



**Indbygningsovn HBA2413.0S**  
**Innebygd stekeovn HBA2413.0S**  
**Kalusteisiin sijoitettava uuni HBA2413.0S**  
**Inbygggnadsugn HBA2413.0S**



**BOSCH**

[da] Brugsanvisning .....3  
[no] Bruksveiledning .....27

[fi] Käyttöohje .....51  
[sv] Bruksanvisning .....74



|                                                     |           |                                         |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Vigtige sikkerhedsanvisninger.....</b>           | <b>4</b>  | <b>Testet i vores prøvekøkken .....</b> | <b>17</b> |
| Årsager til skader.....                             | 5         | Kager og bagværk .....                  | 17        |
| <b>Deres nye ovn .....</b>                          | <b>6</b>  | Bagetips .....                          | 19        |
| Betjeningsfelt .....                                | 6         | Kød, fjerkræ, fisk.....                 | 20        |
| Taster og display .....                             | 6         | Stege- og grilltips.....                | 22        |
| Funktionsvælger.....                                | 6         | Gratiner, tærter, toast.....            | 22        |
| Temperaturvælger.....                               | 6         | Færdigretter .....                      | 23        |
| Ovnrum .....                                        | 6         | Specielle retter .....                  | 23        |
| <b>Tilbehør .....</b>                               | <b>7</b>  | Optøning.....                           | 24        |
| Sætte tilbehør ind.....                             | 7         | Tørring.....                            | 24        |
| Ekstra tilbehør.....                                | 7         | Henkogning.....                         | 24        |
| Varer fra kundeservice.....                         | 8         | <b>Akrylamid i levnedsmidler .....</b>  | <b>25</b> |
| Dørsikring .....                                    | 9         | <b>Prøveretter .....</b>                | <b>25</b> |
| <b>Inden den første ibrugtagning .....</b>          | <b>9</b>  | Bagning .....                           | 25        |
| Indstille klokkeslæt .....                          | 9         | Grilning .....                          | 26        |
| Opvarme ovnen.....                                  | 9         |                                         |           |
| Rense tilbehør .....                                | 9         |                                         |           |
| <b>Indstille ovnen .....</b>                        | <b>9</b>  |                                         |           |
| Ovnfunktion og temperatur .....                     | 9         |                                         |           |
| Lynopvarmning.....                                  | 9         |                                         |           |
| <b>Indstille tidsfunktioner .....</b>               | <b>10</b> |                                         |           |
| Minutur .....                                       | 10        |                                         |           |
| Tilberedningstid .....                              | 10        |                                         |           |
| Slut-tid .....                                      | 11        |                                         |           |
| Klokkeslæt.....                                     | 11        |                                         |           |
| <b>Stegetermometer .....</b>                        | <b>11</b> |                                         |           |
| Stikke stegetermometret i kødet.....                | 12        |                                         |           |
| Indstille kernetemperatur .....                     | 12        |                                         |           |
| <b>Børnesikring .....</b>                           | <b>12</b> |                                         |           |
| <b>Ændring af grundindstillinger .....</b>          | <b>13</b> |                                         |           |
| <b>Pleje og rengøring .....</b>                     | <b>13</b> |                                         |           |
| Rengøringsmiddel.....                               | 13        |                                         |           |
| Afmontere/montere ribberammer.....                  | 14        |                                         |           |
| Klappe grill-varmelegemet ned .....                 | 14        |                                         |           |
| Afmontere/montere ovndør.....                       | 14        |                                         |           |
| Afmontage/montage af glsruder i ovndør .....        | 15        |                                         |           |
| <b>En fejl, hvad gør man? .....</b>                 | <b>16</b> |                                         |           |
| Fejltabel .....                                     | 16        |                                         |           |
| Udskifte ovnlampepære i ovnloft .....               | 16        |                                         |           |
| Glasafdækning .....                                 | 16        |                                         |           |
| <b>Kundeservice .....</b>                           | <b>16</b> |                                         |           |
| E-nummer og FD-nummer.....                          | 16        |                                         |           |
| <b>Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....</b> | <b>17</b> |                                         |           |
| Energibesparelse .....                              | 17        |                                         |           |
| Miljøvenlig bortskaffelse .....                     | 17        |                                         |           |

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

## **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

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

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger.

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

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

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

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

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

### **Brandfare!**

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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.

### **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.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

### **Fare for skoldning!**

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

## Fare for tilskadekomst!

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

## Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i 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 højtryksrenser 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.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

## Årsager til skader

### Pas på!

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

# Deres nye ovn

Her lærer De Deres nye ovn at kende. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

## Betjeningsfelt

Her vises en oversigt over betjeningsfeltet. Samtlige symboler vises aldrig på en gang i displayet. Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



## Betjeningsknapper

Betjeningsknapperne kan forsænkes. Tryk på betjeningsknappen i nulstilling for at få den til at gå i eller ud af hak.

## 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.

## Taster og display

De kan indstille diverse ekstrafunktioner med tasterne. I displayet kan De se de indstillede værdier.

| Tast              | Anvendelse                                             |
|-------------------|--------------------------------------------------------|
| »»» Lynopvarmning | Særlig hurtig opvarmning af ovnen.                     |
| ⌚ Tidsfunktioner  | Vælg Minutur ⌚, Varighed ⌚, Sluttid ⌚ og Klokkelåst ⌚. |
| 🔒 Børnesikring    | Aktiver / deaktiver låsning af betjeningsfelt.         |
| - Minus           | Reducer indstillingsværdier.                           |
| + Plus            | Forøg indstillingsværdier.                             |

Parenteserne [ ] omkring det pågældende symbol angiver, hvilken tidsfunktion der vises i forgrunden i displayet. Undtagelse: Ved klokkeslæt lyser symbolet ⌚ kun, når det ændres.

## 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.                                      |
| 🔥 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. |

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

| Position            | Anvendelse                                                                                                 |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🔥 Grill, stor flade | Grillning af steaks, pølser, toast eller fisk i stykker. Hele fladen under grill-varmelegemet bliver varm. |
| 🔥 Undervarme        | Til henkogning og efterbagning eller efterbruning. Varmen kommer nedefra.                                  |
| 🔥 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.

## Temperaturvælger

Temperaturen eller grilltrinnet indstilles med temperaturvælgeren.

| Position                | Betydning                                                                                                  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● Nulstilling           | Ovnen varmer ikke.                                                                                         |
| 50-270 Temperaturområde | Temperatur i ovnrummet i °C.                                                                               |
| I, II, III Grilltrin    | Grilltrin til Grillning, stor flade 🔥.<br>I = Trin 1, svag<br>II = Trin 2, mellem<br>III = Trin 3, kraftig |

Når ovnen varmer, lyser symbolet 🔥 i displayet. I opvarmningspauserne slukkes det.

## Ovnrum

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. Når funktionsvælgeren placeres på den sidste position 🔥, bliver ovnlampen tændt, uden at ovnen varmer.

## Køleventilator

Køleventilatoren tændes og slukkes efter behov. Den varme luft kommer ud via døren. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

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

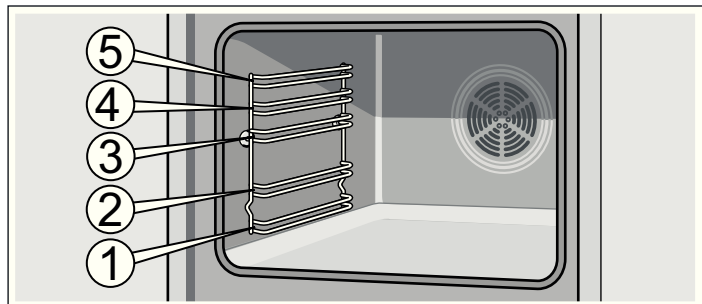
# Tilbehør

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.

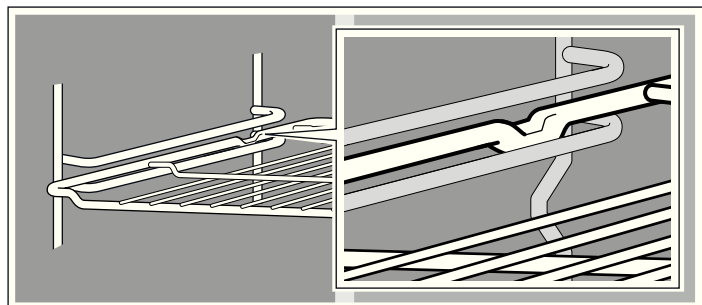
## Sætte tilbehør ind

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.



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

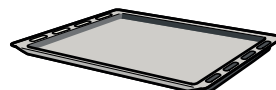
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet. Angiv HEZ-nummeret.



### Rist

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

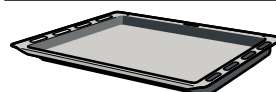
Sæt risten ind med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



### Emaljeret bageplade

Til kager og småkager.

Sæt bagepladen ind med den skrå side mod ovndøren.



### Universalbradepande

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

Sæt universalbradepanden ind med den skrå side mod ovndøren.



### Stegetermometer

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

## Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan købes hos kundeservice eller hos forhandlere. Der findes et stort udvalg af tilbehør til Deres ovn i vores brochurer eller på internettet. Tilgængeligheden og muligheden for at bestille ekstra tilbehør online varierer, alt efter hvor i verden De befinder Dem. Nærmere oplysninger finder De i salgsmaterialet.

Ikke alt ekstratilbehør passer til alle apparater. Ved køb skal De altid angive den nøjagtige betegnelse (E-nr.) på Deres apparat.

| Ekstra tilbehør     | HEZ-nummer | Anvendelse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rist                | HEZ334000  | Til fade, kageforme, stege, grillstykker og dybfrosne retter.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Emaljeret bageplade | HEZ331003  | Til kager og småkager.<br>Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Universalbradepande | HEZ332003  | Til kager med fugtigt fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Den kan også bruges som fedtopsamlingsbakke, når De griller direkte på risten.<br>Sæt universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.                                                                                                          |
| Rist                | HEZ324000  | Til stegning. Sæt altid risten på universalbradepanden. Afdrypende fedt og kødsaften opsamles derved.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grillplade          | HEZ325000  | Til grillning i stedet for risten eller som beskyttelse mod stænk, så ovnen ikke bliver så kraftigt tilsmudset. Anvend kun grillpladen i universalbradepanden.<br>Grillning på grillpladen: Må kun anvendes i rillerne 1, 2 og 3.<br>Grillplade som beskyttelse mod stænk: Skub universalbradepanden med grillplade ind under risten. |
| Pizzaplade          | HEZ317000  | Ideel til pizza, dybfrostprodukter og store runde kager. De kan anvende pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Sæt pladen på risten, og brug angivelserne i tabellerne til vejledning.                                                                                                                                        |
| Bagesten            | HEZ327000  | Bagestenen er fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizzaer, som skal have sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.                                                                                                                                                      |

| Ekstra tilbehør                                                                      | HEZ-nummer | Anvendelse                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljeret bageplade med slip-let-belægning                                           | HEZ331011  | Kager og småkager er lettere at løsne fra bagepladen. Sæt bagepladen ind i ovnen med den skrå side mod ovndøren.                                                                                                                                                              |
| Universalbradepande med slip-let-belægning                                           | HEZ332011  | Fugtige kager, bagværk, dybfrostrætter og store stege er lette at løsne fra universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå side hen imod ovndøren.                                                                                                  |
| Professionel bradepande med rist                                                     | HEZ333003  | Særligt velegnet til tilberedning af store mængder.                                                                                                                                                                                                                           |
| Låg til professionel bradepande                                                      | HEZ333001  | Med låget bliver den professionelle bradepande til en professionel stegegyde.                                                                                                                                                                                                 |
| Glasstegefad                                                                         | HEZ915001  | Glasstegefadet er velegnet til gryderetter og gratiner, som tilberedes i ovnen. Det er især velegnet til program- eller stegeautomatikken.                                                                                                                                    |
| Teleskopudtræk                                                                       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Dobbelt                                                                              | HEZ338250  | Med udtræksskinnerne i rille 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.                                                                                                                                                                                  |
| Tredobbelt                                                                           | HEZ338352  | Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan De trække tilbehøret længere ud, uden at det vipper.<br>Det 3-dobbelte udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.                                                                                     |
| 3-dobbelt fuldt udtræk                                                               | HEZ338356  | Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper.<br>Det 3-dobbelte fulde udtræk er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid.                                                                                    |
| 3-dobbelt fuldt udtræk med stopfunktion                                              | HEZ338357  | Med udtræksskinnerne i rille 1, 2 og 3 kan tilbehøret trækkes helt ud, uden at det vipper. Udtræksskinnerne går i indgreb, så tilbehøret er let at lægge på.<br>Det 3-dobbelte fulde udtræk med stopfunktion er ikke beregnet til brug med apparater med roterende grillspid. |
| Selvrensende sidevægge                                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Apparater med ovnlampe                                                               | HEZ339020  | De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                                |
| Apparater med ovnlampe og stegeautomatik                                             | HEZ339020  | De kan eftermontere sidevæggene, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                                |
| Selvrensende loft og sidevægge                                                       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Apparater med bageovnslampe og sammenklappeligt grillvarmelegeme                     | HEZ329020  | De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                          |
| Apparater med to bageovnslamper og sammenklappeligt grillvarmelegeme                 | HEZ329022  | De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                          |
| Apparater med en bageovnslampe, sammenklappeligt grillvarmelegeme og stegetermometer | HEZ329027  | De kan eftermontere loft og sidevægge, så ovnrummet af sig selv bliver renset under brugen af ovnen.                                                                                                                                                                          |
| Fedtfilter                                                                           | HEZ329000  | Der kan eftermonteres et fedtfilter i ovnen. Fedtfiltret filtrerer fedtpartiklerne bort i aftræksluften og reducerer lugtgener.<br>Kun til apparater med 6, 7 eller 8 som andet ciffer i apparatets E-nr. (f.eks. HBA38B750)                                                  |
| System-dampkoger                                                                     | HEZ24D300  | Til skånsom tilberedelse af grønsager og fisk.                                                                                                                                                                                                                                |

## 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 olieimpregnering bliver overfladerne på apparater af rustfrit stål plejet optimalt.                                                          |
| Rense-gel til ovn/grill                                  | Varenr. 463582 | Til rengøring af ovnrummet. 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 ovndøren. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen.                                                               |

## Dørsikring

Der følger en dørsikring med apparatet. Den bliver fastgjort på ovnen. Følg monteringsvejledningen.

Tryk dørsikringen opad for at åbne den. Afhængigt af døren skrues sikringen på forskelligt. Se det ark, som følger med dørsikringen. Vær opmærksom på, at ovndøren skal gå i indgreb, når den lukkes.

## 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 blinker symbolet ⌚ og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten ⌚.

I displayet ses klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring ⌚.

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.

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme □.

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

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

### Rense tilbehør

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

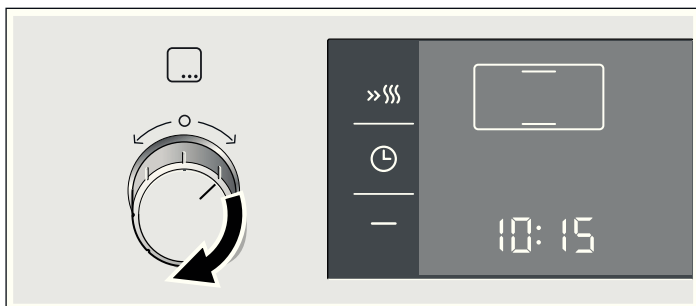
## Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin. Ovnen kan indstilles til en tilberedningstid og en slut-tid for retten. Se vedr. dette i kapitlet *Indstille tidsfunktioner*.

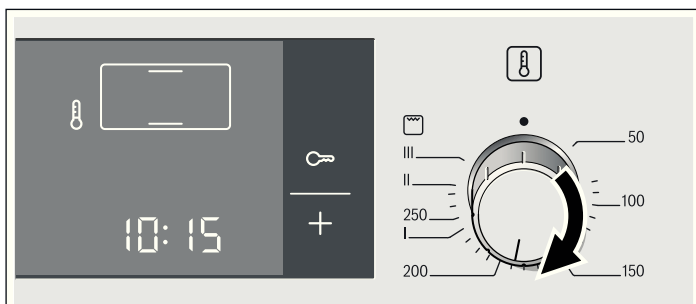
### Ovnfunktion og temperatur

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

1. Indstil ovnfunktionen med funktionsvælgeren.



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



Ovnen begynder at varme.

### Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

### Ændre indstillinger

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

### Lynopvarmning

Med lynopvarmning når ovnen den indstillede temperatur særlig hurtigt.

Anvend lynopvarmningen ved en indstillet temperatur på over 100 °C. Følgende ovnfunktioner er egnede:

- 3D-varmluft 🔥
- Over-/undervarme □

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

1. Indstil ovnfunktion og temperatur.

2. Tryk på tasten »»».

I displayet lyser symbolet »»». Ovnen begynder at varme.

### Lynopvarmning er afsluttet

Der lyder et signal. Symbolet »»» slukkes i displayet. Sæt retten i ovnen.

### Afbryde lynopvarmning

Tryk på tasten »»». Symbolet »»» slukkes i displayet.

# Indstille tidsfunktioner

Ovnens 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.

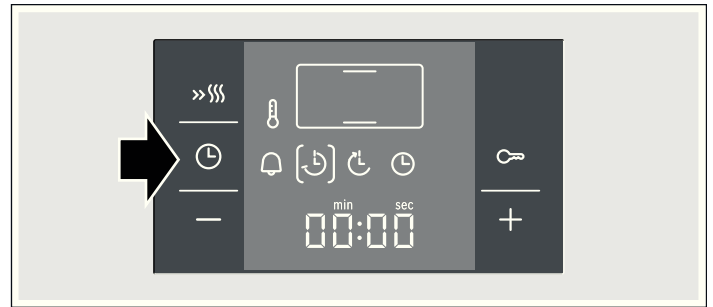
Det viste eksempel: Tilberedningstid 45 minutter.

### 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

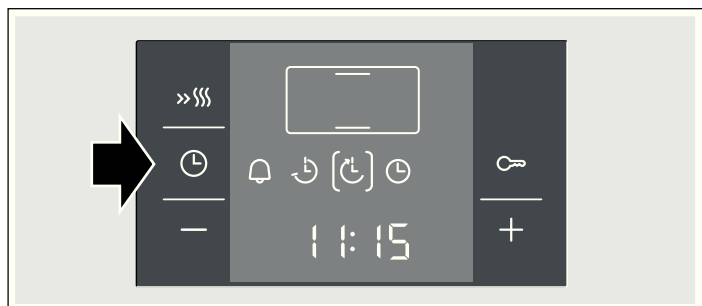
De kan udskyde tidspunktet for, hvornår en ret skal være færdig. Ovnen starter automatisk, og tilberedningen er færdig på det ønskede tidspunkt. De kan f.eks. sætte retten ind i ovnrummet om morgenen og indstille, så den er færdig ved middagstid.

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.

## Stegetermometer

Med et stegetermometer er det muligt at opnå den ønskede stegetemperatur helt præcist. Termometret 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 stegetermometret ud af ovnen efter brugen. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

## 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 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. Ovnen 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 tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker symbolet  og fire nuller i displayet. Indstil klokkeslættet.

1. Tryk på tasten .
- I displayet ses klokkeslættet 12:00. Tidssymbolerne lyser, parenteserne er placeret omkring .

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*.

## Egnede ovnfunktioner

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

## Ovn temperatur

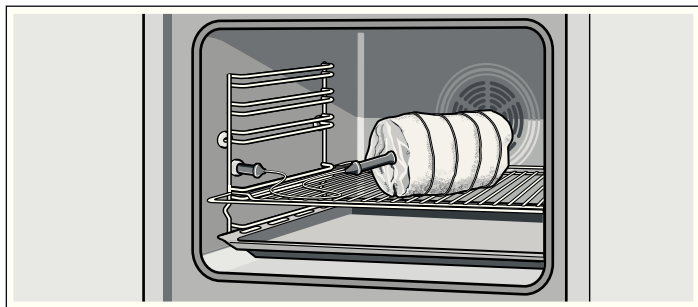
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometret blive beskadiget.

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

## Stikke stegetermometret i kødet

Stik stegetermometret 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 stegetermometret skal være tilstrækkelig stor til, at det ikke bliver ødelagt af den kraftige varme.

## Indstille kernetemperatur

Indstil den ønskede kernetemperatur, når De har sat kødet med stegetermometret ind i ovnen.

1. Stik stegetermometret ind i stikket foran til venstre i ovnen, og luk ovndøren.  
Pas på, at stegetermometrets 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 kernetemperaturen med tasten **+** eller **-**.
4. Indstil temperaturen med temperaturvælgeren.  
Indstil aldrig en højere temperatur end 250 °C, ellers kan stegetermometret blive beskadiget.

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

### Indstillet kernetemperatur er nået

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

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

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

## Fare for forbrænding!

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

### Ændre kernetemperatur

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

Hvis kernetemperaturen 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 stegetermometret ud af stikket. Ovnen varmer videre på normal vis. Drej funktionsvælgeren hen på position nul for at slukke ovnen.

## Fare for forbrænding!

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

### Tabel

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

| Ret                                    | Kernetemperatur 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                |
| Flæskesteg (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 ovnfunktion, temperatur eller grilltrin bliver indstillet, afbryder børnesikringen automatisk opvarmningen.

### Aktivering af børnesikring

Der må ikke være indstillet tilberedningstid eller sluttid.

Hold tasten  nede i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Børnesikringen er aktiveret.

### Deaktivering af børnesikring

Hold tasten  nede i ca. fire sekunder.

Symbolet  slukkes i displayet. Børnesikringen er deaktiveret.

# Ændring af grundindstillinger

Ovnens har forskellige grundindstillinger. Disse indstillinger kan tilpasses efter eget ønske og behov.

| Grundindstilling                                                                  | Valg 1      | Valg 2         | Valg 3      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-------------|
| <b>c1</b> Visning af klokkeslæt altid*                                            |             | kun med tasten | -           |
| <b>c2</b> Varighed af signal efter udløb af tilberedningstid eller tid på minutur | ca. 10 sek. | ca. 2 min.*    | ca. 5 min.  |
| <b>c3</b> Ventetid, indtil en indstilling aktiveres                               | ca. 2 sek.  | ca. 5 sek.*    | ca. 10 sek. |

\* Fabriksindstilling

Der må ikke være indstillet andre tidsfunktioner.

1. Hold tasten nede i ca. 4 sekunder.  
I displayet vises den aktuelle grundindstilling for visning af klokkeslæt, f.eks. c1 1 for valg af 1.
2. Korrigér grundindstillingen med tasten **+** eller **-**.
3. Bekræft med tasten .
4. Hold til sidst tasten nede i ca. 4 sekunder.

Alle grundindstillingerne er aktiveret.

De kan altid ændre grundindstillingerne igen.

## Pleje og rengøring

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

### Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra 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 anvisningerne i tabellen, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

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

Vask nye rengøringssvampe grundigt inden brug.

| Område                 | Rengøringsmiddel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnens forside         | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rustfrit stål          | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter.<br><br>Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud. |
| Glasruderne i ovndøren | Glasrengøringsmiddel:<br>Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Område                      | Rengøringsmiddel                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stegetermometer             | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.                                                                                                                                   |
| Glasafdækning over ovnlampe | Varmt opvaskevand:<br>Brug en rengøringssvamp til rengøringen.                                                                                                                                                                       |
| Pakning<br>Må ikke fjernes! | Varmt opvaskevand:<br>Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.                                                                                                                                                   |
| Ribberammer                 | Varmt opvaskevand:<br>Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.                                                                                                                                                       |
| Teleskopudtræk              | Varmt opvaskevand:<br>Rengør med en opvaskesvamp eller -børste.<br><br>Fjern ikke smørefedt fra udtræksskin-<br>nerne. Det er bedst at rengøre dem, når de er skubbet sammen. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine. |
| Tilbehør                    | Varmt opvaskevand:<br>Læg i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.                                                                                                                                                       |

### 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 selvrensningen.

### Pas på!

- Brug aldrig skurende rengøringsmidler. Dette laver ridser i den højporese 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.

### Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

Brug en opvaskesvamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

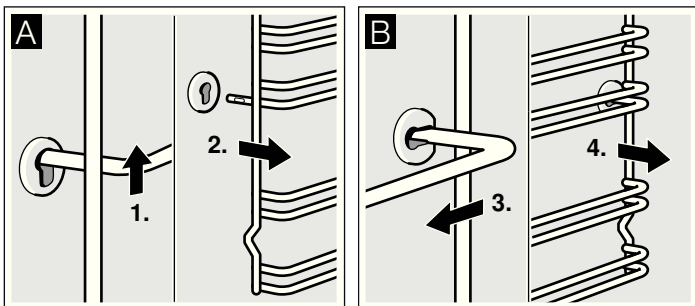
Anvend en fin stålsvamp eller ovnrens ved kraftig tilsmudsning. Må kun anvendes i en kold ovn. De selvrensende flader må aldrig behandles med stålsvampe eller midler til ovnrens.

### Afmontere/montere ribberammer

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

#### Tage ribberammen af

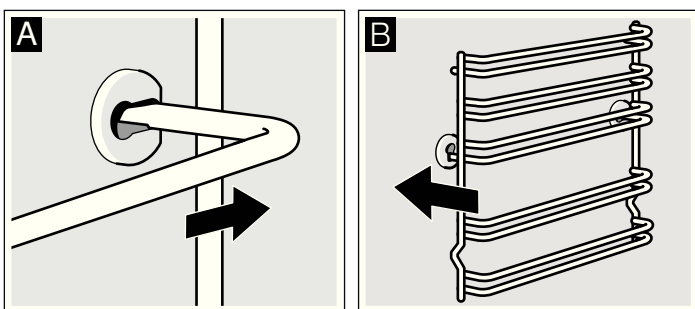
1. Løft ribberammen op foran,
2. og hægt den af (figur A).
3. Træk derefter hele ribberammen fremad
4. og ud (figur B).



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 hægt den derefter ind i den forreste bøsning (figur B).



Ribberammerne er udformet, så de passer i hhv. højre og 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.

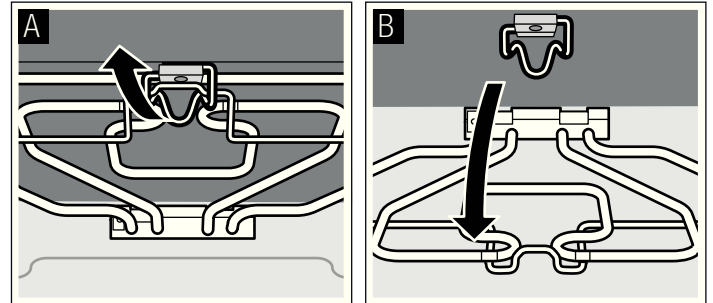
### Klappe grill-varmelegemet ned

Grill-varmelegemet kan klappes ned, så loftet i ovnen kan rengøres.

#### ⚠ Fare for forbrænding!

Ovnens skal være kold.

1. Træk holdebøjlen på grill-varmelegemet fremad, og tryk den opad, indtil den går i indgreb med et klik (figur A).
2. Hold i grillvarmelegemet, og vip det ned (figur B).

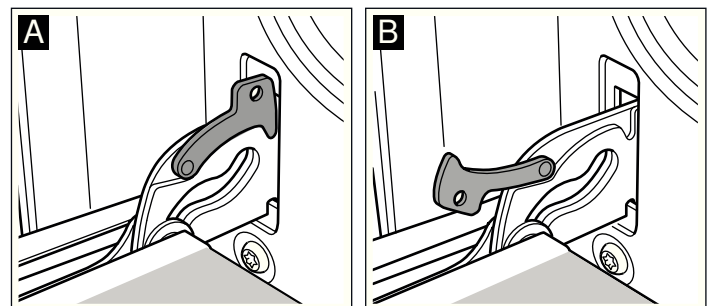


3. Klap grill-varmelegemet op igen efter rengøringen, og hold det fast.
4. Træk holdebøjlen ned, og lad den gå i indgreb med et klik.

### 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.

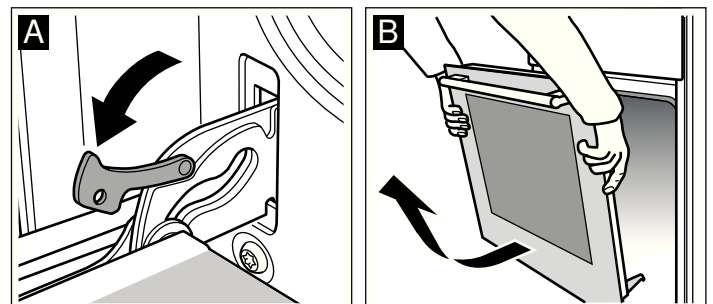


#### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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

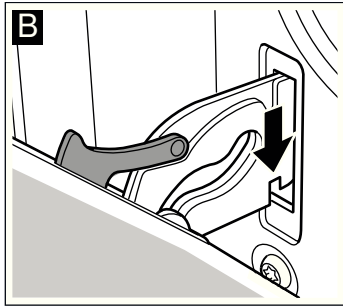
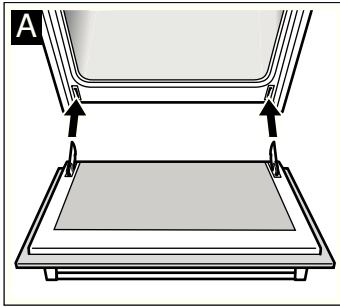
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepæler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



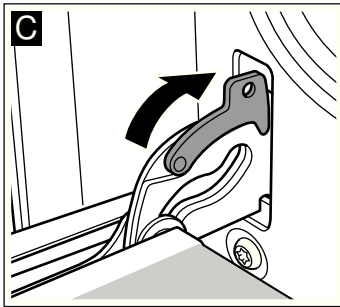
### Sætte døren på

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!

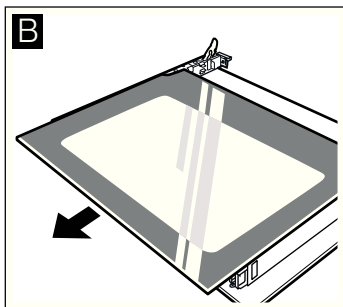
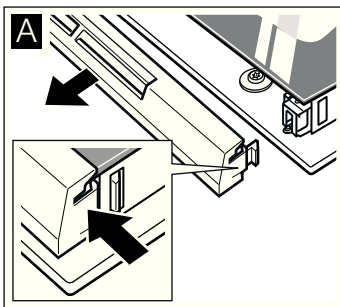
Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

### Afmontage/montage af glasruder i ovndør

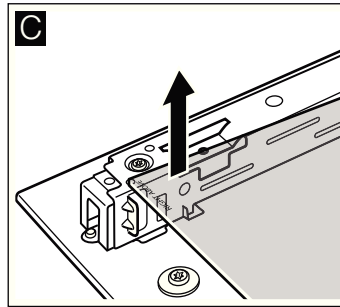
Glasruderne i ovndøren kan afmonteres, så de er lettere at rengøre.

#### 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.

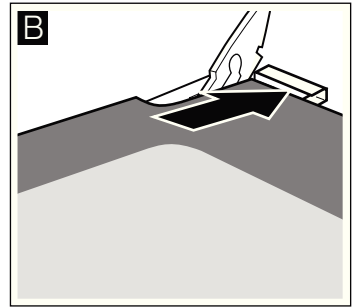
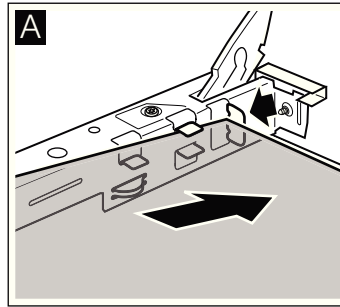
### ⚠ Fare for tilskadekomst!

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 sikringsskabet 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 tilsmudset. |

## ⚠ Fare for elektrisk stød!

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

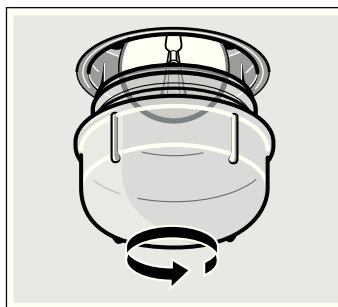
## Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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 sikringsskabet fra.

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



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

## Glasafdækning

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

# Kundeservice

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

## E-nummer og FD-nummer

Ved opkald er det vigtigt, at De oplyser produktnummeret (E-nr.) og produktionsnummeret (FD-nr.), så vi kan servicere Dem på kvalificeret vis. Typeskiltet med numrene findes til højre 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. |
| <hr/>          |        |
| Kundeservice ☎ |        |
| <hr/>          |        |

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

## Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

**DK** 44 89 89 85

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

# Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

## Energibesparelse

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

- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

## Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat 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

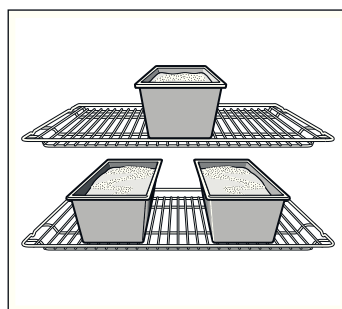
Riller ved bagning i 3 lag:

- 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         | 50-60               |
|                                              | 3 firkantede forme      | 3+1   |  | 140-160         | 60-80               |
| Rørekage, fin                                | Randform/firkantet form | 2     |  | 150-170         | 65-75               |
| Tærtebund, rørekage                          | Tærteform               | 3     |  | 160-180         | 20-30               |
| Frugtkage, fin, rørt kagedej                 | Spring-/randform        | 2     |  | 160-180         | 50-60               |
| Lagkagebund, 2 æg (foropvarmning)            | Tærteform               | 2     |  | 160-180         | 20-30               |
| Spansk lagkage, 6 æg (foropvarmning)         | Springform              | 2     |  | 160-180         | 40-50               |
| 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               |
| Formkage                                     | Rund kageform           | 2     |  | 150-170         | 60-70               |
| Pizza, tynd bund med lidt fyld (forvarmning) | Pizzaplade              | 1     |  | 250-270         | 10-15               |
| Krydret bagværk*                             | Springform              | 1     |  | 180-200         | 45-55               |

\* 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 |
|----------------------------------|---------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Rørekage med tørt fyld           | Bageplade                       | 2     |    | 170-190         | 20-30               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |    | 150-170         | 35-45               |
| Rørekage med fugtigt fyld, frugt | Universalbradepande             | 2     |    | 180-200         | 25-35               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |   | 140-160         | 40-50               |
| Gærdej med tørt fyld             | Bageplade                       | 3     |  | 170-190         | 25-35               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 150-170         | 35-45               |
| Gærdej, saftigt fyld, frugt      | Universalbradepande             | 3     |  | 160-180         | 40-50               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 150-170         | 50-60               |
| Mørdej med tørt fyld             | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 20-30               |
| Mørdej, saftigt fyld, frugt      | Universalbradepande             | 2     |  | 170-190         | 60-70               |
| Wähe (schweizisk tærte)          | Universalbradepande             | 1     |  | 210-230         | 40-50               |
| Roulade (forvarm ovnen)          | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 15-20               |
| Fletbrød af 500 g mel            | Bageplade                       | 2     |  | 170-190         | 25-35               |
| Julekage, "Stollen" af 500 g mel | Bageplade                       | 3     |  | 160-180         | 60-70               |
| Julekage, "Stollen" af 1 kg mel  | Bageplade                       | 3     |  | 140-160         | 90-100              |
| Strudel (tysk æblerulle), sød    | Universalbradepande             | 2     |  | 190-210         | 55-65               |
| Pizza                            | Bageplade                       | 2     |  | 210-230         | 25-35               |
|                                  | Universalbradepande + bageplade | 3+1   |  | 180-200         | 40-50               |
| Flammkuchen (forvarmning)        | Universalbradepande             | 2     |  | 250-270         | 10-15               |
| Burek                            | Universalbradepande             | 2     |  | 180-200         | 40-50               |

| 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               |

| Små kager        | Tilbehør                          | Rille | Ovnfunktion                                                                        | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|------------------|-----------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Makroner         | Bageplade                         | 2     |  | 100-120         | 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             |
| Muffins          | Rist med muffinplade              | 2     |  | 170-190         | 20-25               |
|                  | 2 riste med muffinplader          | 3+1   |  | 160-180         | 25-35               |
| Vandbakkelsesdej | Bageplade                         | 2     |  | 210-230         | 30-40               |
| Butterdej        | Bageplade                         | 3     |  | 180-200         | 20-30               |
|                  | Universalbradepande + bageplade   | 3+1   |  | 180-200         | 25-35               |
|                  | 2 bageplader + universalbageplade | 5+3+1 |  | 170-190         | 35-45               |
| Bagværk, gærdej  | Bageplade                         | 2     |  | 180-200         | 20-30               |
|                  | Universalbradepande + bageplade   | 3+1   |  | 160-180         | 25-35               |

## Brød og rundstykker

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

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

| Brød og rundstykker            | Tilbehør                        | Rille | Ovnfunktion                                                                          | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|--------------------------------|---------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Gærbrød af 1,2 kg mel          | Universalbradepande             | 2     |    | 270<br>200      | 5<br>30-40          |
| Surbrød af 1,2 kg mel          | Universalbradepande             | 2     |    | 270<br>200      | 8<br>35-45          |
| Fladbrød                       | Universalbradepande             | 2     |   | 270             | 10-15               |
| Rundstykker (uden forvarmning) | Bageplade                       | 3     |  | 200-220         | 20-30               |
| Boller af gærdej, søde         | Bageplade                       | 3     |  | 180-200         | 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 ⅔ 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     |             | 210-230                    | 100                 |
|                                  | 1,5 kg |                            | 2     |             | 200-220                    | 120                 |
|                                  | 2,0 kg |                            | 2     |             | 190-210                    | 140                 |
| Oksefilet, medium                | 1,0 kg | Uden låg                   | 2     |             | 210-230                    | 60                  |
|                                  | 1,5 kg |                            | 2     |             | 200-220                    | 80                  |
| Roastbeef, medium                | 1,0 kg | Uden låg                   | 1     |             | 220-240                    | 60                  |
| Steak, 3 cm tyk, medium          |        | rist + universalbradepande | 5+1   |             | 3                          | 15                  |
| <b>Kalvekød</b>                  |        |                            |       |             |                            |                     |
| Kalvesteg                        | 1,0 kg | Uden låg                   | 2     |             | 190-210                    | 110                 |
|                                  | 1,5 kg |                            | 2     |             | 180-200                    | 130                 |
|                                  | 2,0 kg |                            | 2     |             | 170-190                    | 150                 |
| Kalveskank                       | 1,5 kg | Uden låg                   | 2     |             | 210-230                    | 140                 |
| <b>Svinekød</b>                  |        |                            |       |             |                            |                     |
| Steg uden svær (f.eks. nakkekam) | 1,0 kg | Uden låg                   | 1     |             | 190-210                    | 120                 |
|                                  | 1,5 kg |                            | 1     |             | 180-200                    | 150                 |
|                                  | 2,0 kg |                            | 1     |             | 170-190                    | 170                 |
| Steg med svær (f.eks. bov)       | 1,0 kg | Uden låg                   | 1     |             | 190-210                    | 130                 |
|                                  | 1,5 kg |                            | 1     |             | 180-200                    | 160                 |
|                                  | 2,0 kg |                            | 1     |             | 170-190                    | 190                 |
| Svinefilet                       | 500 g  | rist + universalbradepande | 3+1   |             | 220-230                    | 30                  |
| Flæskesteg, mager                | 1,0 kg | Uden låg                   | 2     |             | 200-220                    | 120                 |
|                                  | 1,5 kg |                            | 2     |             | 190-210                    | 140                 |
|                                  | 2,0 kg |                            | 2     |             | 180-200                    | 160                 |

| Kød                         | Vægt   | Tilbehør og fade           | Rille | Ovnfunktion | Temperatur i °C, grilltrin | Varighed i minutter |
|-----------------------------|--------|----------------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| Hamburgerryg med ben        | 1,0 kg | Med låg                    | 2     |             | 200-220                    | 70                  |
| Steak, 2 cm tyk             |        | rist + universalbradepande | 5+1   |             | 3                          | 20                  |
| Svinemedaljoner, 3 cm tykke |        | rist + universalbradepande | 5+1   |             | 3                          | 10                  |

#### Lammekød

|                             |        |          |   |  |         |     |
|-----------------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Lammeryg med ben            | 1,5 kg | Uden låg | 2 |  | 190     | 60  |
| Lammekølle uden ben, medium | 1,5 kg | Uden låg | 1 |  | 150-170 | 120 |

#### Vildt

|                     |        |          |   |  |         |     |
|---------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Dyreryg med ben     | 1,5 kg | Uden låg | 2 |  | 200-220 | 50  |
| Rådyrkølle uden ben | 1,5 kg | Med låg  | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Vildsvinesteg       | 1,5 kg | Med låg  | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Hjortesteg          | 1,5 kg | Med låg  | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Kanin               | 2,0 kg | Med låg  | 2 |  | 220-240 | 60  |

#### Hakket kød

|               |              |          |   |  |         |    |
|---------------|--------------|----------|---|--|---------|----|
| Forloren hare | af 500 g kød | Uden låg | 1 |  | 180-200 | 80 |
|---------------|--------------|----------|---|--|---------|----|

#### Pølser

|        |  |                            |     |  |   |    |
|--------|--|----------------------------|-----|--|---|----|
| Pølser |  | rist + universalbradepande | 4+1 |  | 3 | 15 |
|--------|--|----------------------------|-----|--|---|----|

#### Fjerkræ

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

Læg først helt fjerkræ med brystsidens nedad på risten. Vend efter  $\frac{2}{3}$  af den angivne tid.

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter  $\frac{2}{3}$  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, grilltrin | 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     |             | 220-240                    | 40-50               |
| Kyllingestykker   | 150 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 210-230                    | 30-40               |
| Kyllingestykker   | 300 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 220-240                    | 35-45               |
| Kyllingebryst     | 200 g pr. stk. | Rist             | 2     |             | 3                          | 30-40               |
| And, hel          | 2,0 kg         | Rist             | 1     |             | 240-250                    | 90-100              |
| Andebryst         | 300 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 240-260                    | 30-40               |
| Gås, hel          | 3,5-4,0 kg     | Rist             | 2     |             | 170-190                    | 120-140             |
| Gåselår           | 400 g pr. stk. | Rist             | 3     |             | 220-240                    | 50-60               |
| Lille kalkun, hel | 3,0 kg         | Rist             | 2     |             | 180-200                    | 80-100              |
| Kalkunrullesteg   | 1,5 kg         | Uden låg         | 1     |             | 190-210                    | 110-130             |
| Kalkunbryst       | 1,0 kg         | Med låg          | 2     |             | 180-200                    | 80-90               |
| 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.  
Tilsæt ved dampning nogle spiseskefulde væde til fiskefileter.

| Fisk                   | Vægt               | Tilbehør og fade | Rille | Ovnfunktion | Temperatur i °C, grilltrin | Varighed i minutter |
|------------------------|--------------------|------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| Fisk, hel              | ca. 300 g pr. stk. | Rist             | 2     |             | 2                          | 20-25               |
|                        | 1,0 kg             | Rist             | 2     |             | 210-230                    | 45-55               |
|                        | 1,5 kg             | Rist             | 2     |             | 180-200                    | 60-70               |
|                        | 2,0 kg             | Med låg          | 2     |             | 180-200                    | 70-80               |
| Fiskekotelet, 3 cm tyk |                    | Rist             | 3     |             | 2                          | 20-25               |
| Fiskefilet             |                    | Med låg          | 2     |             | 210-230                    | 20-30               |

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. |

Gratiner, tærter, toast

Stil altid fade og beholdere på risten.  
Hvis De griller direkte på risten uden at bruge et fad, skal De også sætte universalbradepanden ind i rille 1. Så bevares ovnen ren.

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, grilltrin | Varighed i minutter |
|--------------------------------------------------|------------------|-------|-------------|----------------------------|---------------------|
| <b>Tærter / gratiner</b>                         |                  |       |             |                            |                     |
| Tærte, sød                                       | Tærteform        | 2     |             | 180-200                    | 50-60               |
| Soufflé                                          | Tærteform        | 2     |             | 170-190                    | 35-45               |
|                                                  | Portionsforme    | 2     |             | 190-210                    | 25-30               |
| Pastatærte                                       | Tærteform        | 2     |             | 200-220                    | 40-50               |
| Lasagne                                          | Tærteform        | 2     |             | 180-200                    | 40-50               |
| <b>Gratin</b>                                    |                  |       |             |                            |                     |
| Kartoffelgratin, rå ingredienser, maks. 4 cm høj | 1 gratinform     | 2     |             | 160-180                    | 60-80               |
|                                                  | 2 tærteforme     | 1+3   |             | 150-170                    | 60-80               |
| <b>Toast</b>                                     |                  |       |             |                            |                     |
| 4 stk., gratineret                               | Rist             | 3     |             | 160-170                    | 10-15               |
| 12 stk., gratineret                              | Rist             | 3     |             | 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 | Varighed i minutter |
|-------------------------------------------|---------------------------------|-------|-------------|-----------------|---------------------|
| <b>Pizza, dybfrossen</b>                  |                                 |       |             |                 |                     |
| Pizza med tynd bund                       | Universalbradepande             | 2     |             | 190-210         | 15-25               |
|                                           | Universalbradepande + rist      | 3+1   |             | 180-200         | 20-30               |
| Pizza med tyk bund                        | Universalbradepande             | 2     |             | 180-200         | 20-30               |
|                                           | Universalbradepande + rist      | 3+1   |             | 170-190         | 25-35               |
| Pizza-baguette                            | Universalbradepande             | 3     |             | 180-200         | 20-30               |
| Minipizza                                 | Universalbradepande             | 3     |             | 190-210         | 10-20               |
| <b>Pizza, kold</b>                        |                                 |       |             |                 |                     |
| Pizza (forvarmning)                       | Universalbradepande             | 3     |             | 190-210         | 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     |             | 200-220         | 20-25               |
| Rösti, fyldte kartoffelkroketter          | Universalbradepande             | 3     |             | 210-230         | 15-25               |
| <b>Bagværk, dybfrost</b>                  |                                 |       |             |                 |                     |
| Rundstykker, baguettes                    | Universalbradepande             | 3     |             | 170-190         | 10-20               |
| Saltkringler (ubagte)                     | Universalbradepande             | 3     |             | 210-230         | 15-25               |
| <b>Bagværk, forbagt</b>                   |                                 |       |             |                 |                     |
| Rundstykker, flutes                       | Universalbradepande             | 3     |             | 190-210         | 10-20               |
|                                           | Universalbradepande + rist      | 3+1   |             | 160-180         | 20-25               |
| <b>Stegeretter, dybfrost</b>              |                                 |       |             |                 |                     |
| Fiskepinde                                | Universalbradepande             | 2     |             | 220-240         | 10-20               |
| Kyllingesticks, kyllinge-nuggets          | Universalbradepande             | 3     |             | 200-220         | 15-25               |
| <b>Strudel (tysk æblerulle), dybfrost</b> |                                 |       |             |                 |                     |
| Strudel (tysk æblerulle)                  | Universalbradepande             | 3     |             | 200-220         | 35-40               |

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 hævning.

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

Optøning

Optøningstiderne afhænger af fødevarernes art og mængde.  
Følg producentens anvisninger på emballagen.

Tag frosne fødevarer ud af emballagen, og stil dem på risten i et egnet fad.  
Læg fjerkræ med brystsiden nedad på en tallerken.

| Dybfrostvarer                                                                                                                                                      | Tilbehør | Rille | Ovn-funktion | Temperatur                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|--------------|---------------------------------|
| F.eks. kager med flødeskum, kager med smørcreme, kager med chokolade- eller sukkerglasur, frugt, kylling, pølser og kød, brød, rundstykker, kager og andet bagværk | Rist     | 1     |              | 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.

- 3. Læg en våd gummiring og et låg på hvert glas.
- 4. Luk glassene med klemmer.  
Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

- 1. Sæt universalbradepanden i rille 2. Stil glassene, så de ikke rører ved hinanden.
- 2. Hæld ½ liter varmt vand (ca. 80 °C) i universalbradepanden.
- 3. Luk ovndøren.
- 4. Indstil undervarme .
- 5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

Henkogning

Frugt

Efter ca. 40 - 50 minutter begynder små luftbobler at stige op med kort mellemrum. Sluk for ovnen.  
Tag glassene ud af ovnrummet efter 25 til 35 minutters eftervarme. Ved en længere afkøling i ovnen kan der dannes bakterier, og risikoen for, at den henkogte frugt syrner, forøges.

| 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

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 lage 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                                       | <div><div>■ Hold tilberedningstiden så kort som muligt.</div><div>■ Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.</div><div>■ Ved stegning dannes der mindre akrylamid i store stykker.</div></div> |
| Bagning                                        | Med over-/undervarme maks. 200 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.                                                                                                                                          |
| Småkager                                       | Med over-/undervarme maks. 190 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft maks.170 °C.<br>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

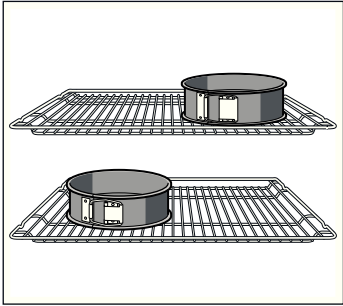
Bagning i 2 lag:  
Sæt altid universalbradepanden ind over bagepladen.

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 forme                  | Rille | Ovnfunktion                                                                          | Temperatur i °C | Varighed i minutter |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| 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 + universalbradepande | 5+3+1 |  | 130-140         | 40-55               |
| Småkager (forvarmning*)           | Bageplade                          | 3     |  | 150-170         | 20-35               |
|                                   | Bageplade                          | 3     |  | 150-170         | 25-35               |
|                                   | Universalbradepande + bageplade    | 3+1   |  | 140-160         | 30-45               |
|                                   | 2 bageplader + universalbradepande | 5+3+1 |  | 130-150         | 35-55               |
| Vandbiskuit (forvarmning*)        | Springform på rist                 | 2     |  | 160-170         | 30-40               |
| Vandbiskuit                       | Springform på rist                 | 2     |  | 160-170         | 30-45               |
| Æbletærte med låg                 | Rist + 2 springforme Ø 20 cm       | 1     |  | 170-190         | 80-100              |
|                                   | 2 riste + 2 springforme Ø 20 cm    | 3+1   |  | 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                   | Rille | Ovnfunktion                                                                         | Grilltrin | Varighed i minutter |
|------------------------------------------------|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| Ristning af toast<br>Forvarmning i 10 minutter | Rist                       | 5     |  | 3         | 1½-2                |
| Hamburgerbøffer, 12 stk.*<br>uden forvarmning  | rist + universalbradepande | 4+1   |  | 3         | 25-30               |

\* Vend efter ⅔ af tiden

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Viktige sikkerhetsanvisninger .....</b>               | <b>28</b> |
| Årsaker til skader .....                                 | 29        |
| <b>Din nye stekeovn .....</b>                            | <b>30</b> |
| Betjeningsfelt .....                                     | 30        |
| Taster og indikasjoner .....                             | 30        |
| Funksjonsvelger .....                                    | 30        |
| Temperaturvelger .....                                   | 30        |
| Ovnsrom .....                                            | 30        |
| <b>Ditt tilbehør .....</b>                               | <b>31</b> |
| Sette inn tilbehør .....                                 | 31        |
| Ekstra tilbehør .....                                    | 31        |
| Artikler fra kundeservice .....                          | 32        |
| Dørsikring .....                                         | 32        |
| <b>Før første gangs bruk .....</b>                       | <b>33</b> |
| Stille inn klokkeslett .....                             | 33        |
| Oppvarming av stekeovnen .....                           | 33        |
| Rengjøring av tilbehør .....                             | 33        |
| <b>Stille inn stekeovnen .....</b>                       | <b>33</b> |
| Varmetype og temperatur .....                            | 33        |
| Hurtigoppvarming .....                                   | 33        |
| <b>Innstilling av tidsfunksjoner .....</b>               | <b>34</b> |
| Varselur .....                                           | 34        |
| Varighet .....                                           | 34        |
| Sluttid .....                                            | 34        |
| Klokkeslett .....                                        | 35        |
| <b>Steketermometer .....</b>                             | <b>35</b> |
| Slik stikker du inn steketermometeret .....              | 35        |
| Slik stiller du inn kjernetemperaturen .....             | 36        |
| <b>Barnesikring .....</b>                                | <b>36</b> |
| <b>Endring av grunninnstillingene .....</b>              | <b>37</b> |
| <b>Vedlikehold og rengjøring .....</b>                   | <b>37</b> |
| Rengjøringsmidler .....                                  | 37        |
| Sett inn og ta ut stigene .....                          | 38        |
| Vippe ned grillelementet .....                           | 38        |
| Sette inn og ta ut stekeovnsdøren .....                  | 38        |
| Montering og utmontering av glassruter .....             | 39        |
| <b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre? .....</b> | <b>39</b> |
| Feiltabell .....                                         | 39        |
| Bytte stekeovnslampe i taket .....                       | 40        |
| Glassdeksel .....                                        | 40        |
| <b>Kundeservice .....</b>                                | <b>40</b> |
| E-nummer og FD-nummer .....                              | 40        |
| <b>Energi- og miljøtips .....</b>                        | <b>40</b> |
| Energisparing .....                                      | 40        |
| Miljøvennlig håndtering .....                            | 40        |

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Testet for deg i vårt prøvekjøkken .....</b> | <b>41</b> |
| Kaker og bakst .....                            | 41        |
| Tips til bakingen .....                         | 43        |
| Kjøtt, fjærkre, fisk .....                      | 43        |
| Tips til steking og grilling .....              | 46        |
| Gratenger, toast .....                          | 46        |
| Ferdigretter .....                              | 46        |
| Spesielle retter .....                          | 47        |
| Opptining .....                                 | 47        |
| Tørking .....                                   | 48        |
| Konservering .....                              | 48        |
| <b>Akrylamid i matvarer .....</b>               | <b>49</b> |
| <b>Testretter .....</b>                         | <b>49</b> |
| Bake .....                                      | 49        |
| Grilling .....                                  | 50        |

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 bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

### Brannfare!

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

### Fare for forbrenning!

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

### Fare for forbrenning!

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

## Fare for personskader!

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

## Fare for elektrisk støt!

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

## Årsaker til skader

### Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige 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.
- Skyve inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

# Din nye stekeovn

Her kan du bli kjent med den nye stekeovnen din. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

## Betjeningsfelt

Her ser du en oversikt over betjeningsfeltet. Alle symbolene vil aldri vises samtidig i indikasjonen. Det kan forekomme differanser mellom de ulike apparattypene.



### Bryterhåndtak

Bryterhåndtakene er nedsenkbare. Trykk kort på et bryterhåndtak når det er i nullstilling for å senke eller heve det.

### Taster

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

### Taster og indikasjoner

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

| Tast                 | Bruk                                                        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| »»» Hurtigoppvarming | Ekstra rask oppvarming av stekeovnen.                       |
| ⌚ Tidsfunksjoner     | Valg av varselur ⌚, varighet ⌚, sluttid ⌚ og klokkeslett ⌚. |
| 🔒 Barnesikring       | Sperring og opplåsing av betjeningsfelt.                    |
| - Minus              | Reduksjon av innstillingsverdier.                           |
| + Pluss              | Øking av innstillingsverdier.                               |

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

### Funksjonsvelger

Du stiller inn varmetypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

| Posisjon           | Bruk                                                                                                                                     |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ 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.           |
| 🔥 Omluftgrilling   | Til steking av kjøtt, fjærkre og hel fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis av og på. Viften blåser den varme luften rundt maten. |

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

| Posisjon            | Bruk                                                                                            |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 🔥 Grill, stor flate | Til grilling av biffer, pølser, toast og fiskestykker. Hele flaten under grillristen blir varm. |
| ☐ Undervarme        | Til konservering og ettersteking eller etterbruning. Varmen kommer nedenfra.                    |
| ☐ Ovnslampe         | Slår på ovnslampen.                                                                             |

\* Oppvarmingsmåten som energi-effektclassen 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.                                                                                   |
| 50–270 Temperaturområde | Temperaturen i ovnsrommet i °C.                                                                              |
| I, II, III Grilltrinn   | Grilltrinn for grill, stor flate ☐.<br>I = trinn 1, svakt<br>II = trinn 2, middels<br>III = trinn 3, kraftig |

I displayet lyser symbolet 🔥 når oppvarmingen i stekeovnen er på. I varmepausene slukkes symbolet.

### Ovnsrom

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

### Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk. Med den siste posisjonen ☐ på funksjonsvelgeren kan du slå på lampen uten varme.

### Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

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

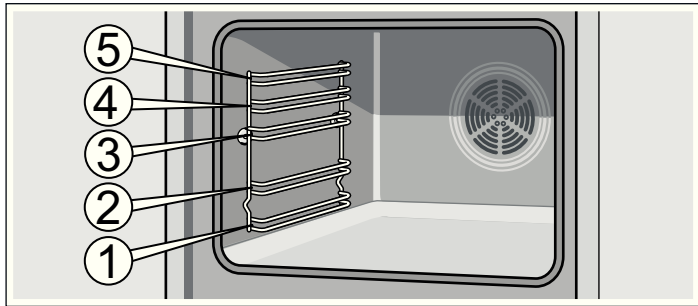
# Ditt tilbehør

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.

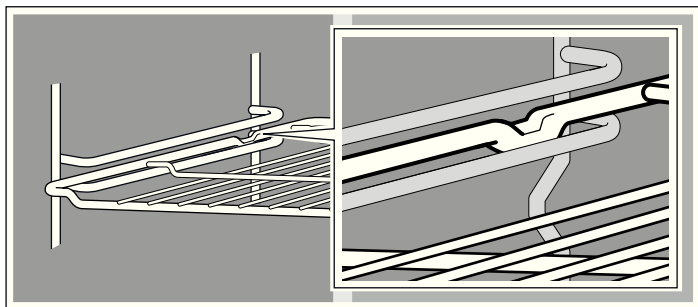
## Sette inn tilbehør

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.



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

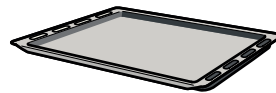
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett. Oppgi HEZ-nummeret.



### Rist

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

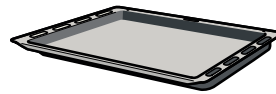
Sett inn risten med den åpne siden mot stekeovnsdøren og den krumme delen ned .



### Emaljebrett

Til kaker og småkaker.

Sett inn stekebrettet med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



### Universalpanne

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

Sett inn universalpannen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



### Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

## Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren. Du finner et omfattende tilbud til stekeovnen i våre brosjyrer eller på Internett. Tilgjengelighet samt muligheten til å bestille ekstra tilbehør på Internett kan variere fra land til land. Du finner informasjon om dette i salgspapirene.

Det er ikke alt tilbehør som passer til alle apparater. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør.

| Ekstra tilbehør | HEZ-nummer | Bruk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rist            | HEZ334000  | Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfryste retter.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Emaljebrett     | HEZ331003  | Til kaker og småkaker.<br>Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.                                                                                                                                                                                                                       |
| Universalpanne  | HEZ332003  | Til saftige kaker, bakverk, dypfryste retter og store steker. Den kan også brukes som oppsamlingspanne for fett dersom du griller direkte på risten.<br>Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.                                                                                      |
| Innleggsrist    | HEZ324000  | Til stek. Sett alltid risten i universalpannen. Dermed blir dryppende fett og kjøttsaft samlet opp.                                                                                                                                                                                                                           |
| Grillrist       | HEZ325000  | Til grilling i stedet for med risten, eller som sprutbeskyttelse, slik at stekeovnen ikke blir så skitten. Grillristen skal bare brukes i universalpannen.<br>Grilling på grillrist: Skal bare brukes i innsettingshøyde 1, 2 og 3.<br>Grillrist som sprutbeskyttelse: Sett inn universalpannen med grillristen under risten. |
| Pizzabrett      | HEZ317000  | Ideelt til pizza, dypfryste varer og store, runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Sett brettet på risten og følg opplysningene i steketabellene.                                                                                                                                               |
| Bakestein       | HEZ327000  | Bakesteinen egner seg utmerket til tilberedning av hjemmelaget brød, rundstykker og pizza som skal ha en spesielt sprø bunn. Bakesteinen må alltid forvarmes på anbefalt temperatur.                                                                                                                                          |

| Ekstra tilbehør                                                                  | HEZ-nummer | Bruk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaljebrett med antislipp-belegg                                                 | HEZ331011  | Store og små kaker løsner lettere fra stekebrettet. Stekebrettet settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.                                                                                                                                                                                                             |
| Universalpanne med antislipp-belegg                                              | HEZ332011  | Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker slipper lettere taket i universalpannen. Sett inn universalpannen i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.                                                                                                                                                              |
| Proffpanne med innleggsrist                                                      | HEZ333003  | Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Lokk til proffpanne                                                              | HEZ333001  | Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrøte.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Glassfat                                                                         | HEZ915001  | Glassformen egner seg til surrede retter og gratenger som tilberedes i stekeovn. Den egner seg spesielt godt til program- eller stekeautomatikk.                                                                                                                                                                                              |
| Teleskoputtrekk                                                                  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2-delt                                                                           | HEZ338250  | Med uttrekksskinnene i høyde 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lengre ut uten at det vipper.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3-delt                                                                           | HEZ338352  | Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes lenger ut uten at det vipper.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3-delt uttrekk med full lengde                                                   | HEZ338356  | 3-delt uttrekk egner seg ikke til apparater med grillspyd.<br>Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper.                                                                                                                                                                                       |
| 3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon                                  | HEZ338357  | 3-delt uttrekk med full lengde egner seg ikke til apparater med grillspyd.<br>Med uttrekksskinnene i høyde 1, 2 og 3 kan tilbehøret trekkes helt ut uten at det vipper. Uttrekksskinnene går i lås, slik at det er lett å legge på tilbehøret.<br>3-delt uttrekk med full lengde og stoppfunksjon egner seg ikke til apparater med grillspyd. |
| Selvrensende sidevegger                                                          |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Apparater med én stekeovnslampe                                                  | HEZ339020  | Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Apparater med én stekeovnslampe og stekeautomatikk                               | HEZ339020  | Du kan ettermontere veggene for at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Selvrensende tak og vegger.                                                      |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Apparater med én stekeovnslampe og sammenklappbart grillelement                  | HEZ329020  | For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Apparater med to stekeovnslamper og sammenklappbart grillelement                 | HEZ329022  | For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Apparater med én stekeovnslampe, sammenklappbart grillelement og steketermometer | HEZ329027  | For at ovnsrommet skal rengjøre seg selv under drift, kan du ettermontere tak og vegger.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Viftefilter                                                                      | HEZ329000  | Dette kan ettermonteres i stekeovnen. Viftefilteret filtrerer fettpartikler i avluften og reduserer sjenerende lukt.<br>Bare til apparater med 6, 7 eller 8 som siffer nummer to i E-nummeret (f.eks. HBA38B750)                                                                                                                              |
| Systemdampovn                                                                    | HEZ24D300  | For skånsom tilberedning av grønnsaker og fisk.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 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 skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen.                                 |

## Dørsikring

Det hører en dørsikring til apparatet. Den skal festes på stekeovnen. Les monteringsveiledningen nøye.

Skyv dørsikringen oppover for å åpne stekeovnen. Sikringen skrus på forskjellig alt etter ovnsdør. Se instruksjonene i anvisningen som følger med dørsikringen. Når du lukker stekeovnsdøren, må du passe på at den smekker på plass.

# 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 blinker symbolet  og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten .

Tiden 12:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .

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. Ovnrommet må være lukket og tomt. Det er best å varme opp stekeovnen i én time med over-/undervarme  på 240 °C. Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.

2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

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

## Rengjøring av tilbehør

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

# Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn. På stekeovnen kan du stille inn varighet og sluttid for matretten som skal tilberedes. Du kan lese mer om dette i kapittelet *Stille inn tidsfunksjoner*.

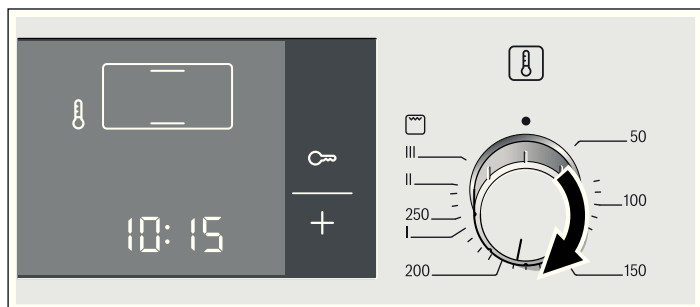
## Varmetype og temperatur

Eksempel på bildet: over-/undervarme  ved 190 °C.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.



2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



Stekeovnen varmes opp.

## Slå av stekeovnen

Dreie funksjonsvelgeren til nullstilling.

## Endre innstillinger

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

## Hurtigoppvarming

Ved bruk av hurtigoppvarming oppnår stekeovnen ønsket temperatur ekstra raskt.

Hurtigoppvarming kan brukes når stekeovnen er stilt inn på temperaturer over 100 °C. Følgende varmetyper er best egnet:

- 3D-varmluft 
- Over-/undervarme 

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

1. Still inn varmetype og temperatur.

2. Trykk på tasten **»»»**.

I displayet lyser symbolet **»»»**. Stekeovnen varmes opp.

## Hurtigoppvarming er avsluttet

Du hører et lydsignal. Symbolet **»»»** i displayet slukkes. Sett retten inn i stekeovnen.

## Avbryte hurtigoppvarmingen

Trykk på tasten **»»»**. Symbolet **»»»** i displayet 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 lydsignal.

### 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 lydsignal. 00:00 vises i displayet. Slå av varseluret med .

### 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.

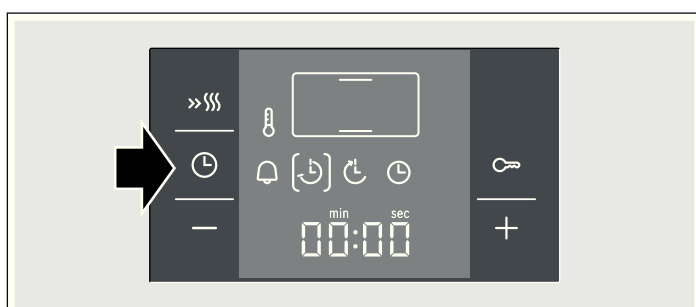
Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

### 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 .

### 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 .

### 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 bedervet.

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

### 1. Still inn funksjonsvelgeren.

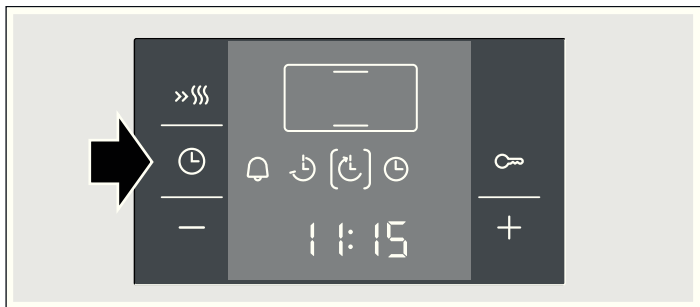
### 2. Still inn temperaturvelgeren.

### 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 blinker symbolet  og fire nuller i displayet. Still inn klokkeslettet.

1. Trykk på tasten .

Tiden 12:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .

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
-  Omluftgrilling

#### Ovnstemperatur

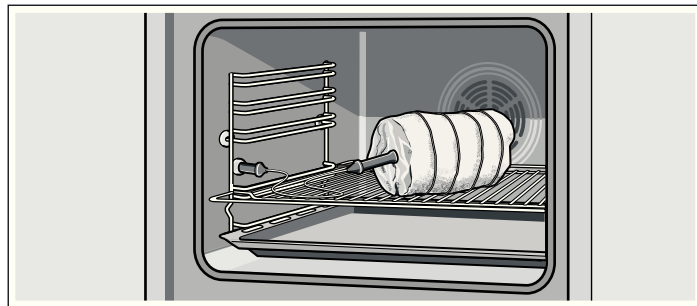
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

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 steketermometre 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                 |
| <b>Kalvekjøtt</b>                       |                       |
| Kalvestek                               | 75–85                 |
| Kalveknokke                             | 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.

### Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt tilberedningstid 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.

# Endring av grunninnstillingene

Stekeovnen har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

| Grunninnstilling                                                         | Alternativ 1 | Alternativ 2   | Alternativ 3 |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|--------------|
| c1 Visning av klokkeslett                                                | alltid*      | kun med tasten | -            |
| c2 Varighet for varsel-signal når varighet eller varselurtid er telt ned | ca. 10 sek.  | ca. 2 min.*    | ca. 5 min.   |
| c3 Ventetid til en innstilling er gjennomført                            | ca. 2 sek.   | ca. 5 sek.*    | ca. 10 sek.  |

\* Fabrikkinnstilling

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

- Trykk på tasten i ca. fire sekunder.  
Den aktuelle grunninnstillingen for visning av klokkeslett vises i displayet, f.eks. c1 1 for utvalg 1.
  - Endre grunninnstillingen med tasten **+** eller **-**.
  - Bekreft med tasten .  
Neste grunninnstilling vises i displayet. Du kan gå gjennom alle nivåene med tasten og foreta endringer med tasten **+** eller **-**.
  - Trykk til slutt på tasten i ca. fire sekunder.  
Alle grunninnstillinger tas i bruk.
- Du kan når som helst endre grunninnstillingene igjen.

## Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

### Merknader

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

### Rengjøringsmidler

For at de ulike overflatene ikke skal skades som følge av bruk av feil rengjøringsmidler, må du følge anvisningene i tabellen. Ikke bruk

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler,
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler,
- harde skureputer eller pussesvamper,
- høytrykksspyler eller dampstråle.

Vask nye svamper grundig før bruk.

| Område         | Rengjøringsmidler                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stekeovnsfront | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rustfritt stål | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust.<br><br>Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle pleiemidler til rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Pleie-middelet smøres meget tynt på med en myk klut. |
| Glassruter     | Glassrens:<br>Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskraper.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Område                         | Rengjøringsmidler                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Steketermometer                | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.                                                                                                             |
| Glasslokket på stekeovnslampen | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut.                                                                                                                                                            |
| Pakning<br>Må ikke tas av.     | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.                                                                                                                                     |
| Stiger                         | Varmt såpevann:<br>Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.                                                                                                                                  |
| Teleskoputtrekk                | Varmt såpevann:<br>Rengjør med en oppvaskklut eller børste.<br><br>Ikke fjern smørefettet på uttreksskinnene. Rengjør dem helst når de er skjøvet inn. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin. |
| Tilbehør                       | Varmt såpevann:<br>Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.                                                                                                                                  |

### Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i ovnsrommet er belagt med svært porøs keramikk. Sprutester 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:

- Rengjør bunn, tak og vegger i ovnsrommet grundig.
- Still inn på 3D-varmluft .
- 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 selvrens-funksjonen.

### Obs!

- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skrapper 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.

## Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

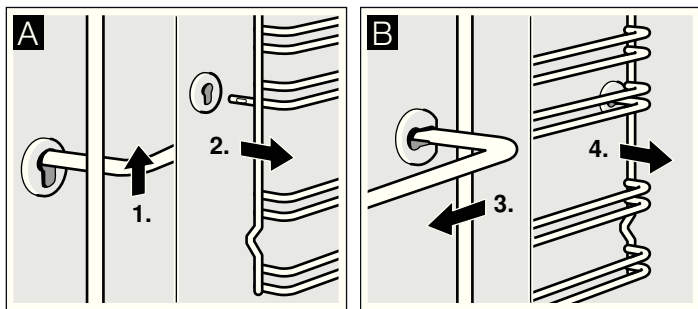
Hvis apparatet er svært skittent, kan du bruke en stålskrubb i rustfritt stål eller ovnsrens. Må kun brukes i kaldt ovnsrom. De selvrensende flatene må aldri rengjøres med stålskrubb eller ovnsrens.

## Sett inn og ta ut stigene

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

### Ta ut stigene

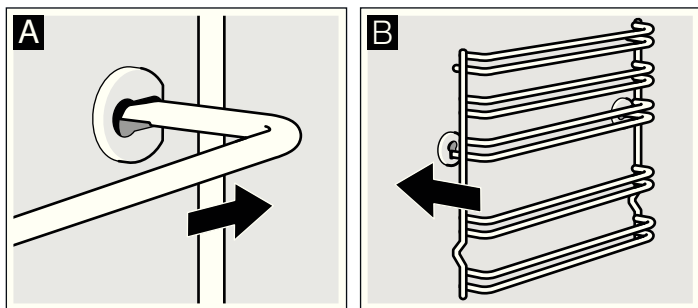
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekt den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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).



Stigene passer både på venstre og høyre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B.

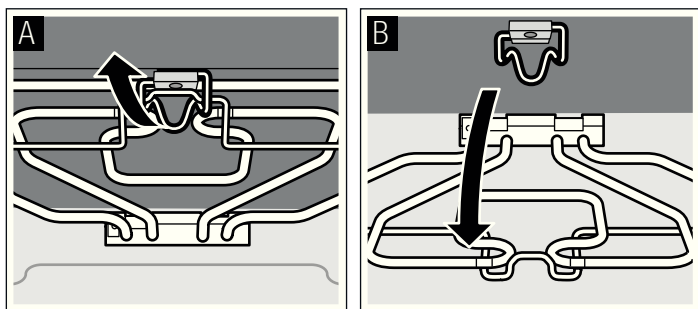
## Vippe ned grillelementet

Grillelementet kan vippes ned slik at taket kan rengjøres.

### ⚠ Fare for forbrenning!!

Stekeovnen må være kald.

1. Hold i grillelementet og trekk holdebøylen fremover til den går hørbart i inngrep (figur A).
2. Vipp grillelementet ned (figur B).



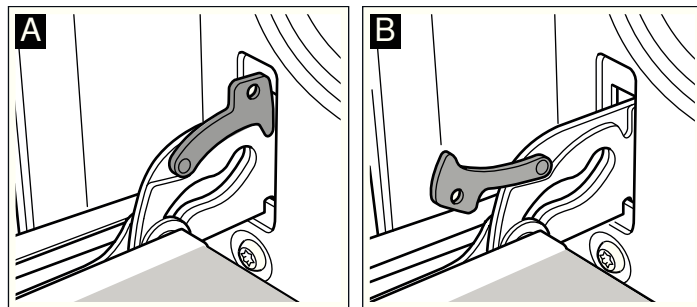
3. Etter rengjøringen vipper du grillelementet opp igjen og holder det fast.

4. Trekk holdebøylen ned til den hørbart går i inngrep.

## Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

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

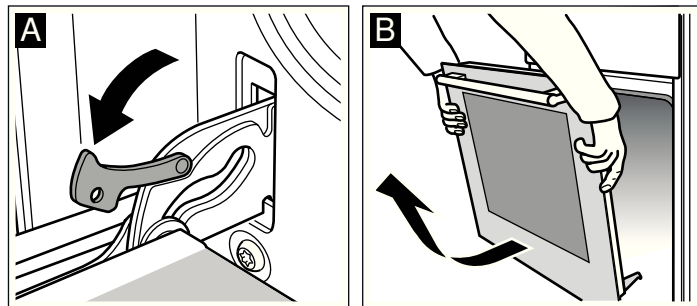


### ⚠ Fare for personskader!

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

### Ta ut døren

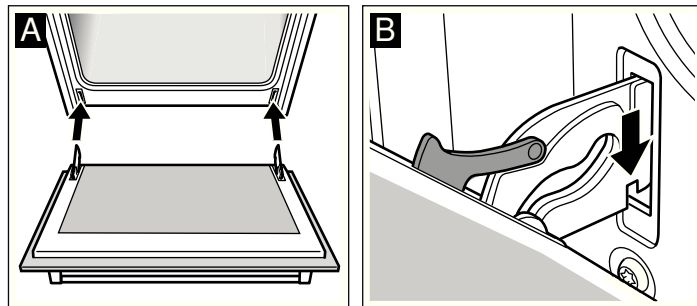
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



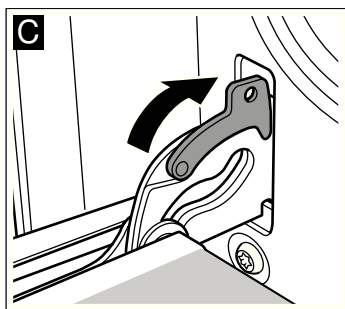
### Sett døren på plass

Stekeovnsdøren settes på plass igjen i motsatt rekkefølge.

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



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



**⚠ Fare for personskader!**

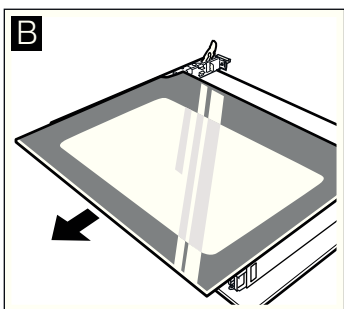
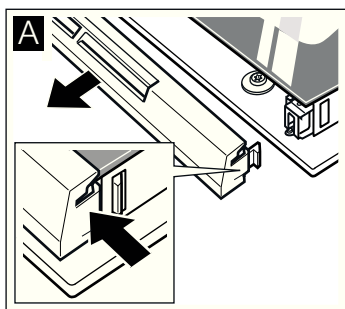
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

## Montering og utmontering av glassruter

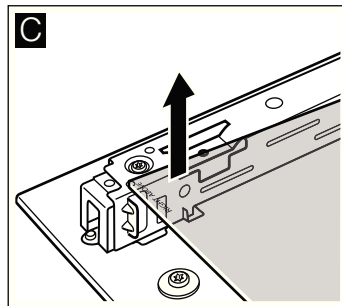
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

### Utmontering

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



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

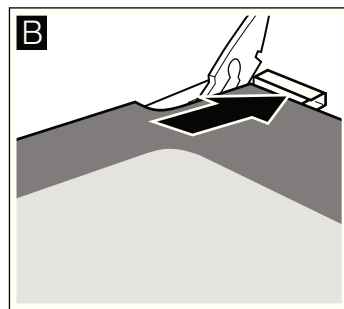
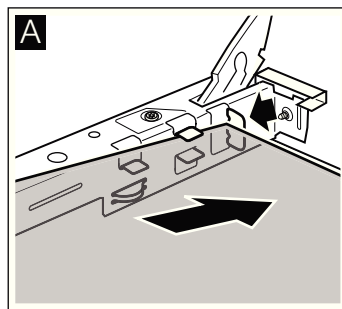
**⚠ Fare for personskader!**

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

### Montering

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

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



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

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

## Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Se etter i tabellen før du ringer kundeservice. Det er mulig at du kan løse problemet selv.

### Feiltabell

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 blinker ⏻ 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.

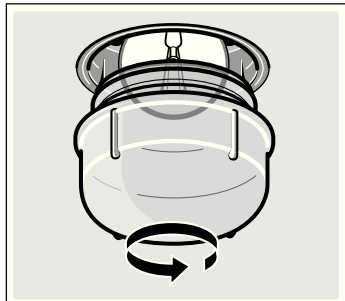
## Bytte stekeovnslampe i taket

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

### Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru ut 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 på høyre side, på siden av bryterfronten. 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. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <hr/>                                                                                            |        |
| <hr/>                                                                                            |        |
| Kundeservice  |        |
| <hr/>                                                                                            |        |

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

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

### Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

**N** 22 66 06 00

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

## Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

### Energisparing

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

# 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

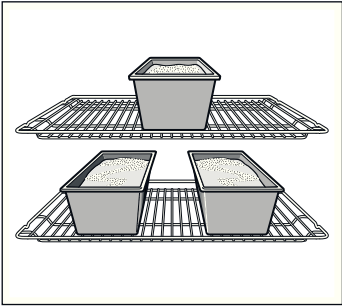
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- 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         | 50-60               |
|                                          | 3 brødformer         | 3+1   |  | 140-160         | 60-80               |
| Formkake, fin                            | Krans-/brødform      | 2     |  | 150-170         | 65-75               |
| Kakebunn, formkakedeig                   | Fruktkakeform        | 3     |  | 160-180         | 20-30               |
| Fruktkake fin, kakerøre                  | Springform/rund form | 2     |  | 160-180         | 50-60               |
| Kjeksbunn, 2 egg (forvarming)            | Fruktkakeform        | 2     |  | 160-180         | 20-30               |
| Kjeksbunn, 6 egg (forvarming)            | Springform           | 2     |  | 160-180         | 40-50               |
| 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               |
| Gugelhupf (formkake)                     | Høy, rund kakeform   | 2     |  | 150-170         | 60-70               |
| Pizza, tynn bunn, lite fyll (forvarming) | Pizzabrett           | 1     |  | 250-270         | 10-15               |
| Krydrede bakverk*                        | Springform           | 1     |  | 180-200         | 45-55               |

\* La kaken avkjøles i ca. 20 minutter i avslått og lukket stekeovn.

| Kaker på brett                  | Tilbehør                    | Høyde | Varmetype                                                                             | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|---------------------------------|-----------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Formkake med tørt fyll          | Stekebrett                  | 2     |    | 170-190         | 20-30               |
|                                 | Universalpanne + stekebrett | 3+1   |    | 150-170         | 35-45               |
| Formkake med saftig fyll, frukt | Universalpanne              | 2     |    | 180-200         | 25-35               |
|                                 | Universalpanne + stekebrett | 3+1   |    | 140-160         | 40-50               |
| Gjærdeig med tørt fyll          | Stekebrett                  | 3     |    | 170-190         | 25-35               |
|                                 | Universalpanne + stekebrett | 3+1   |    | 150-170         | 35-45               |
| Gjærdeig med saftig fyll, frukt | Universalpanne              | 3     |    | 160-180         | 40-50               |
|                                 | Universalpanne + stekebrett | 3+1   |    | 150-170         | 50-60               |
| Mørdeig med tørt fyll           | Stekebrett                  | 2     |    | 170-190         | 20-30               |
| Mørdeig med saftig fyll, frukt  | Universalpanne              | 2     |    | 170-190         | 60-70               |
| Sveitsisk pai                   | Universalpanne              | 1     |    | 210-230         | 40-50               |
| Rullekake (forvarming)          | Stekebrett                  | 2     |    | 170-190         | 15-20               |
| Kringle med 500 g mel           | Stekebrett                  | 2     |    | 170-190         | 25-35               |
| Julekake med 500 g mel          | Stekebrett                  | 3     |    | 160-180         | 60-70               |
| Julekake med 1 kg mel           | Stekebrett                  | 3     |    | 140-160         | 90-100              |
| Strudel, søt                    | Universalpanne              | 2     |    | 190-210         | 55-65               |
| Pizza                           | Stekebrett                  | 2     |    | 210-230         | 25-35               |
|                                 | Universalpanne + stekebrett | 3+1   |   | 180-200         | 40-50               |
| Paikake (forvarming)            | Universalpanne              | 2     |  | 250-270         | 10-15               |
| Børek                           | Universalpanne              | 2     |  | 180-200         | 40-50               |

| 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     |  | 100-120         | 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             |
| Muffins                   | Rist med muffinsform          | 2     |  | 170-190         | 20-25               |
|                           | 2 rister med muffinsformer    | 3+1   |  | 160-180         | 25-35               |
| Vannbakkels               | Stekebrett                    | 2     |  | 210-230         | 30-40               |
| Butterdeig                | Stekebrett                    | 3     |  | 180-200         | 20-30               |
|                           | Universalpanne + stekebrett   | 3+1   |  | 180-200         | 25-35               |
|                           | 2 stekebrett + universalpanne | 5+3+1 |  | 170-190         | 35-45               |
| Gjærbakst                 | Stekebrett                    | 2     |  | 180-200         | 20-30               |
|                           | Universalpanne + stekebrett   | 3+1   |  | 160-180         | 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.

| Brød og rundstykker           | Tilbehør                    | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|-------------------------------|-----------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| Brød med 1,2 kg mel           | Universalpanne              | 2     |           | 270<br>200      | 5<br>30-40          |
| Surdeigsbrød med 1,2 kg mel   | Universalpanne              | 2     |           | 270<br>200      | 8<br>35-45          |
| Pide (tyrkisk, flatt brød)    | Universalpanne              | 2     |           | 270             | 10-15               |
| Rundstykker (uten forvarming) | Stekebrett                  | 3     |           | 200-220         | 20-30               |
| Boller                        | Stekebrett                  | 3     |           | 180-200         | 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 væskestriper). | Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.        |
| Bakverket er ikke jevnt stekt.                                                                                         | Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet. |
| Fruktkaken er for lys på undersiden.                                                                                   | Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.                                                                                                                                                                                                                       |
| Fruktsaften renner ut.                                                                                                 | Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.                                                                                                                                                                                                                       |
| Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.                                                                  | Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.                                                                                                                                       |
| Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kaken 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. Bunnen i kokekaret skal være dekket ca. 1/2 cm i høyden.

Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunnen 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  $\frac{2}{3}$  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     |           | 210-230                     | 100                 |
|                               | 1,5 kg |                       | 2     |           | 200-220                     | 120                 |
|                               | 2,0 kg |                       | 2     |           | 190-210                     | 140                 |
| Roastbiff, medium             | 1,0 kg | Åpen                  | 2     |           | 210-230                     | 60                  |
|                               | 1,5 kg |                       | 2     |           | 200-220                     | 80                  |
| Roastbiff, medium             | 1,0 kg | Åpen                  | 1     |           | 220-240                     | 60                  |
| Biffer, 3 cm tykke, medium    |        | Rist + universalpanne | 5+1   |           | 3                           | 15                  |
| <b>Kalvekjøtt</b>             |        |                       |       |           |                             |                     |
| Kalvestek                     | 1,0 kg | Åpen                  | 2     |           | 190-210                     | 110                 |
|                               | 1,5 kg |                       | 2     |           | 180-200                     | 130                 |
|                               | 2,0 kg |                       | 2     |           | 170-190                     | 150                 |
| Kalveknoke                    | 1,5 kg | Åpen                  | 2     |           | 210-230                     | 140                 |
| <b>Svinekjøtt</b>             |        |                       |       |           |                             |                     |
| Stek uten svor (f.eks. nakke) | 1,0 kg | Åpen                  | 1     |           | 190-210                     | 120                 |
|                               | 1,5 kg |                       | 1     |           | 180-200                     | 150                 |
|                               | 2,0 kg |                       | 1     |           | 170-190                     | 170                 |
| Stek med svor (f.eks. bog)    | 1,0 kg | Åpen                  | 1     |           | 190-210                     | 130                 |
|                               | 1,5 kg |                       | 1     |           | 180-200                     | 160                 |
|                               | 2,0 kg |                       | 1     |           | 170-190                     | 190                 |
| Svinefilet                    | 500 g  | Rist + universalpanne | 3+1   |           | 220-230                     | 30                  |
| Svinestek, mager              | 1,0 kg | Åpen                  | 2     |           | 200-220                     | 120                 |
|                               | 1,5 kg |                       | 2     |           | 190-210                     | 140                 |
|                               | 2,0 kg |                       | 2     |           | 180-200                     | 160                 |
| Røkt svinekam med ben         | 1,0 kg | Lukket                | 2     |           | 200-220                     | 70                  |
| Biffer, 2 cm tykke            |        | Rist + universalpanne | 5+1   |           | 3                           | 20                  |
| Svinemedaljonger, 3 cm tykke  |        | Rist + universalpanne | 5+1   |           | 3                           | 10                  |
| <b>Lammekjøtt</b>             |        |                       |       |           |                             |                     |
| Lammerygg med bein            | 1,5 kg | Åpen                  | 2     |           | 190                         | 60                  |
| Lammelår uten bein, medium    | 1,5 kg | Åpen                  | 1     |           | 150-170                     | 120                 |
| <b>Viltkjøtt</b>              |        |                       |       |           |                             |                     |
| Rådyrsadel med bein           | 1,5 kg | Åpen                  | 2     |           | 200-220                     | 50                  |
| Rådyrlår uten bein            | 1,5 kg | Lukket                | 2     |           | 210-230                     | 100                 |
| Villsvinstek                  | 1,5 kg | Lukket                | 2     |           | 180-200                     | 140                 |
| Hjortestek                    | 1,5 kg | Lukket                | 2     |           | 180-200                     | 130                 |
| Kanin                         | 2,0 kg | Lukket                | 2     |           | 220-240                     | 60                  |

| Kjøtt            | Vekt           | Tilbehør og kokekar   | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|------------------|----------------|-----------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| <b>Kjøttdeig</b> |                |                       |       |           |                             |                     |
| Kjøttpudding     | av 500 g kjøtt | Åpen                  | 1     |           | 180-200                     | 80                  |
| <b>Pølser</b>    |                |                       |       |           |                             |                     |
| Pølser           |                | Rist + universalpanne | 4+1   |           | 3                           | 15                  |

**Fjærkre**

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

Legg helt fjærkre med brystsidene ned på risten. Snu etter  $\frac{2}{3}$  av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fett renne ut.

Fjærkreteet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.

| Fjærkre             | Vekt       | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|---------------------|------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| 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     |           | 220-240                     | 40-50               |
| Kyllingstykker      | à 150 g    | Rist                | 3     |           | 210-230                     | 30-40               |
| Kyllingstykker      | à 300 g    | Rist                | 3     |           | 220-240                     | 35-45               |
| Kyllingbryst        | à 200 g    | Rist                | 2     |           | 3                           | 30-40               |
| And, hel            | 2,0 kg     | Rist                | 1     |           | 240-250                     | 90-100              |
| Andebryst           | à 300 g    | Rist                | 3     |           | 240-260                     | 30-40               |
| Gås, hel            | 3,5–4,0 kg | Rist                | 2     |           | 170-190                     | 120-140             |
| Gåselår             | à 400 g    | Rist                | 3     |           | 220-240                     | 50-60               |
| Kalkunkylling, hel  | 3,0 kg     | Rist                | 2     |           | 180-200                     | 80-100              |
| Rullestek av kalkun | 1,5 kg     | Åpen                | 1     |           | 190-210                     | 110-130             |
| Kalkunbryst         | 1,0 kg     | Lukket              | 2     |           | 180-200                     | 80-90               |
| Kalkunlår           | 1,0 kg     | Rist                | 2     |           | 180-200                     | 90-100              |

**Fisk**

Snu fiskestykker etter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinnen opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.

Ved steking av fiskefilet bør du tilsette noen spiseskjeer væske slik at fileten blir dampet.

| Fisk                     | Vekt        | Tilbehør og kokekar | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C, grilltrinn | Varighet i minutter |
|--------------------------|-------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| Fisk, hel                | à ca. 300 g | Rist                | 2     |           | 2                           | 20-25               |
|                          | 1,0 kg      | Rist                | 2     |           | 210-230                     | 45-55               |
|                          | 1,5 kg      | Rist                | 2     |           | 180-200                     | 60-70               |
|                          | 2,0 kg      | Lukket              | 2     |           | 180-200                     | 70-80               |
| Fiskekotelett, 3 cm tykk |             | Rist                | 3     |           | 2                           | 20-25               |
| Fiskefilet               |             | Lukket              | 2     |           | 210-230                     | 20-30               |

## Tips til steking og grilling

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken. | Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.                                                                                                                                 |
| Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.                                   | Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.             |
| Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.                              | Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.                                                                                                                                                             |
| Steken ser fin ut, men sjyen er brent.                                      | Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.                                                                                                                                            |
| Steken ser fin ut, men sjyen er for lys og tynn.                            | Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.                                                                                                                                       |
| Det dannes damp når væske helles på steken.                                 | Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av 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

Sett alltid kokekar på risten.

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

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, grilltrinn | Tid i minutter |
|-----------------------------------------------|---------------------|-------|-----------|-----------------------------|----------------|
| <b>Gratenger</b>                              |                     |       |           |                             |                |
| Grateng, søt                                  | Gratengform         | 2     |           | 180-200                     | 50-60          |
| Sufflé                                        | Gratengform         | 2     |           | 170-190                     | 35-45          |
|                                               | Porsjonsformer      | 2     |           | 190-210                     | 25-30          |
| Pastagrateg                                   | Gratengform         | 2     |           | 200-220                     | 40-50          |
| Lasagne                                       | Gratengform         | 2     |           | 180-200                     | 40-50          |
| <b>Grateng</b>                                |                     |       |           |                             |                |
| Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy | 1 gratengform       | 2     |           | 160-180                     | 60-80          |
|                                               | 2 gratengformer     | 1+3   |           | 150-170                     | 60-80          |
| <b>Toast</b>                                  |                     |       |           |                             |                |
| 4 stk., gratinert                             | Rist                | 3     |           | 160-170                     | 10-15          |
| 12 stk., gratinert                            | Rist                | 3     |           | 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 | Tid i minutter |
|------------------------|-----------------------|-------|-----------|-----------------|----------------|
| <b>Pizza, dypfryst</b> |                       |       |           |                 |                |
| Pizza med tynn bunn    | Universalpanne        | 2     |           | 190-210         | 15-25          |
|                        | Universalpanne + rist | 3+1   |           | 180-200         | 20-30          |
| Pizza med tykk bunn    | Universalpanne        | 2     |           | 180-200         | 20-30          |
|                        | Universalpanne + rist | 3+1   |           | 170-190         | 25-35          |
| Pizzabagett            | Universalpanne        | 3     |           | 180-200         | 20-30          |
| Minipizza              | Universalpanne        | 3     |           | 190-210         | 10-20          |
| <b>Pizza, avkjølt</b>  |                       |       |           |                 |                |
| Pizza (forvarming)     | Universalpanne        | 3     |           | 190-210         | 10-15          |

| Rett                                        | Tilbehør                    | Høyde | Varmetype                                                                          | Temperatur i °C | Tid i minutter |
|---------------------------------------------|-----------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>Potetprodukter, dypfryste</b>            |                             |       |                                                                                    |                 |                |
| Pommes frites                               | Universalpanne              | 3     |  | 190-210         | 20-30          |
|                                             | Universalpanne + stekebrett | 3+1   |  | 180-200         | 30-40          |
| Kroketter                                   | Universalpanne              | 3     |  | 200-220         | 20-25          |
| Rösti, fylte potetkaker                     | Universalpanne              | 3     |  | 210-230         | 15-25          |
| <b>Bakevarer, dypfryste</b>                 |                             |       |                                                                                    |                 |                |
| Rundstykker, bagett                         | Universalpanne              | 3     |  | 170-190         | 10-20          |
| Saltkringler (ikke forstekt)                | Universalpanne              | 3     |  | 210-230         | 15-25          |
| <b>Bakevarer, forstekte</b>                 |                             |       |                                                                                    |                 |                |
| Halvstekte rundstykker, halvstekte bagetter | Universalpanne              | 3     |  | 190-210         | 10-20          |
|                                             | Universalpanne + rist       | 3+1   |  | 160-180         | 20-25          |
| <b>Vegetarbiffr, dypfryste</b>              |                             |       |                                                                                    |                 |                |
| Fiskepinner                                 | Universalpanne              | 2     |  | 220-240         | 10-20          |
| Kyllingvinger, kyllingnuggets               | Universalpanne              | 3     |  | 200-220         | 15-25          |
| <b>Strudel, dypfryst</b>                    |                             |       |                                                                                    |                 |                |
| Strudel                                     | Universalpanne              | 3     |  | 200-220         | 35-40          |

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

- Kok opp 1 liter H-melk (3,5 % fett), og la den avkjøles til 40 °C.
- Rør inn 150 g yoghurt (kjøleskaptemperatur).
- Fyll over i kopper eller små syltetøyglass og dekk til med plastfolie.

- Forvarm ovnen som angitt.
- Sett koppene eller glassene på bunnen av ovnsrommet og tilbered som angitt.

Heving av gjærdeig

- Tilbered gjærdeigen på vanlig måte. Legg den i et varmebestandig kokekar av keramikk, og sett på lokk.
- Forvarm ovnen som angitt.
- Slå av stekeovnen og la deigen heve i avslått ovnsrom.

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

Opptining

Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde.

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Ta de frosne matvarene ut av pakningen og legg dem i et passende kokekar på risten.

Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

| Frysevarer                                                                                                                                                      | Tilbehør | Høyde | Varmetype                                                                             | Temperatur                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 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     | 1     |  | 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, rensset | 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. Lekkene kan sprekke.  
Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/ grønnsakene grundig.  
De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

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

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

Grønnsaker

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

- 4.Lukk glassene med klemmer.
- Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

Stille inn

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

Konservering

Frukt

Etter ca. 40 til 50 minutter stiger det med korte mellomrom opp bobler. Slå av stekeovnen.  
Etter 25 til 35 minutter ettervarme må du ta glassene ut av ovnsrommet. Dersom de blir stående lenger i ovnsrommet, kan det danne seg ansamlinger av mikroorganismer, og dette kan føre til at den konserverte frukten blir sur.

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

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

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

# Akrylamid i matvarer

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

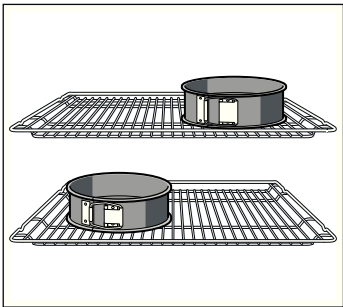
| Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Generelt                                                  | <ul style="list-style-type: none"><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> |
| Baking                                                    | Med over-/undervarme maks. 200 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft maks.180 °C.                                                                                                                                                     |
| Småkaker                                                  | Med over-/undervarme maks. 190 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.<br>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 temperaturene ved baking.

| Rett                       | Tilbehør og former                | Høyde | Varmetype | Temperatur i °C | Varighet i minutter |
|----------------------------|-----------------------------------|-------|-----------|-----------------|---------------------|
| 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               |
| Småkaker (forvarming*)     | Stekebrett                        | 3     |           | 150-170         | 20-35               |
|                            | Stekebrett                        | 3     |           | 150-170         | 25-35               |
|                            | Universalpanne + stekebrett       | 3+1   |           | 140-160         | 30-45               |
|                            | 2 stekebrett + universalpanne     | 5+3+1 |           | 130-150         | 35-55               |
| Sukkerbrød (forvarming*)   | Springform på rist                | 2     |           | 160-170         | 30-40               |
| Sukkerbrød                 | Springform på rist                | 2     |           | 160-170         | 30-45               |
| Eplepai                    | Rist + 2 springformer Ø 20 cm     | 1     |           | 170-190         | 80-100              |
|                            | 2 rister + 2 springformer Ø 20 cm | 3+1   |           | 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              | Høyde | Varmetype                                                                           | Grilltrinn | Varighet i minutter |
|-----------------------------------------|-----------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|
| Riste toast<br>Forvarm i 10 minutter    | Rist                  | 5     |  | 3          | 1½-2                |
| Biffburger, 12 stk.*<br>ikke forvarming | Rist + universalpanne | 4+1   |  | 3          | 25-30               |

\* Vendes etter  $\frac{2}{3}$  av tiden

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tärkeitä turvaohjeita .....</b>                      | <b>52</b> |
| Vaurioiden syyt .....                                   | 53        |
| <b>Uusi uunisi .....</b>                                | <b>54</b> |
| Ohjauspaneeli .....                                     | 54        |
| Valitsimet ja näyttö .....                              | 54        |
| Toimintovalitsin .....                                  | 54        |
| Lämpötilanvalitsin .....                                | 54        |
| Uunitila .....                                          | 54        |
| <b>Varusteet .....</b>                                  | <b>55</b> |
| Varusteiden asettaminen uuniin .....                    | 55        |
| Lisävarusteet .....                                     | 55        |
| Hoitotuotteet ja tarvikkeet .....                       | 56        |
| Luukun lukitsin .....                                   | 56        |
| <b>Ennen ensimmäistä käyttöä .....</b>                  | <b>57</b> |
| Kellonajan asetus .....                                 | 57        |
| Uunin kuumentaminen .....                               | 57        |
| Varusteiden puhdistus .....                             | 57        |
| <b>Uunin säätäminen .....</b>                           | <b>57</b> |
| Uunitoiminto ja lämpötila .....                         | 57        |
| Pikakuumennus .....                                     | 57        |
| <b>Aikatoimintojen säätäminen .....</b>                 | <b>58</b> |
| Hälytin .....                                           | 58        |
| Toiminta-aika .....                                     | 58        |
| Päättymisaika .....                                     | 59        |
| Kellonaika .....                                        | 59        |
| <b>Paistolämpömittari .....</b>                         | <b>59</b> |
| Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen .....        | 60        |
| Sisälämpötilan asettaminen .....                        | 60        |
| <b>Lapsilukko .....</b>                                 | <b>60</b> |
| <b>Perusasetusten muutos .....</b>                      | <b>61</b> |
| <b>Hoito ja puhdistus .....</b>                         | <b>61</b> |
| Puhdistusaine .....                                     | 61        |
| Ristikoiden irrotus ja asennus .....                    | 62        |
| Grillivastuksen kääntäminen alas .....                  | 62        |
| Uuninluukun irrotus ja asennus .....                    | 62        |
| Luukun lasien irrotus ja asennus .....                  | 63        |
| <b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle .....</b>         | <b>63</b> |
| Häiriötaulukko .....                                    | 63        |
| Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....            | 64        |
| Lasisuojus .....                                        | 64        |
| <b>Huoltopalvelu .....</b>                              | <b>64</b> |
| Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) .....       | 64        |
| <b>Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet .....</b> | <b>64</b> |
| Energiansäästö .....                                    | 64        |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen .....                | 64        |

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Testattu koekeittiössämme .....</b>        | <b>65</b> |
| Kakut ja leivonnaiset .....                   | 65        |
| Leipomisvihjeitä .....                        | 67        |
| Liha, lintu, kala .....                       | 67        |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta ..... | 69        |
| Paistokset, gratiini, paahtoleipä .....       | 70        |
| Valmistuotteet .....                          | 70        |
| Muita ohjeita .....                           | 71        |
| Sulatus .....                                 | 71        |
| Kuivatus .....                                | 71        |
| Umpioiminen .....                             | 72        |
| <b>Akryyliamidi elintarvikkeissa .....</b>    | <b>72</b> |
| <b>Testiruoat .....</b>                       | <b>73</b> |
| Paistaminen .....                             | 73        |
| Grillaus .....                                | 73        |

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

## Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

*Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.*

### **Palovaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

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

## Loukkaantumisvaara!

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

## Sähköiskun vaara!

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

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

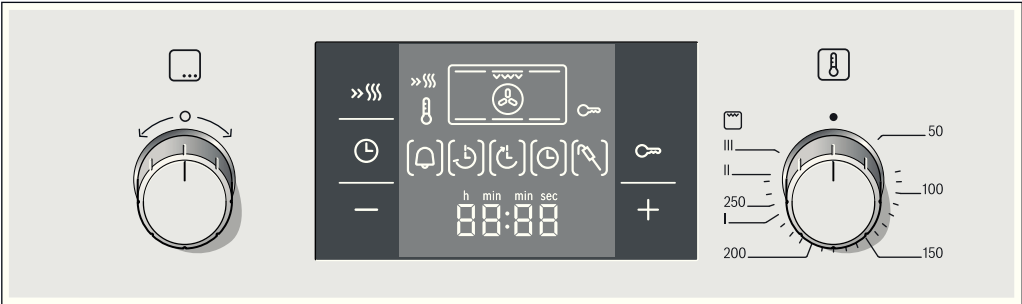
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoaajat 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. Työnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

# Uusi uunisi

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

## Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Näytössä eivät koskaan näy kaikki symbolit samanaikaisesti. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



### Pyöreät valitsimet

Pyöreät valitsimet ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.

### Valitsimet

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

### Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetet erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

| Valitsin         | Käyttö                                                                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| »»» Pikakuuminen | Uunin erittäin nopea kuumentaminen.                                     |
| ⌚ Aikatoiminnot  | Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan ⌚, päättymisajan ⌚ ja kellonajan ⌚ valinta. |
| 🔒 Lapsilukko     | Ohjauspaneelin lukitus ja lukituksen avaaminen.                         |
| - Miinus         | Säätöarvojen laskeminen.                                                |
| + Plus           | Säätöarvojen nostaminen.                                                |

Näytössä näkyvän aikatoiminnon tunnista suluista [ ] kyseisen symbolin ympärillä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli ⌚ palaa vain, kun muutat aikaa.

### Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

| Asetus               | Käyttö                                                                                                                                                                     |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Nolla-asento       | Uuni on kytketty pois päältä.                                                                                                                                              |
| 🌀 3D-kiertoilma*     | Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.                               |
| ☐ Ylä-/alalämpö      | Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.                                |
| 🍖 Kiertoilmagrillaus | Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |

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

| Asetus                | Käyttö                                                                                                            |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☐ Grilli, suuri pinta | Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |
| ☐ Alalämpö            | Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.                                         |
| ☐ 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                                                                                        |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● Nolla-asento         | Uuni ei kuumene.                                                                                |
| 50-270 Lämpötila-alue  | Lämpötila uunissa °C.                                                                           |
| I, II, III Grillitehot | Grillin tehot, suuri pinta ☐.<br>I = teho 1, pieni<br>II = teho 2, keski<br>III = teho 3, täysi |

Kun uuni kuumenee, näytössä palaa symboli ⌚. Se sammuu kuuminustaukojen ajaksi.

### Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

### Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä. Toimintovalitsimen viimeisellä asennolla ☐ voit kytkeä lampun päälle ilman uunin kuumentamista.

### Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

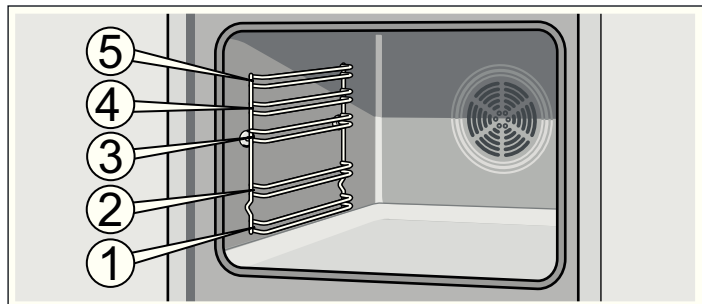
# Varusteet

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

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

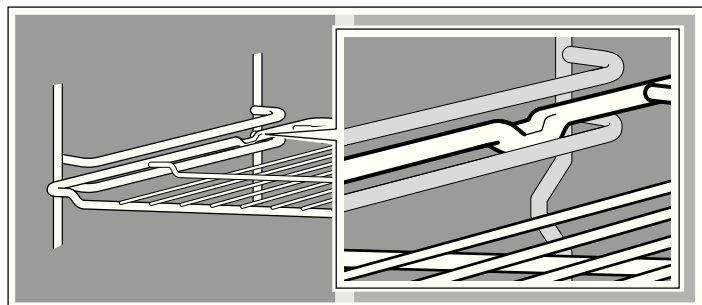
## Varusteiden asettaminen uuniin

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



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.



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

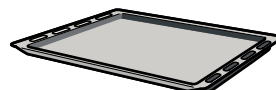
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HEZ-numero.



### Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

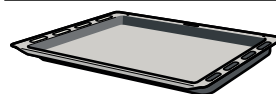
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.



### Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

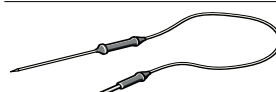
Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



### Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



### Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

## Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniin saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

| Lisävarusteet                                    | HEZ-numero | Käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ritilä                                           | HEZ334000  | Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.                                                                                                                                                                                                       |
| Emaloitu leivinpelti                             | HEZ331003  | Kakuille ja pikkuleiville.<br>Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.                                                                                                                                                                                      |
| Uunipannu                                        | HEZ332003  | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.<br>Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.                                                           |
| Paistiritilä                                     | HEZ324000  | Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun.                                                                                                                                                                          |
| Grillipelti                                      | HEZ325000  | Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa.<br>Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3.<br>Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle. |
| Pizzapelti                                       | HEZ317000  | Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.                                                                                           |
| Paistokivi                                       | HEZ327000  | Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.                                                                                           |
| Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite | HEZ331011  | Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.                                                                                                                                                             |

| Lisävarusteet                                                                    | HEZ-numero | Käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite                                            | HEZ332011  | Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtaavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukku kohti.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Profi-uunipannu ja paistiritilä                                                  | HEZ333003  | Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kansi Profi-uunipannulle                                                         | HEZ333001  | Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lasinen paistovuoka                                                              | HEZ915001  | Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomatiikkaa varten.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Teleskooppikannattimet                                                           |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2-osainen                                                                        | HEZ338250  | Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3-osainen                                                                        | HEZ338352  | Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin                                       | HEZ338356  | 3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.<br>Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu.                                                                                                                                                                                                                        |
| 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto               | HEZ338357  | 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.<br>Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin varuste on helppo laittaa paikalleen.<br>3-osainen kokonaan ulos vedettävä, pysäytystoiminnolla varustettu kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras. |
| Itsepuhdistuvat sivuseinät                                                       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu                                                 | HEZ339020  | Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja paistoautomatiikka                           | HEZ339020  | Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja käännettävä grillivastus                     | HEZ329020  | Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Laitteet, joissa kaksi uunilamppua ja käännettävä grillivastus                   | HEZ329022  | Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari | HEZ329027  | Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Höyrysuodatin                                                                    | HEZ329000  | Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja.<br>Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HBA38B750)                                                                                                                                                                                             |
| Höyrykypsennin                                                                   | HEZ24D300  | Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 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. Liinoiden 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 uuninluukkuja. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta.    |

## Luukun lukitsin

Laitteesi mukana on luukun lukitsin. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjetta.

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukku sulkiessasi, että luukku lukittuu.

# 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 vilkkuu symboli ⌚ ja neljä nollaa. Aseta kellonaika.

### 1. Paina valitsinta ⌚.

Näyttöön tulee kellonaika 12:00. Aikasymbolit palavat, sulkumerkit ovat symbolin ⌚ ympärillä.

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

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## Uunin kuumentaminen

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

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

### 2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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

## Varusteiden puhdistus

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

# Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon. Voit asettaa uunin toiminta-ajan ja toiminnon päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

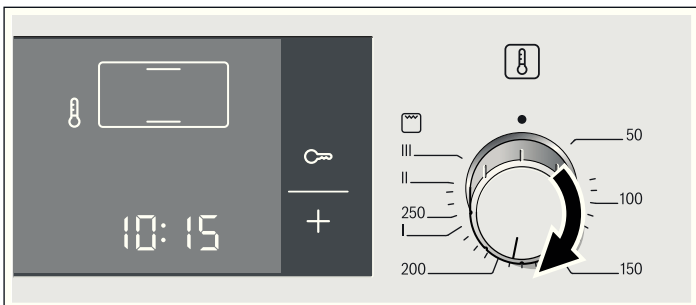
## Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö □ 190 °C.

### 1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



### 2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

## Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

## Asetusten muuttaminen

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

## Pikakuumentus

Pikakuumentuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.

Käytä pikakuumentusta, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C. Sopivia ovat uunitoiminnot:

### ■ 3D-kiertoilma □

### ■ Ylä-/alalämpö □

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

### 1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.

### 2. Paina valitsinta »»».

Näytössä palaa symboli »»». Uuni alkaa kuumentua.

## Pikakuumentus on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Symboli »»» näytössä sammuu. Laita ruoka uuniin.

## Pikakuumentuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta »»». Symboli »»» näytössä sammuu.

# Aikatoimintojen säätäminen

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

## Hälytin

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 aikasymbolit, 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. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli [⌚] ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasymbolit sammuvat.

### Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 00:00. Kytke hälytin 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. Hälytin 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 ⌚, päättymisajan ⌚ 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 kytkeäkseen uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

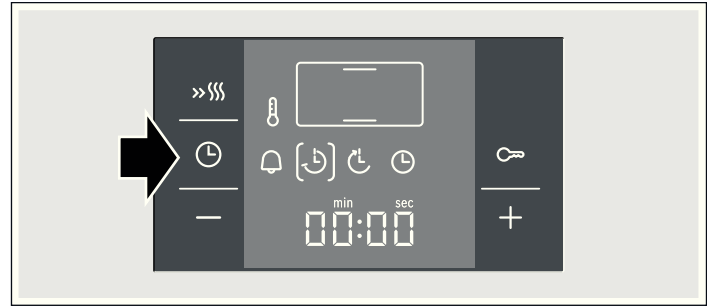
Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

### 1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

### 2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilavalitsimella.

### 3. Paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

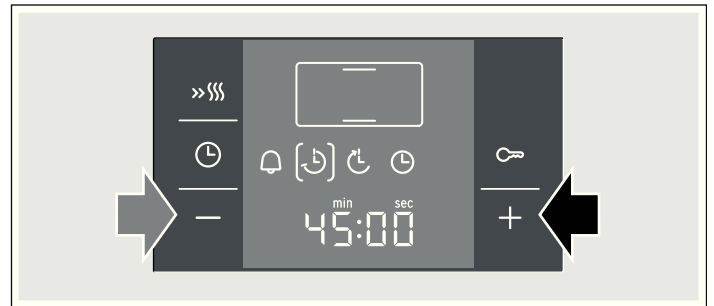
Näytössä näkyy 00:00. Aikasymbolit palavat, sulkumerkit ovat symbolin ⌚ ympärillä.



### 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 hälytin 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 hälytin 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 ⌚, päättymisajan ⌚ 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.

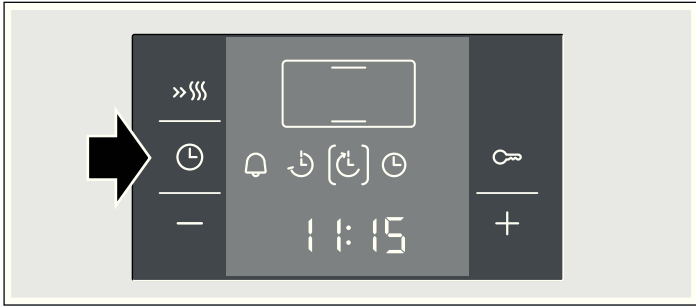
Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

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.

## 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.

### Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin 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 **-** päättymisaajan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos hälytin 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 , päättymisaajan  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 vilkkuu symboli  ja neljä nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta .

Näyttöön tulee kellonaika 12:00. AikasyMBOLIT palavat, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.

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 aikasyMBOLIT, 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*.

### Soveltuvat uunitoiminnot

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

### Uunin lämpötila

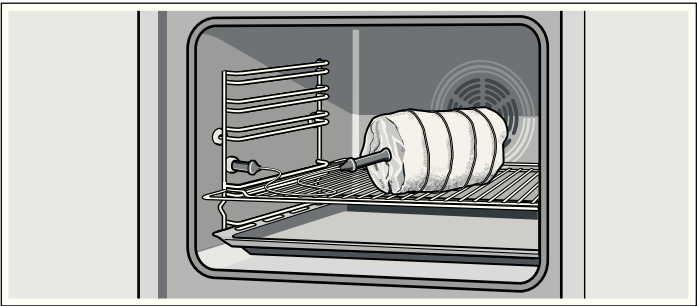
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

## Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihan palan 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            |
| <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. Hälytin ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle.

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

### 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.

# Perusasetusten muutos

Uunissasi on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

| Perusasetus                                                                     | Valinta 1 | Valinta 2           | Valinta 3 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|-----------|
| c1 Kellonajan näyttö                                                            | aina*     | vain valitsimella ☹ | -         |
| c2 Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälytysmen käyntiajan päättymisen jälkeen | n. 10 s   | n. 2 min*           | n. 5 min  |
| c3 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön                               | n. 2 s    | n. 5 s*             | n. 10 s   |

\* Tehdasasetus

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta ☹ noin 4 sekunnin ajan.  
Näyttöön ilmestyy kellonajan näytön tämänhetkinen perusasetus, esim. B. c1 1 merkiksi valinnasta 1.
2. Muuta perusasetus valitsimella + tai -.
3. Vahvista valitsimella ☹.  
Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki tasot läpi valitsimella ☹ ja tehdä muutokset valitsimella + tai -.
4. Paina lopuksi valitsinta ☹ noin 4 sekunnin ajan.  
Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.  
Voit muuttaa perusasetuksia milloin tahansa.

## Hoito ja puhdistus

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

### Huomautuksia

- Laitteen etupuoella 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 vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

| Alue              | Puhdistusaine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunin etuosaa     | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ruostumaton teräs | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita.<br><br>Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Luukun lasit      | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Paistolämpömitari | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Alue                    | Puhdistusaine                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunilampun lasisuojaus  | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.                                                                                                                                                        |
| Tiiviste Älä irrota!    | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.                                                                                                                                            |
| Ristikot                | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.                                                                                                                                  |
| Teleskoopipikannattimet | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla.<br><br>Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota tai pese astianpesukoneessa. |
| Varusteet               | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.                                                                                                                                  |

### 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.

### Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

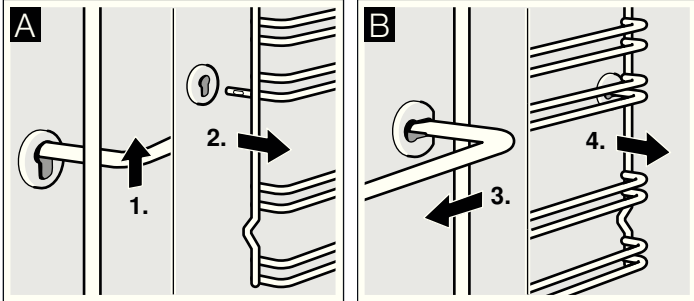
Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.  
  
Käytä pinttynyeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

## Ristikoiden irrotus ja asennus

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

### Ristikoiden irrotus

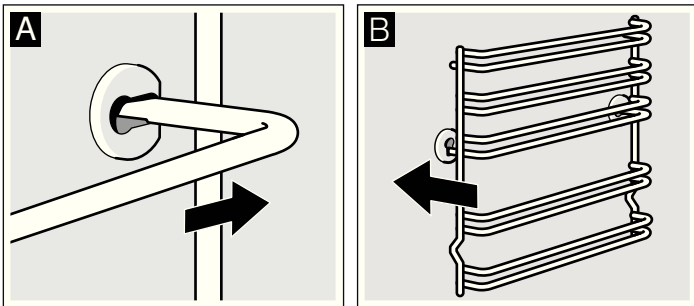
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksesta (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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 oikealle ja vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä.

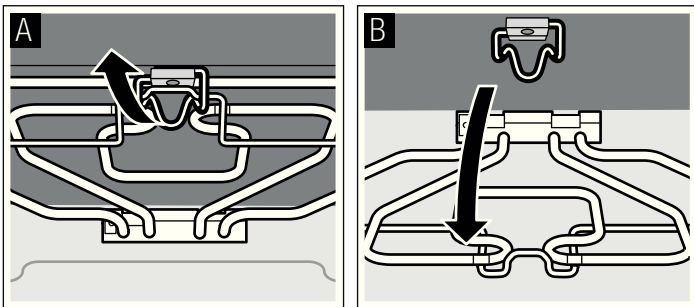
## Grillivastuksen kääntäminen alas

Voit kääntää grillivastuksen katon puhdistamista varten alas.

### ⚠ Palovamman vaara!

Uunin täytyy olla kylmä.

1. Tartu grillivastukseen ja vedä kiinnityskaarta eteenpäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti (kuva A).
2. Käännä grillivastus alas (kuva B).

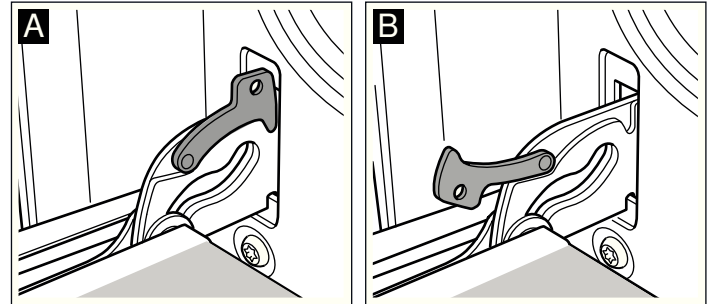


3. Käännä grillivastus puhdistuksen jälkeen taas ylös ja pidä siitä kiinni.
4. Vedä kiinnityskaari alas ja lukitse se kuuluvasti paikalleen.

## Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

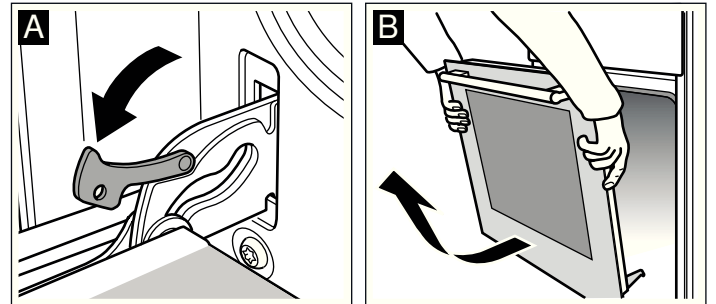


### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

### Luukun irrotus

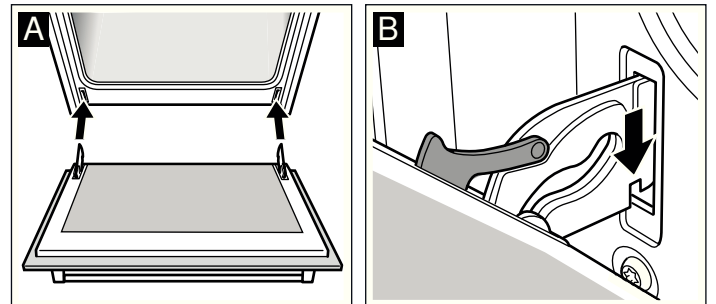
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmilla käsillä vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



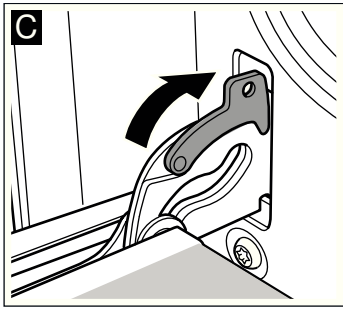
### Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



#### ⚠ Loukkaantumisvaara!

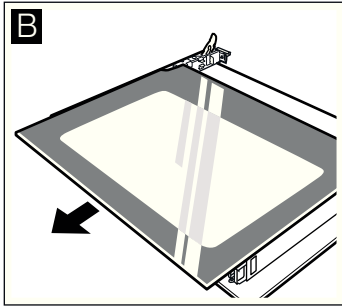
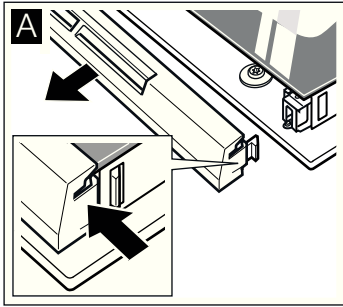
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

## Luukun lasien irrotus ja asennus

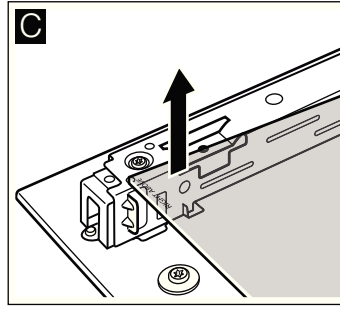
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

### Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Vedä uuninluukun yläreunassa oleva suoja 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.

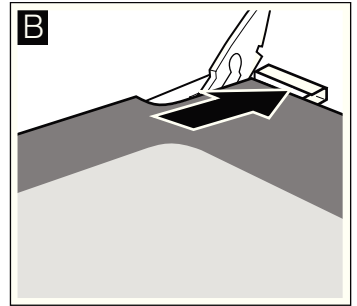
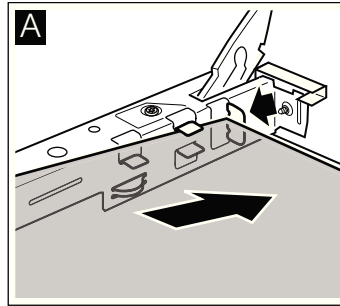
#### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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 suoja 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.      | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.                             |
|                               | Sähkökatko.             | Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä. |
| Näytössä vilkkuu ⌚ ja nollia. | Sähkökatko.             | 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                                                                                 |
|---------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E011          | 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.

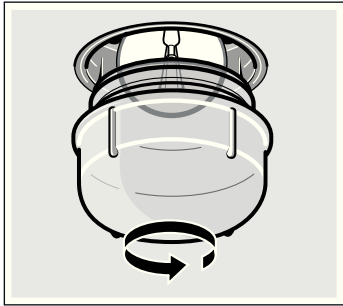
## Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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



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

## Lasisuojus

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

## Huoltopalvelu

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

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

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

| E-nro           | FD-nro |
|-----------------|--------|
| Huoltopalvelu ☎ |        |

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)  
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

## Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

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

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

# Testattu koekaitiössämme

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 tyhjiin uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuumaa 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:

- Unipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

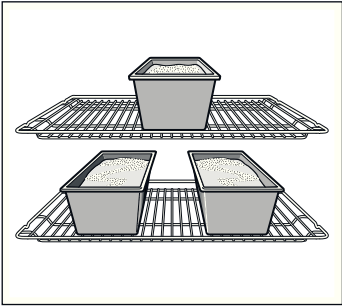
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5
- Unipannu: 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 ritoille 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                       | Korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Kesto minuut-<br>teina |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------|---------|-------------------|--------------|------------------------|
| Sokerikakku, yksinkertainen                             | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2       | ☉                 | 160-180      | 50-60                  |
|                                                         | 3 pitkänomaista vuokaa      | 3+1     | ☉                 | 140-160      | 60-80                  |
| Sokerikakku, hieno                                      | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2       | ☐                 | 150-170      | 65-75                  |
| Piirakkapohja, sokerikakkutaikina                       | Torttuvuoka                 | 3       | ☐                 | 160-180      | 20-30                  |
| Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina                        | Irtopohja-/torvivuoka       | 2       | ☐                 | 160-180      | 50-60                  |
| Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)                       | Torttuvuoka                 | 2       | ☐                 | 160-180      | 20-30                  |
| Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)                       | Irtopohjavuoka              | 2       | ☐                 | 160-180      | 40-50                  |
| Reunallinen murotaikinapohja                            | Irtopohjavuoka              | 1       | ☐                 | 170-190      | 25-35                  |
| Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikina-<br>pohja*        | Irtopohjavuoka              | 1       | ☐                 | 170-190      | 70-90                  |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                           | Pizzapelti                  | 1       | ☐                 | 220-240      | 35-45                  |
| Torvivuokakakku                                         | Torvivuoka                  | 2       | ☐                 | 150-170      | 60-70                  |
| Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä<br>(esilämmitys) | Pizzapelti                  | 1       | ☐                 | 250-270      | 10-15                  |
| Pikantit kakut*                                         | Irtopohjavuoka              | 1       | ☐                 | 180-200      | 45-55                  |

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

| Kakku pellillä                                      | Varusteet               | Paisto- korkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|-----------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|------------|--------------|-------------------|
| Sokerikakkutaikina kuivalla täytteellä              | Leivinpelti             | 2               |            | 170-190      | 20-30             |
|                                                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1             |            | 150-170      | 35-45             |
| Sokerikakkutaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät | Uunipannu               | 2               |            | 180-200      | 25-35             |
|                                                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1             |            | 140-160      | 40-50             |
| Hiivataikina kuivalla täytteellä                    | Leivinpelti             | 3               |            | 170-190      | 25-35             |
|                                                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1             |            | 150-170      | 35-45             |
| Hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät       | Uunipannu               | 3               |            | 160-180      | 40-50             |
|                                                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1             |            | 150-170      | 50-60             |
| Murotaikina kuivalla täytteellä                     | Leivinpelti             | 2               |            | 170-190      | 20-30             |
| Murotaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät        | Uunipannu               | 2               |            | 170-190      | 60-70             |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                       | Uunipannu               | 1               |            | 210-230      | 40-50             |
| Kääretorttu (esilämmitys)                           | Leivinpelti             | 2               |            | 170-190      | 15-20             |
| Pullapitko, 500 g jauhoja                           | Leivinpelti             | 2               |            | 170-190      | 25-35             |
| Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja                   | Leivinpelti             | 3               |            | 160-180      | 60-70             |
| Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja                    | Leivinpelti             | 3               |            | 140-160      | 90-100            |
| Struudeli, makea                                    | Uunipannu               | 2               |            | 190-210      | 55-65             |
| Pizza                                               | Leivinpelti             | 2               |            | 210-230      | 25-35             |
|                                                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1             |            | 180-200      | 40-50             |
| Täytetty piirakka (esilämmitys)                     | Uunipannu               | 2               |            | 250-270      | 10-15             |
| Börek-piiras                                        | Uunipannu               | 2               |            | 180-200      | 40-50             |

| Pienleivonnaiset                   | Varusteet                  | Paisto- korkeus | Uunitointo | 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               |            | 100-120      | 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           |
| Muffinit                           | Ritilä ja muffinipelti     | 2               |            | 170-190      | 20-25             |
|                                    | 2 ritilää ja muffinipellit | 3+1             |            | 160-180      | 25-35             |
| Tuulihatut                         | Leivinpelti                | 2               |            | 210-230      | 30-40             |
| Lehtitaikinaleivonnainen           | Leivinpelti                | 3               |            | 180-200      | 20-30             |
|                                    | Uunipannu + leivinpelti    | 3+1             |            | 180-200      | 25-35             |
|                                    | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1           |            | 170-190      | 35-45             |
| Hiivataikinaleivonnainen           | Leivinpelti                | 2               |            | 180-200      | 20-30             |
|                                    | Uunipannu + leivinpelti    | 3+1             |            | 160-180      | 25-35             |

**Leipä ja sämpylät**  
Jos ohjeessa ei ole muuta mainittu, esilämmitä uuni leipää paistaessasi.

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

| Leipä ja sämpylät            | Varusteet               | Paisto-<br>kor-<br>keus | Uunitoi-<br>minto                                                                  | Lämpötila °C | Kesto minuut-<br>teina |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja   | Uunipannu               | 2                       |  | 270<br>200   | 5<br>30-40             |
| Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja   | Uunipannu               | 2                       |  | 270<br>200   | 8<br>35-45             |
| Pannuleipä                   | Uunipannu               | 2                       |  | 270          | 10-15                  |
| Sämpylät (ei esilämmitystä)  | Leivinpelti             | 3                       |  | 200-220      | 20-30                  |
| Hiivataikinasämpylät, makeat | Leivinpelti             | 3                       |  | 180-200      | 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 maini-<br>tun paistojen päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.                                                                                                                                                                                       |
| Kakku painuu kasaan.                                                                                         | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta mata-<br>lammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.                                                                                                                                                                                                                           |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reu-<br>noilta matalammaksi.                                             | Älä voitele irtopohjavuon reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kakku on päältä liian tumma.                                                                                 | Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua<br>vähän pidemmän aikaa.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kakku on liian kuiva.                                                                                        | Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai<br>alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paisto-<br>aikaa.                                                                                                                                                                |
| Leipä tai kakku (esim. juustokakku)<br>näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea<br>(rasvainen, juovainen).   | Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpöti-<br>lassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele<br>päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoi-<br>koja.                                                                         |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.                                                                      | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista her-<br>kät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä  yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpä-<br>peri voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. |
| Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaa-<br>lea.                                                               | Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli.                                                                              | Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnai-<br>set liimautuvat paistettaessa toisiinsa.                       | Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi<br>tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.                                                                                                                                                                                                         |
| Olet paistanut useammalla tasolla.<br>Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat<br>tummempia kuin alemmalla. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa  . Samanaikaisesti uuniin<br>laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.                                                                                                   |
| Mehukkaita kakkuja paistettaessa muo-<br>dostuu kondenssivettä.                                              | Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry<br>voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on<br>fysikaalinen.                                                                                                                                                        |

**Liha, lintu, kala**

**Astia**

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Suurille paisteille  
sopii myös uunipannu.  
Parhaiten sopivat lasiastiat. Varmista, että kansi sopii  
paistovuokaan ja sulkeutua kunnolla.  
Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän  
nestettä.  
Teräksistä valmistetussa paistovuokaassa ruskistuminen ei ole  
niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä  
kypsennysaikoja.  
Taulukoiden tiedot:  
Astia ilman kantta = avoin  
Kannellinen astia = suljettu  
Laita astia aina ritilän keskelle.

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

**Paistaminen**

Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon vähän nestettä. Astian  
pohjalla pitäisi olla nestettä n. ½ cm.  
Laita patapaistin joukkoon runsaammin nestettä. Astian pohjalla  
pitäisi olla nestettä 1 - 2 cm.  
Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista. Jos  
valmistat lihaa emaloidussa paistovuokaassa, tarvitset vähän  
enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.  
Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Liha kypsy  
hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa  
lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaika.

Grillaus

Esilämmitä grillauksen yhteydessä n. 3 minuuttia ennen kuin laitot 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 rutilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitot sen rutilän 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- korkeus | Uunitoi- minto                                                                        | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuut- teina |
|---------------------------------------|--------|---------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Naudanliha</b>                     |        |                     |                 |                                                                                       |                          |                     |
| Naudan patapaisti                     | 1,0 kg | Suljettu            | 2               |    | 210-230                  | 100                 |
|                                       | 1,5 kg |                     | 2               |    | 200-220                  | 120                 |
|                                       | 2,0 kg |                     | 2               |    | 190-210                  | 140                 |
| Naudanfilee, medium                   | 1,0 kg | Avoin               | 2               |    | 210-230                  | 60                  |
|                                       | 1,5 kg |                     | 2               |    | 200-220                  | 80                  |
| Paahtopaisti, medium                  | 1,0 kg | Avoin               | 1               |    | 220-240                  | 60                  |
| Pihvit, 3 cm paksut, medium           |        | Rutilä + uunipannu  | 5+1             |    | 3                        | 15                  |
| <b>Vasikanliha</b>                    |        |                     |                 |                                                                                       |                          |                     |
| Vasikanpaisti                         | 1,0 kg | Avoin               | 2               |  | 190-210                  | 110                 |
|                                       | 1,5 kg |                     | 2               |  | 180-200                  | 130                 |
|                                       | 2,0 kg |                     | 2               |  | 170-190                  | 150                 |
| Vasikanpotka                          | 1,5 kg | Avoin               | 2               |  | 210-230                  | 140                 |
| <b>Porsaanliha</b>                    |        |                     |                 |                                                                                       |                          |                     |
| Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä) | 1,0 kg | Avoin               | 1               |  | 190-210                  | 120                 |
|                                       | 1,5 kg |                     | 1               |  | 180-200                  | 150                 |
|                                       | 2,0 kg |                     | 1               |  | 170-190                  | 170                 |
| Paisti kamaralla (esim. lapa)         | 1,0 kg | Avoin               | 1               |  | 190-210                  | 130                 |
|                                       | 1,5 kg |                     | 1               |  | 180-200                  | 160                 |
|                                       | 2,0 kg |                     | 1               |  | 170-190                  | 190                 |
| Porsaanfilee                          | 500 g  | Rutilä + uunipannu  | 3+1             |  | 220-230                  | 30                  |
| Porsaanpaisti, vähärasvainen          | 1,0 kg | Avoin               | 2               |  | 200-220                  | 120                 |
|                                       | 1,5 kg |                     | 2               |  | 190-210                  | 140                 |
|                                       | 2,0 kg |                     | 2               |  | 180-200                  | 160                 |
| Kassler luulla                        | 1,0 kg | Suljettu            | 2               |  | 200-220                  | 70                  |
| Pihvit, 2 cm paksut                   |        | Rutilä + uunipannu  | 5+1             |  | 3                        | 20                  |
| Porsaan medaljongit, 3 cm pak- sut    |        | Rutilä + uunipannu  | 5+1             |  | 3                        | 10                  |
| <b>Lampaanliha</b>                    |        |                     |                 |                                                                                       |                          |                     |
| Lampaansatula luulla                  | 1,5 kg | Avoin               | 2               |  | 190                      | 60                  |
| Lampaanreisi luuton, medium           | 1,5 kg | Avoin               | 1               |  | 150-170                  | 120                 |
| <b>Riista</b>                         |        |                     |                 |                                                                                       |                          |                     |
| Kauriinsatula luulla                  | 1,5 kg | Avoin               | 2               |  | 200-220                  | 50                  |
| Kauriinreisi luuton                   | 1,5 kg | Suljettu            | 2               |  | 210-230                  | 100                 |
| Villisianpaisti                       | 1,5 kg | Suljettu            | 2               |  | 180-200                  | 140                 |
| Hirvipaisti                           | 1,5 kg | Suljettu            | 2               |  | 180-200                  | 130                 |
| Kaniini                               | 2,0 kg | Suljettu            | 2               |  | 220-240                  | 60                  |

| Liha             | Paino           | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|------------------|-----------------|---------------------|-----------------|--------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Jauheliha</b> |                 |                     |                 |              |                          |                   |
| Lihamureke       | 500 g:sta lihaa | Avoin               | 1               |              | 180-200                  | 80                |
| <b>Makkarat</b>  |                 |                     |                 |              |                          |                   |
| Makkarat         |                 | Ritilä + uunipannu  | 4+1             |              | 3                        | 15                |

**Lintu**

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun ⅔ annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunan käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun ⅔ 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, grilliteho | 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               |              | 220-240                  | 40-50             |
| Broilerinpalat           | 150 g/kpl  | Ritilä              | 3               |              | 210-230                  | 30-40             |
| Broilerinpalat           | 300 g/kpl  | Ritilä              | 3               |              | 220-240                  | 35-45             |
| Broilerin rinta          | 200 g/kpl  | Ritilä              | 2               |              | 3                        | 30-40             |
| Ankka, kokonainen        | 2,0 kg     | Ritilä              | 1               |              | 240-250                  | 90-100            |
| Ankanrinta               | 300 g/kpl  | Ritilä              | 3               |              | 240-260                  | 30-40             |
| Hanhi, kokonainen        | 3,5-4,0 kg | Ritilä              | 2               |              | 170-190                  | 120-140           |
| Hanhenreidet             | 400 g/kpl  | Ritilä              | 3               |              | 220-240                  | 50-60             |
| Minikalkkuna, kokonainen | 3,0 kg     | Ritilä              | 2               |              | 180-200                  | 80-100            |
| Kalkkunan käärepaisti    | 1,5 kg     | Avoin               | 1               |              | 190-210                  | 110-130           |
| Kalkkunanrinta           | 1,0 kg     | Suljettu            | 2               |              | 180-200                  | 80-90             |
| Kalkkunanreisi           | 1,0 kg     | Ritilä              | 2               |              | 180-200                  | 90-100            |

**Kala**

Käännä kalanpalat, kun ⅔ 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.

Lisää kalafileeeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

| Kala                  | Paino        | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|-----------------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|--------------------------|-------------------|
| Kala, kokonainen      | n. 300 g/kpl | Ritilä              | 2               |              | 2                        | 20-25             |
|                       | 1,0 kg       | Ritilä              | 2               |              | 210-230                  | 45-55             |
|                       | 1,5 kg       | Ritilä              | 2               |              | 180-200                  | 60-70             |
|                       | 2,0 kg       | Suljettu            | 2               |              | 180-200                  | 70-80             |
| Kalapihvi, 3 cm paksu |              | Ritilä              | 3               |              | 2                        | 20-25             |
| Kalafilee             |              | Suljettu            | 2               |              | 210-230                  | 20-30             |

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

|                                                      |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.          | Valitse lähinnä seuraavaa alempaa 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 vaillellaessa muodostuu vesihöyryä.                        | Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpoiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. |

Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina rutilälle.

Kun grillaat ilman astiaa suoraan rutilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.  
Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Taulukon arvot ovat ohjearvoja.

| Ruokalaji                                            | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuut- teina |
|------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|----------------|--------------------------|---------------------|
| <b>Paistokset</b>                                    |                     |                 |                |                          |                     |
| Paistos, makea                                       | Uunivuoka           | 2               |                | 180-200                  | 50-60               |
| Soufflé                                              | Uunivuoka           | 2               |                | 170-190                  | 35-45               |
|                                                      | Annosvuoka          | 2               |                | 190-210                  | 25-30               |
| Pastapaistos                                         | Uunivuoka           | 2               |                | 200-220                  | 40-50               |
| Lasagne                                              | Uunivuoka           | 2               |                | 180-200                  | 40-50               |
| <b>Gratiini</b>                                      |                     |                 |                |                          |                     |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm | 1 uunivuoka         | 2               |                | 160-180                  | 60-80               |
|                                                      | 2 uunivuokaa        | 1+3             |                | 150-170                  | 60-80               |
| <b>Paahtoleipä</b>                                   |                     |                 |                |                          |                     |
| 4 kpl, kuorrutus                                     | Ritilä              | 3               |                | 160-170                  | 10-15               |
| 12 kpl, kuorrutus                                    | Ritilä              | 3               |                | 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 | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuut- teina |
|---------------------------------------------|-------------------------|-----------------|----------------|--------------|---------------------|
| <b>Pizza, pakastettu</b>                    |                         |                 |                |              |                     |
| Pizza ohut pohja                            | Uunipannu               | 2               |                | 190-210      | 15-25               |
|                                             | Uunipannu + ritilä      | 3+1             |                | 180-200      | 20-30               |
| Pizza paksu pohja                           | Uunipannu               | 2               |                | 180-200      | 20-30               |
|                                             | Uunipannu + ritilä      | 3+1             |                | 170-190      | 25-35               |
| Pizzapatonki                                | Uunipannu               | 3               |                | 180-200      | 20-30               |
| Minipizza                                   | Uunipannu               | 3               |                | 190-210      | 10-20               |
| <b>Pizza, viileä</b>                        |                         |                 |                |              |                     |
| Pizza (esilämmitys)                         | Uunipannu               | 3               |                | 190-210      | 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               |                | 200-220      | 20-25               |
| Rösti, täytetyt perunataskut                | Uunipannu               | 3               |                | 210-230      | 15-25               |
| <b>Leivonnaiset, pakastetut</b>             |                         |                 |                |              |                     |
| Sämpylät, patonki                           | Uunipannu               | 3               |                | 170-190      | 10-20               |
| Rinkilät (raa'at)                           | Uunipannu               | 3               |                | 210-230      | 15-25               |
| <b>Leivonnaiset, esipaistetut</b>           |                         |                 |                |              |                     |
| Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki | Uunipannu               | 3               |                | 190-210      | 10-20               |
|                                             | Uunipannu + ritilä      | 3+1             |                | 160-180      | 20-25               |

| Ruokalaji                             | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuut- teina |
|---------------------------------------|-----------|-----------------|----------------|--------------|---------------------|
| <b>Paistotuotteet, pakastetut</b>     |           |                 |                |              |                     |
| Kalapuikot                            | Uunipannu | 2               |                | 220-240      | 10-20               |
| Broilerin sticksit, broilerin nugetit | Uunipannu | 3               |                | 200-220      | 15-25               |
| <b>Struudeli, pakastettu</b>          |           |                 |                |              |                     |
| Struudeli                             | Uunipannu | 3               |                | 200-220      | 35-40               |

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

Jogurtin valmistus

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

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
5. Laita sitten kupit tai lasipurkit uunin pohjalle ja valmista ohjeen mukaan.
- Hiivataikinan kohottaminen**
1. Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.
2. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
3. Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

| Ruokalaji                       | Astia                  |                      | Uunitoi- minto | Lämpötila                                                                    | Kesto                 |
|---------------------------------|------------------------|----------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Jogurtti                        | Kupit tai lasipurkit   | laita uunin pohjalle |                | 50 °C esilämmitys<br>50 °C                                                   | 5 min<br>8 h          |
| Hiivataikinan kohottami-<br>nen | Kuumankestävä<br>astia | laita uunin pohjalle |                | 50 °C esilämmitys<br>Kytke laite pois päältä ja laita<br>hiivataikina uuniin | 5-10 min<br>20-30 min |

Sulatus

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.  
Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.  
Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

| Pakaste                                                                                                                                                              | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------|----------------|---------------------------------------------|
| Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tor-<br>tut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja<br>muut leivonnaiset | Ritilä    | 1               |                | lämpötilanvalitsinta ei kyt-<br>ketä 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- korkeus | 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 umpioidut hedelmät 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

|                              |                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Yleistä</b>               | <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> |
| <b>Paistaminen</b>           | Ylä-/alalämpö max. 200 °C.<br>3D-kiertoilma tai kiertoilma max.180 °C.                                                                                                                                                                 |
| Pikkuleivät                  | Ylä-/alalämpö max. 190 °C.<br>3D-kiertoilma tai kiertoilma max.170 °C.<br>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                                                                                                           |

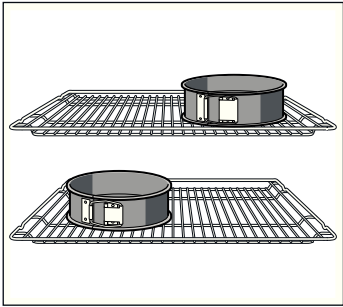
# Testiruoat

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 aseta irtopohjavuoka pannulle.

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

| Ruokalaji                          | Varusteet ja vuoat                      | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuut- teina |
|------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------|----------------|--------------|---------------------|
| Pursotinpikkuleivät (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               |
| Small Cakes (esilämmitys*)         | Leivinpelti                             | 3               | ☐              | 150-170      | 20-35               |
|                                    | Leivinpelti                             | 3               | ⊗              | 150-170      | 25-35               |
|                                    | Uunipannu + leivinpelti                 | 3+1             | ⊗              | 140-160      | 30-45               |
|                                    | 2 leivinpeltiä + uunipannu              | 5+3+1           | ⊗              | 130-150      | 35-55               |
| Kakkupohja (esilämmitys*)          | Irtopohjavuoka ritilällä                | 2               | ☐              | 160-170      | 30-40               |
| Kakkupohja                         | Irtopohjavuoka ritilällä                | 2               | ⊗              | 160-170      | 30-45               |
| Kannellinen omenapiirakka          | Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm      | 1               | ☐              | 170-190      | 80-100              |
|                                    | 2 ritilää + 2 irtopohjavuo- kaa Ø 20 cm | 3+1             | ⊗              | 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          | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Grilliteho | Kesto minuut- teina |
|-------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|----------------|------------|---------------------|
| Paahtoleivän ruskistaminen<br>Esilämmitä 10 minuuttia | Ritilä             | 5               | ☐              | 3          | ½-2                 |
| Beefburger, 12 kpl*<br>älä esilämmitä                 | Ritilä + uunipannu | 4+1             | ☐              | 3          | 25-30               |

\* Käännä kun ⅔ ajasta on kulunut

|                                            |           |                                         |           |
|--------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> ..... | <b>75</b> | <b>Testat i vårt provkök</b> .....      | <b>88</b> |
| Felorsaker .....                           | 76        | Kakor, tårter och småkakor .....        | 88        |
| <b>Din nya ugn</b> .....                   | <b>77</b> | Tips vid gräddning .....                | 90        |
| Kontroller .....                           | 77        | Kött, fågel, fisk .....                 | 90        |
| Knappar och displayer .....                | 77        | Tips vid stekning och grillning .....   | 92        |
| Funktionsvred .....                        | 77        | Pajer, gratänger, varma smörgåsar ..... | 93        |
| Termostatvred .....                        | 77        | Färdigmat .....                         | 93        |
| Ugnsutrymme .....                          | 77        | Speciella maträtter .....               | 94        |
| <b>Dina tillbehör</b> .....                | <b>78</b> | Upptining .....                         | 94        |
| Sätt in tillbehöret .....                  | 78        | Torkning .....                          | 94        |
| Extratillbehör .....                       | 78        | Konservering .....                      | 94        |
| Kundtjänstartikel .....                    | 79        | <b>Akrylamid i livsmedel</b> .....      | <b>95</b> |
| Luckspärr .....                            | 79        | <b>Provrätter</b> .....                 | <b>96</b> |
| <b>Före första användning</b> .....        | <b>80</b> | Baka .....                              | 96        |
| Ställa klockan .....                       | 80        | Grilla .....                            | 96        |
| Värma upp ugnen .....                      | 80        |                                         |           |
| Rengöra tillbehören .....                  | 80        |                                         |           |
| <b>Ställa in ugnen</b> .....               | <b>80</b> |                                         |           |
| Ugnsfunktion och temperatur .....          | 80        |                                         |           |
| Snabbuppvärmning .....                     | 80        |                                         |           |
| <b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....      | <b>81</b> |                                         |           |
| Timer .....                                | 81        |                                         |           |
| Tillagningstid .....                       | 81        |                                         |           |
| Färdigtid .....                            | 81        |                                         |           |
| Tid .....                                  | 82        |                                         |           |
| <b>Stektermometer</b> .....                | <b>82</b> |                                         |           |
| Sätt i stektermometern .....               | 82        |                                         |           |
| Ställa in kötttemperaturen .....           | 83        |                                         |           |
| <b>Barnspärr</b> .....                     | <b>83</b> |                                         |           |
| <b>Ändra grundinställningar</b> .....      | <b>84</b> |                                         |           |
| <b>Skötsel och rengöring</b> .....         | <b>84</b> |                                         |           |
| Rengöringsmedel .....                      | 84        |                                         |           |
| Ta ut och sätta in ugnsstegar .....        | 85        |                                         |           |
| Fälla ned grillelementet .....             | 85        |                                         |           |
| Haka av och hänga på ugnsluckan .....      | 85        |                                         |           |
| Ta ur och sätta i luckans glasskivor ..... | 86        |                                         |           |
| <b>Felsökning</b> .....                    | <b>86</b> |                                         |           |
| Felsökningstabell .....                    | 86        |                                         |           |
| Byta ugnslampa i taket .....               | 87        |                                         |           |
| Lampglas .....                             | 87        |                                         |           |
| <b>Service</b> .....                       | <b>87</b> |                                         |           |
| E-nummer och FD-nummer .....               | 87        |                                         |           |
| <b>Energi- och miljötips</b> .....         | <b>87</b> |                                         |           |
| Spara effekt .....                         | 87        |                                         |           |
| Återvinning .....                          | 87        |                                         |           |

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

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Brandrisk!**

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

### **Risk för brännskador!**

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

### **Skållningsrisk!**

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

## Risk för personskador!

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

## Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

## Felorsaker

### Obs!

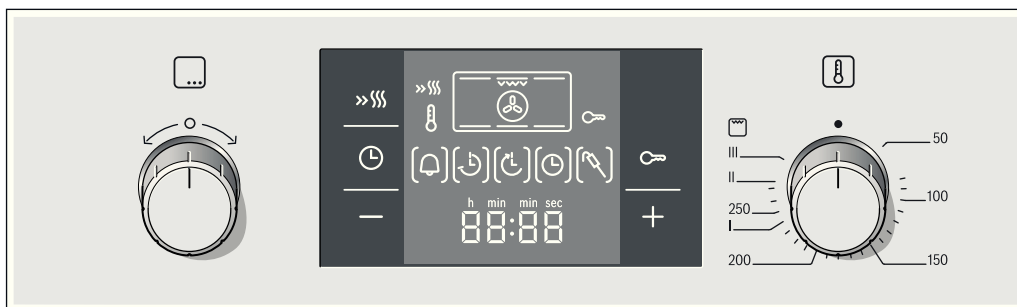
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna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

# Din nya ugn

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

## Kontroller

Här ser du en översikt över kontrollerna. Du ser aldrig alla symboler samtidigt på displayen. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



## Vred

Vreden är av popout-typ. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

## Knappar

Det sitter givare under knapparna. Du behöver inte trycka hårt. Tryck bara på respektive symbol.

## Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

| Knapp                | Användning                                                  |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| »»» Snabbuppvärmning | Hettar upp ugnen extrasnabbt.                               |
| ⌚ Tidsfunktioner     | Väljer timer ⌚, tillagningstid ⌚, färdigtid ⌚ och klocka ⌚. |
| 🔒 Barnspärr          | Låser och låser upp kontrollerna.                           |
| - Minus              | Minskar inställt värde.                                     |
| + Plus               | Ökar inställt värde.                                        |

Hakparanteser [ ] runt symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan är på, så lyser bara ⌚-symbolen vid ändringar.

## Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

| Läge                     | Användning                                                                                                                                 |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Nolläge                | Ugnen är av.                                                                                                                               |
| 🔥 3D-varmluft*           | För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.       |
| 🔥 Över- och under- värme | För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen kommer jämnt ovan- och underifrån.                              |
| 🔥 Varmluftsgrill         | Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maträtten. |
| 🔥 Grill, stor grillyta   | Grillar biff, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grill-elementet värms upp.                                              |

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

| Läge            | Användning                                                                |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 🔥 Undervärme    | Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån. |
| 🔥 Ugnsbelysning | Slå på ugnslampan.                                                        |

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så tänds ugnsbelysningen. Displayen visar inställd ugnsfunktion.

## Termostadvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.

| Läge       | Beskrivning                                                                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● Nolläge  | Ugnen blir inte varm.                                                                                                              |
| 50-270     | Temperaturintervall<br>Ugnstemperatur i °C.                                                                                        |
| I, II, III | Grillägen<br>Grillägen för stor grillyta 🍷.<br>I = läge 1, låg effekt<br>II = läge 2, mediumeffekt<br>III = läge 3, kraftig effekt |

Symbolen 🍷 lyser på displayen när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

## Ugnsutrymme

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

## Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i sista läget 🍷, så tänds du ugnslampan utan att slå på ugnen.

## Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

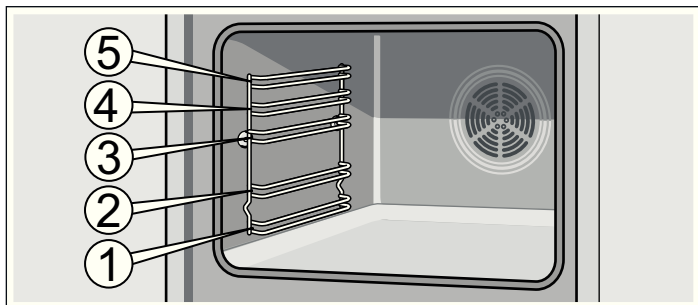
# Dina tillbehör

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

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

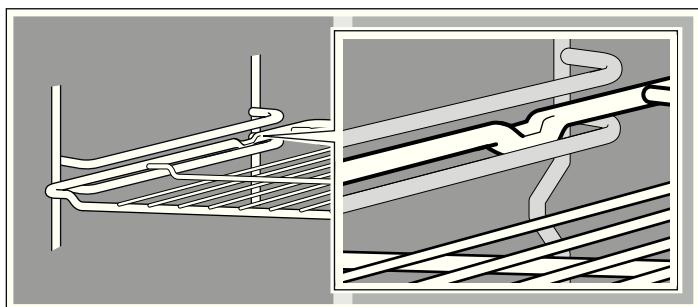
## Sätt in tillbehöret

Du kan placera tillbehöret på fem olika falsar i ugnen. Skjut alltid in tillbehöret så långt det går; tillbehöret får inte ligga emot ugnsluckan.



Tillbehöret kan dras ut till hälften, där det låses/hakar i. På så sätt kan du enkelt ta ut maten ur ugnen.

När du sätter in tillbehöret i ugnen, se till att utbuktningen är vänd inåt. Annars låses inte tillbehöret i utdraget läge.



**Anvisning:** Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. När det har fått svalna återtar det sin ursprungliga form. Detta påverkar inte funktionen.

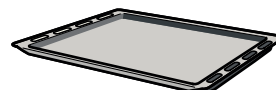
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HEZ-numret.



### Galler

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

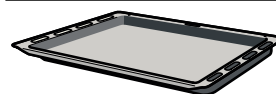
Skjut in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



### Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

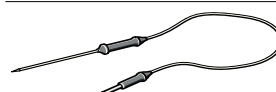
Skjut in plåten med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



### Långpanna

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

Skjut in långpannan med den sluttande änden vänd mot ugnsluckan.



### Stektermometer

Med stektermometern får du en mer exakt ugnsteking.

## Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa extratillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte till alla enheter. Uppge alltid korrekt beteckning (E-nr.) på din enhet när du beställer tillbehör.

| Extratillbehör                            | HEZ-nummer | Användning                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnsgaller                                | HEZ334000  | För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.                                                                                                                                                                                                           |
| Emaljerad bakplåt                         | HEZ331003  | För kakor och småkakor.<br>Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.                                                                                                                                                                              |
| Långpanna                                 | HEZ332003  | För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.<br>Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.                                                         |
| Iläggsgaller                              | HEZ324000  | För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan droppande fett och köttsaft fångas upp.                                                                                                                                                                       |
| Grillplåt                                 | HEZ325000  | Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan.<br>Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3.<br>Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret. |
| Pizzaform                                 | HEZ317000  | Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.                                                                                           |
| Baksten                                   | HEZ327000  | Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.                                                                                                                   |
| Emaljerad bakplåt med nonstick-beläggning | HEZ331011  | Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.                                                                                                                                                       |

| Extratillbehör                                                     | HEZ-nummer | Användning                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Långpanna med nonstick-beläggning                                  | HEZ332011  | Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Vänd långpannans sluttande kant mot ugnsluckan.                                                                                                                                        |
| Extra djup långpanna med iläggsgaller                              | HEZ333003  | Avsedd för tillredning av stora mängder mat.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Lock till extra djup långpanna                                     | HEZ333001  | Med locket blir den extra djupa pannen ett riktigt proffstillbehör.                                                                                                                                                                                                             |
| Stekgryta av glas                                                  | HEZ915001  | Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar för både program- och stekautomatik.                                                                                                                                                            |
| Teleskopskenor                                                     |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2-delat                                                            | HEZ338250  | Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter.                                                                                                                                                                                 |
| 3-delat                                                            | HEZ338352  | Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter.<br>3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.                                                                                                      |
| 3-delade skenor med maximalt utdrag                                | HEZ338356  | Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter.<br>3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.                                                                                                 |
| 3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion              | HEZ338357  | Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören.<br>3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett. |
| Självrengörande sidoväggar                                         |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Enheter med ugnsbelysning                                          | HEZ339020  | Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.                                                                                                                                                                                                      |
| Enheter med ugnsbelysning och stekautomatik                        | HEZ339020  | Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.                                                                                                                                                                                                      |
| Självrengörande tak och sidoväggar                                 |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Enheter med en ugnslampa och fällbart grillelement                 | HEZ329020  | Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.                                                                                                                                                                                          |
| Enheter med två ugnslampor och fällbart grillelement               | HEZ329022  | Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.                                                                                                                                                                                          |
| Enheter med en ugnslampa, fällbart grillelement och stektermometer | HEZ329027  | Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.                                                                                                                                                                                          |
| Lukt- och fettfilter                                               | HEZ329000  | Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen, vilket minskar lukten.<br>Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HBA38B750)                                                                      |
| Systemångkokare                                                    | HEZ24D300  | För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.                                                                                                                                                                                                                                   |

## Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare

eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

|                                 |                  |                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Putsdukar för rostfria ytor     | Artikelnr 311134 | Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.                                             |
| Ugnsurengöringsgel              | Artikelnr 463582 | För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.                                                                                                |
| Mikrofiberduk med bikakstruktur | Artikelnr 460770 | Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts. |
| Luckspärr                       | Artikelnr 612594 | Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.        |

## Luckspärr

Enhetsen har en bipackad luckspärr. Du fäster den i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är

bipackad med luckspärren. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

# Före första användning

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

## Ställa klockan

⌚-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du startar enheten. Ställ klockan.

1. Tryck på ⌚-knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser, ⌚ står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med + eller -knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

## Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med över-/undervärme □ på 240° C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/undervärme □ med funktionsvredet.

2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

Slå av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

## Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

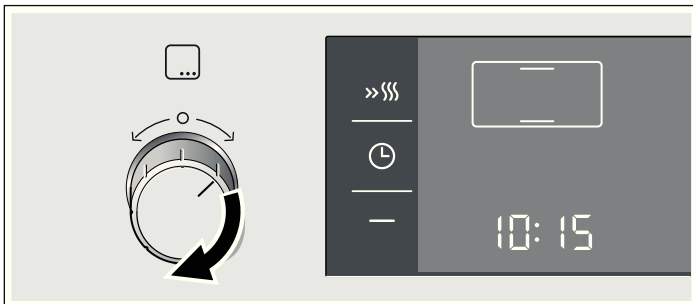
# Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge. Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

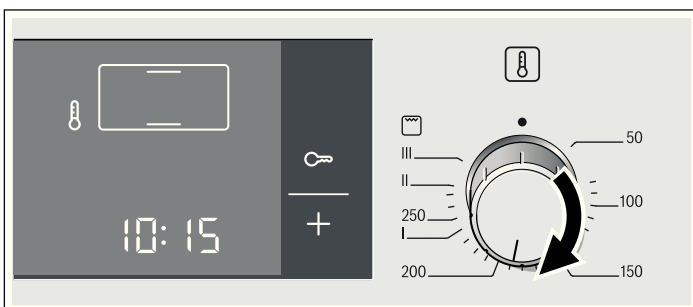
## Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bild: över-/undervärme □ på 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

## Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

## Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

## Snabbuppvärmning

Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

Använd snabbuppvärmningen vid inställda temperaturer över 100°C. Följande ugnsfunktioner passar:

- 3D-varmluft □
- Över- och undervärme □

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

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck på »»»-knappen.

»»»-symbolen lyser på displayen. Ugnsuppvärmningen slår på.

## Snabbuppvärmningen är klar

Enheten ger signal. »»»-symbolen slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

## Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på »»»-knappen. »»»-symbolen slocknar på displayen.

# Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. ⌚-knappen öppnar menyn och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. Hakparenteserna [ ] visar vilken tidsfunktion som du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med **+**- eller **-**-knappen, om klocksymbolen står inom hakparentes.

## Timer

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck en gång på ⌚-knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, 🔔 står inom hakparentes.

2. Ställ in timertiden med **+**- eller **-**-knappen.

Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter

Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång. [ 🔔 ]-symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

### Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 00:00. Slå av timern med ⌚-knappen.

### Ändra timertiden

Ändra timertiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

### Radera timertiden

Återställ timern till 00:00 med **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer 🔔, tillagningstid ⌚, färdigtid ⌚ eller klocka ⌚, tryck på ⌚ tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Tillagningstid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat du gör och slår av ugnen. Tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostadvredet.

3. Tryck två gånger på ⌚-knappen.

Displayen visar 00:00. Klocksymbolerna lyser, ⌚ står inom hakparentes.



4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

**+**-knappen = 30 minuter

**-**-knappen = 10 minuter



Ugnen slår på inom några sekunder. Tillagningstiden räknar ned på displayen och [ ⌚ ]-symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på ⌚-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på ⌚-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

### Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först på ⌚-knappen.

### Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 00:00 med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på ⌚-knappen.

### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer 🔔, tillagningstid ⌚, färdigtid ⌚ eller klocka ⌚, tryck på ⌚ tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen startar automatiskt och maten är klar den tid du ställer in. Du kan t.ex.sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.

1. Ställ in funktionsvredet.

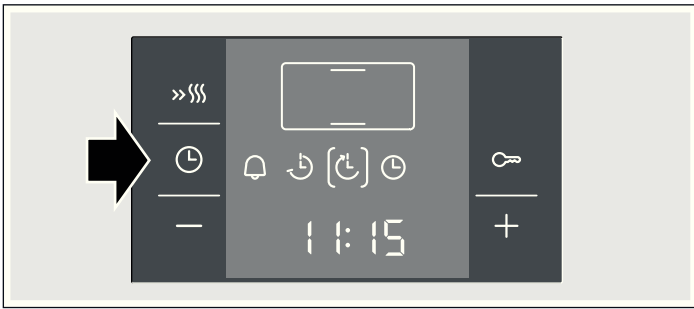
2. Ställ termostadvredet.

3. Tryck två gånger på ⌚-knappen.

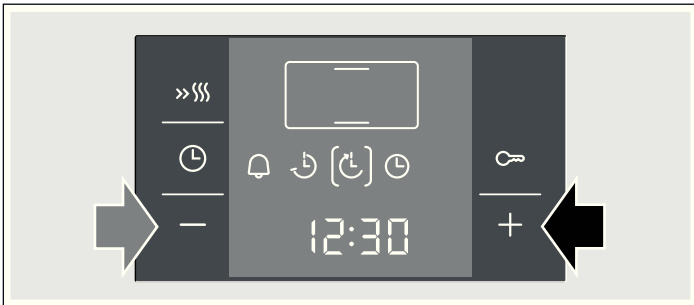
4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

5. Tryck på -knappen.

 står inom hakparentes. Du får upp tiden då maten är klar.



6. Flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.



Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbylege. Displayen visar tiden när maträtten är klar och  står inom hakparentes.  och  slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned på displayen och -symbolen står inom hakparentes. -symbolen slocknar.

#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

#### Flytta färdigtid

Flytta färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först två gånger på -knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt dig.

#### Radera färdigtid

Återställ färdigtiden till aktuell tid med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Ugnen slår på. Har du satt timern, tryck först två gånger på -knappen.

#### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid  eller klocka , tryck på  tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

#### Tid

-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställ klockan.

1. Tryck på -knappen.

Displayen visar klockan .12:00. Klocksymbolerna lyser,  står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

#### Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen,  står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

#### Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

## Stektermometer

Stektermometern gör att du kan ugnssteka noggrant. Den mäter temperaturer inuti köttet mellan 30 och 99 °C.

Använd bara den stektermometer som följer med. Den finns som reservdel hos service.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig i ugnsutrymmet.

#### Lämpliga ugnsfunktioner

-  3D-varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrill

#### Ugnstemperatur

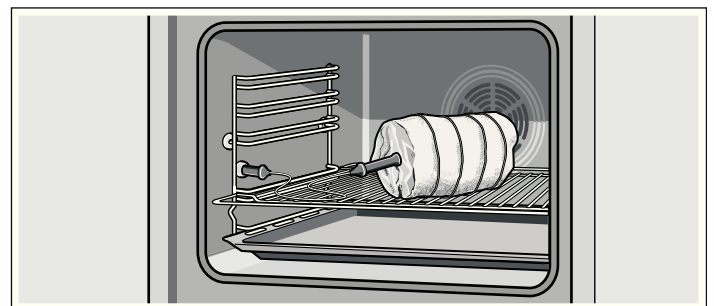
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

Inställd ugnstemperatur ska vara minst 10 °C högre än inställd kötttemperatur.

#### Sätt i stektermometern

Sätt stektermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

Sätt metallspetsen i tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär i mitten av köttet. Den ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Lägg köttet mitt på gallret.

Avståndet mellan grillelement och stektermometer måste vara tillräckligt stort, så att stektermometern inte blir skadad av för stark värme.

## Ställa in kötttemperaturen

När du satt in köttet med stektermometern i ugnen, så ställer du in kötttemperaturen.

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster framme i ugnen och stäng ugnsluckan.  
Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.
2. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.  
Du får upp förslagsvärdet 80 °C på displayen. Enheten sätter -symbolen inom hakparantes.
3. Ställ in kötttemperaturen med **+**- eller **-**-knappen.
4. Ställ in temperaturen med termostadvredet.  
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

Ugnen slår på inom några sekunder. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp inställd kötttemperatur. Från 30 °C och uppåt visar displayen aktuell kötttemperatur. Den övre punkten i kolonet lyser för att du ska se att det är den aktuella kötttemperaturen.

### Inställd kötttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar inställd kötttemperatur utan punkt.

Vill du höja kötttemperaturen igen, tryck på -knappen tills -symbolen står inom hakparantes igen. Ställ in ny kötttemperatur med **+**- eller **-**-knappen.

Villdu slå av, tryck på -knappen och vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Dra ut stektermometern ur uttaget.

### Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

### Ändra kötttemperatur

Har kötttemperaturen inte uppnått 30 °C, så kan du ändra den med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

När kötttemperaturen uppnått 30 °C och du får upp aktuell temperatur eller inställd timertid, tryck först på -knappen.

### Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget. Ugnsfunktionen fortsätter som vanligt. Vill du slå av ugnen, vrid funktionsvredet till nolläge.

### Risk för brännskador!!

Stektermometern och ugnsutrymmet är heta. Använd grytlappar när du tar ut den.

### Tabell

Använd bara färskt kött, inte djupfryst. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på köttets kvalitet och typ.

| Maträtt                           | Kötttemperatur i °C |
|-----------------------------------|---------------------|
| <b>Nötkött</b>                    |                     |
| Rostbiff eller oxfilé, blodig     | 45-55               |
| Rostbiff eller oxfilé, medium     | 55-65               |
| Rostbiff eller oxfilé, genomstekt | 65-75               |
| <b>Fläskkött</b>                  |                     |
| Fläskfilé                         | 65-70               |
| Fläskstek (t.ex. karrébit)        | 85-90               |
| <b>Kalvkött</b>                   |                     |
| Kalvstek                          | 75-85               |
| Kalvlägg                          | 85-90               |
| <b>Lammkött</b>                   |                     |
| Lammfiol, medium                  | 60-70               |
| Lammstek                          | 80-90               |
| <b>Köttfärslimpa</b>              |                     |
| Köttfärslimpa                     | 85-90               |
| <b>Fågel</b>                      |                     |
| Kalkonbröst                       | 85-90               |

## Barnspärr

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

Det går inte att göra några ugnsställningar. Timern och klockan går att ställa in även när barnspärren är på.

Ställer du in ugnsfunktion och temperatur eller grilläge, så avbryter barnspärren uppvärmningen.

### Slå på barnspärren

Det finns ingen inställd tillagningstid eller färdigtid.

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

Du får upp -symbolen på displayen. Barnspärren är på.

### Slå av barnspärren

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

-symbolen slocknar på displayen. Barnspärren är av.

# Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

| Grundinställning                                                   | Alternativ 1 | Alternativ 2                                                                                        | Alternativ 3 |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>c1</b> Klocka                                                   | alltid*      | bara med  -knappen | -            |
| <b>c2</b> Signaltid när tillag-<br>nings- eller timertid<br>går ut | ca 10 sek.   | ca 2 min.*                                                                                          | ca 5 min.    |
| <b>c3</b> Väntetid tills inställ-<br>ningen blir sparad            | ca 2 sek.    | ca 5 sek.*                                                                                          | ca 10 sek.   |

\* Fabriksinställning

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck på -knappen i ca 4 sekunder.  
Displayen visar aktuell grundinställning av klockan, t.ex. c1 1 för alternativ 1.
2. Vill du ändra grundinställningen, tryck på **+**- eller **-**-knappen.
3. Bekräfta med -knappen.  
Displayen visar nu nästa grundinställning. Med -knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med **+**- eller **-**-knappen ändrar du dem.
4. Tryck till sist på -knappen i ca 4 sekunder.  
Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra dina grundinställningar närsomhelst.

## Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

### Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugsnfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skuggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugsnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelse. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

### Rengöringsmedel

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

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda skursvampar eller kökssvampar,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

| Område          | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugsnfronten     | Varmvatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.                                                                                                                                                                                                             |
| Rostfritt stål  | Varmvatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärke- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar.<br><br>Service och återförsäljare har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lagg på medlet mycket tunt med mjuk trasa. |
| Luckglaset      | Fönsterputs:<br>Rengör med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Stektermometer  | Varmvatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ugsnslampglaset | Varmvatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Område                       | Rengöringsmedel                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tätning<br>Ta inte bort den! | Varmvatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa. Skrubba inte.                                                                                                                      |
| Ugsnstegarna                 | Varmvatten och diskmedel:<br>Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.                                                                                                          |
| Ugsnutdragen                 | Varmvatten och diskmedel:<br>Rengör med disktrasa eller borste.<br><br>Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller maskindiska dem inte. |
| Tillbehör                    | Varmvatten och diskmedel:<br>Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.                                                                                                         |

### Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg har en mycket porös keramikbeläggning. Stänk från bakverk och stekar suggs upp av beläggningen när ugnen är på. Resultatet blir bättre ju högre temperaturen är och ju längre ugnen är på.

Sitter smutsen kvar även efter att du använt enheten flera gånger, gör så här:

1. Rengör ugsnbotten, tak och sidoväggar ordentligt.
2. Ställ in 3D-varmluft .
3. Kör den tomma, stängda ugnen i ca 2 timmar på maxtemperatur.

Keramikskiktet regenereras. Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp när ugsnutrymmet svalnat.

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

### Obs!

- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig ugsnrengöring på keramikytorna. Om det hamnar ugsnrengöring där, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.

### Rengöra ugsnbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

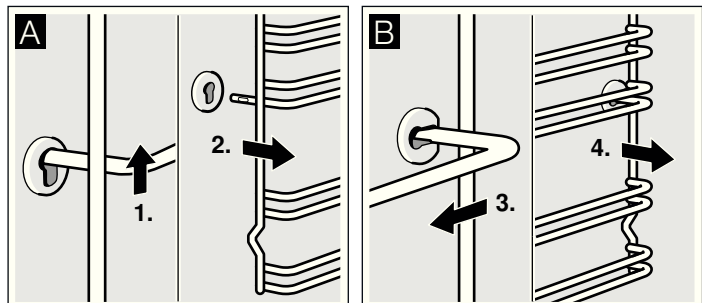
Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugsnrengöring. Använd bara ugsnrengöring i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugsnrengöring.

## Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

### Ta loss ugnsstegarna

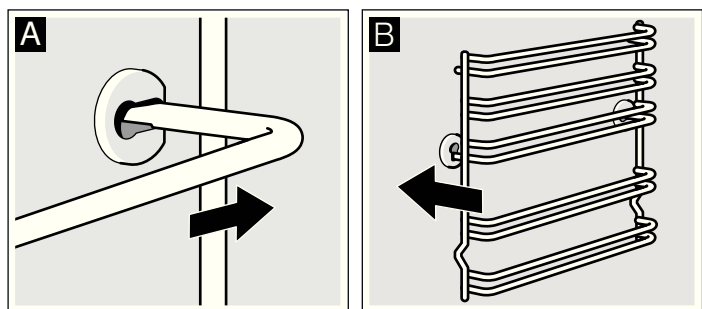
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



Rengör ugnsstegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd borste om smutsen sitter fast.

### Hänga in ugnsstegar

1. Stick först in ugnsstegen i den bakre hylsan, tryck lite bakåt (bild A)
2. och stick sedan i den främre hylsan (bild B).



Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

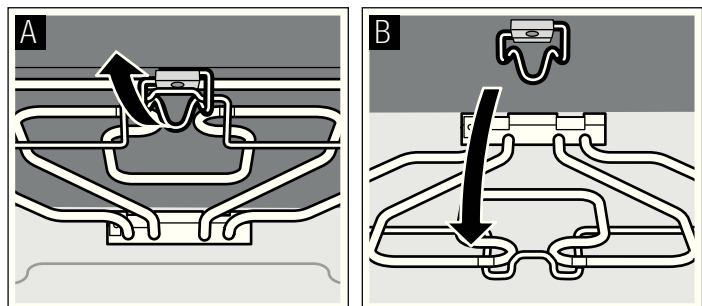
## Fälla ned grillelementet

Du kan fälla ned grillelementet när du ska rengöra huven.

### ⚠ Risk för brännskador!!

Ugnen måste vara kall.

1. Ta tag i grillelementet och dra fästbygeln framåt tills du hör att den snäpper fast (bild A).
2. Fäll ned grillelementet (bild B).

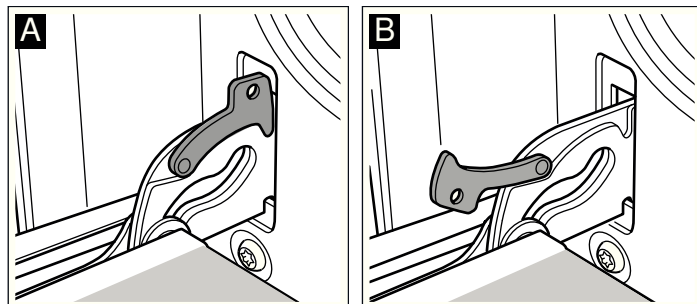


3. Fäll upp grillelementet igen och fäst det efter rengöringen.
4. Dra ner fästbygeln tills du hör att den snäpper fast.

## Haka av och hänga på ugnsluckan

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

Ugnsluckans gångjärn har varsin spärr. När spärrarna är nedfällda (bild A) är ugnsluckan spärrad. Den går inte att ta bort. När gångjärnsspärren är uppfälld (bild B) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.

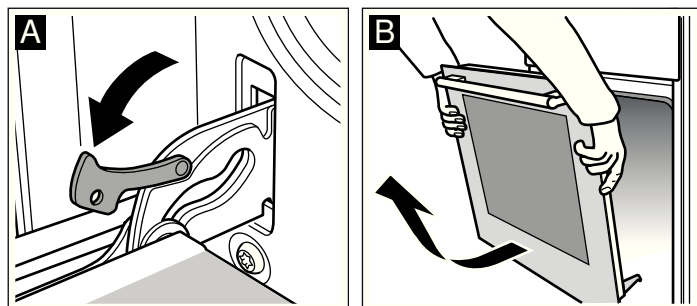


### ⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

### Haka av luckan

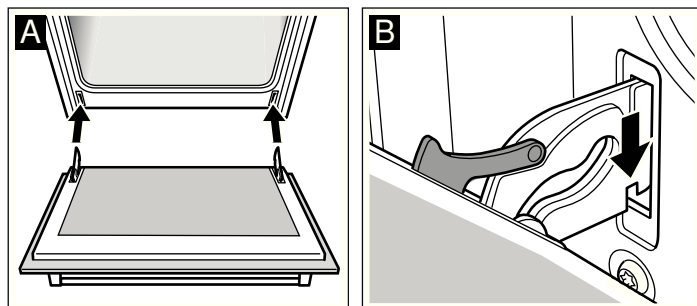
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



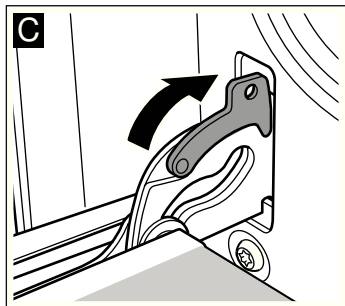
### Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen i öppningen när du hänger på ugnsluckan (bild A).
2. Skåran under gångjärnen ska snäppa i på båda sidor (bild B).



3. Fäll in båda spärrarna igen (bild C). Stäng ugnsluckan.



### ⚠ Risk för personskador!!

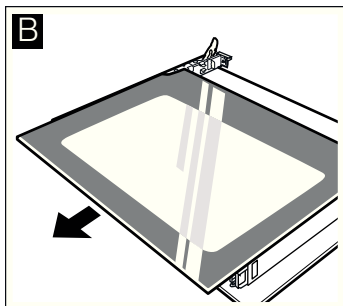
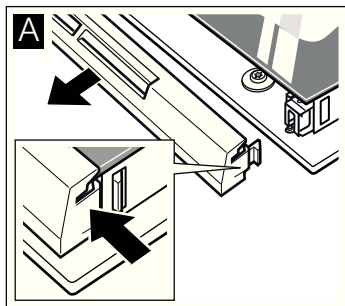
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

## Ta ur och sätta i luckans glasskivor

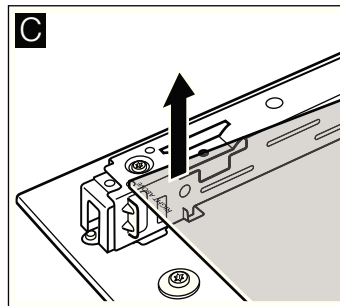
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

### Demontera

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



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



Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.

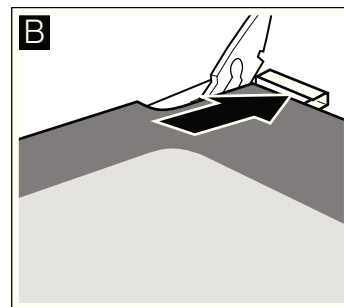
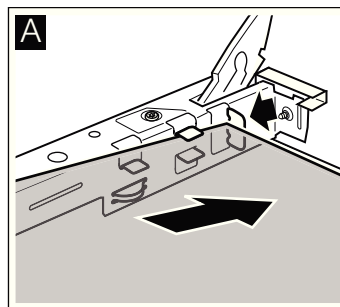
### ⚠ Risk för personskador!

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

### Montering

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

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



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

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

## Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

### Felsökningstabell

Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet *Testat i vårt provkök*. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

| Fel                                | Möjlig orsak                | Åtgärd/anvisning                                                 |
|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.               | Trasig säkring.             | Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.                   |
|                                    | Strömavbrott.               | Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar |
| ⌚ och nollor blinkar på displayen. | Strömavbrott.               | Ställ klockan igen.                                              |
| Ugnen blir inte varm.              | Det är damm på kontakterna. | Vrid vreden fram och tillbaka ett par gånger.                    |

### Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med **E** på displayen, tryck på **⏻**-knappen. Indikeringen försvinner. Inställd tidsfunktion blir raderad. Försvinner inte felmeddelandet, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

| Felmeddelande | Möjlig orsak                                              | Åtgärd/anvisning                                                                                    |
|---------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E011</b>   | En knapp har varit intryckt för länge eller är övertäckt. | Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera så att ingen knapp är fastklämd, övertäckt eller smutsig. |

### ⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer.

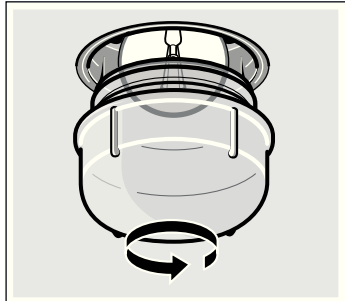
## Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturtåliga 40 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

### Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Skruva av lampglaset genom att vrida det åt vänster.



3. Byt lampan mot en av samma typ.

4. Skruva på lampglaset igen.

5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

## Lampglas

Byta skadade lampglas. Passande lampglas beställer du hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

### E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren sitter till höger, på sidan av ugnsluckan. Skriv upp numren här på en gång, så slipper du leta efter dem när något går fel.

| E-nr                                                                                               | FD-nr |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <hr/>                                                                                              |       |
| <hr/>                                                                                              |       |
| <b>Service</b>  |       |
| <hr/>                                                                                              |       |

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

## Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

### Spara effekt

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, gräddning eller stekning.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

# Testat i vårt provkök.

Här hittar du ett urval rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion och temperatur som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om former och tillagning.

## Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

## Kakor, tårter och småkakor

### Grädda på en fals

Med över- och undervärme ☐ klarar du kakkaket bäst.

Använd följande nivåer i ugnen för tillbehöret då du bakar med 3D-varmluft ☉:

- Kakor i formar: nivå 2
- Kakor på plåt: nivå 3

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft ☉.

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

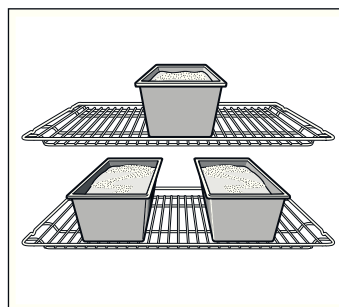
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

- Bakplåt: fals 5
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

Gräddar du i 3 formbrödsformer samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



## Bakformar

Mörka metallformer fungerar bäst.

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

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

## Tabeller

I tabellerna hittar du perfekt ugnsfunktion för olika kakor och bakverk. Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det är cirkavärden i tabellerna. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

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

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

| Formkakor                                        | Form                   | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|--------------------------------------------------|------------------------|------|--------------|-----------------|-----------------------|
| Sockerkaka, enkel                                | Krans-/formbrödsform   | 2    | ☉            | 160-180         | 50-60                 |
|                                                  | 3 kransformer          | 3+1  | ☉            | 140-160         | 60-80                 |
| Sockerkaka, fin                                  | Krans-/formbrödsform   | 2    | ☐            | 150-170         | 65-75                 |
| Tårtbotten, kakdeg                               | Pajform                | 3    | ☐            | 160-180         | 20-30                 |
| Fin fruktkaka, sockerkakssmet                    | Spring-/sockerkaksform | 2    | ☐            | 160-180         | 50-60                 |
| Biskvibotten, 2 ägg (förvärmning)                | Pajform                | 2    | ☐            | 160-180         | 20-30                 |
| Biskvitårta, 6 ägg (förvärmning)                 | Springform             | 2    | ☐            | 160-180         | 40-50                 |
| Mördegsbotten med kant                           | Springform             | 1    | ☐            | 170-190         | 25-35                 |
| Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*       | Springform             | 1    | ☐            | 170-190         | 70-90                 |
| Schweizisk kaka                                  | Pizzaplåt              | 1    | ☐            | 220-240         | 35-45                 |
| Gugelhupf                                        | Gugelhupfform          | 2    | ☐            | 150-170         | 60-70                 |
| Pizza, tunn botten med lite pålägg (förvärmning) | Pizzaplåt              | 1    | ☐            | 250-270         | 10-15                 |
| Pajer*                                           | Springform             | 1    | ☐            | 180-200         | 45-55                 |

\* Låt kakor svalna ca 20 minuter i avstängd och stängd ugn.

| Kakor på plåt                             | Tillbehör           | Fals | Ugnsfunktion                                                                       | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|-------------------------------------------|---------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Sockerkakssmet med torr fyllning          | Bakplåt             | 2    |  | 170-190         | 20-30                 |
|                                           | Långpanna + bakplåt | 3+1  |  | 150-170         | 35-45                 |
| Sockerkakssmet med saftig fyllning, frukt | Långpanna           | 2    |  | 180-200         | 25-35                 |
|                                           | Långpanna + bakplåt | 3+1  |  | 140-160         | 40-50                 |
| Jäsdeg med torr fyllning                  | Bakplåt             | 3    |  | 170-190         | 25-35                 |
|                                           | Långpanna + bakplåt | 3+1  |  | 150-170         | 35-45                 |
| Jäsdeg med saftig fyllning, frukt         | Långpanna           | 3    |  | 160-180         | 40-50                 |
|                                           | Långpanna + bakplåt | 3+1  |  | 150-170         | 50-60                 |
| Mördeg med torr fyllning                  | Bakplåt             | 2    |  | 170-190         | 20-30                 |
| Mördeg med saftig fyllning, frukt         | Långpanna           | 2    |  | 170-190         | 60-70                 |
| Schweizisk kaka                           | Långpanna           | 1    |  | 210-230         | 40-50                 |
| Rulltårta (förvärm)                       | Bakplåt             | 2    |  | 170-190         | 15-20                 |
| Vetelängd på 500 g mjöl                   | Bakplåt             | 2    |  | 170-190         | 25-35                 |
| Tysk stollen på 500 g mjöl                | Bakplåt             | 3    |  | 160-180         | 60-70                 |
| Tysk stollen på 1 kg mjöl                 | Bakplåt             | 3    |  | 140-160         | 90-100                |
| Strudel                                   | Långpanna           | 2    |  | 190-210         | 55-65                 |
| Pizza                                     | Bakplåt             | 2    |  | 210-230         | 25-35                 |
|                                           | Långpanna + bakplåt | 3+1  |  | 180-200         | 40-50                 |
| Flammkucken (förvärmning)                 | Långpanna           | 2    |  | 250-270         | 10-15                 |
| Börek                                     | Långpanna           | 2    |  | 180-200         | 40-50                 |

| Småkakor                  | Tillbehör                  | Fals  | Ugnsfunktion                                                                         | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|---------------------------|----------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Småkakor                  | Bakplåt                    | 3     |  | 140-160         | 15-25                 |
|                           | Långpanna + bakplåt        | 3+1   |  | 130-150         | 25-35                 |
|                           | 2 bakplåtar + långpanna    | 5+3+1 |  | 130-150         | 30-40                 |
| Spritskakor (förvärmning) | Bakplåt                    | 3     |  | 140-150         | 30-40                 |
|                           | Bakplåt                    | 3     |  | 140-150         | 30-40                 |
|                           | Långpanna + bakplåt        | 3+1   |  | 140-150         | 30-45                 |
|                           | 2 bakplåtar + långpanna    | 5+3+1 |  | 130-140         | 40-55                 |
| Nötkakor                  | Bakplåt                    | 2     |  | 100-120         | 30-40                 |
|                           | Långpanna + bakplåt        | 3+1   |  | 100-120         | 35-45                 |
|                           | 2 bakplåtar + långpanna    | 5+3+1 |  | 100-120         | 40-50                 |
| Maräng                    | Bakplåt                    | 3     |  | 80-100          | 100-150               |
| Muffins                   | Galler med muffinsplåt     | 2     |  | 170-190         | 20-25                 |
|                           | 2 galler med muffinsplåtar | 3+1   |  | 160-180         | 25-35                 |
| Petit-chouxer             | Bakplåt                    | 2     |  | 210-230         | 30-40                 |
| Smördegskakor             | Bakplåt                    | 3     |  | 180-200         | 20-30                 |
|                           | Långpanna + bakplåt        | 3+1   |  | 180-200         | 25-35                 |
|                           | 2 bakplåtar + långpanna    | 5+3+1 |  | 170-190         | 35-45                 |
| Jäsdegar                  | Bakplåt                    | 2     |  | 180-200         | 20-30                 |
|                           | Långpanna + bakplåt        | 3+1   |  | 160-180         | 25-35                 |

Bröd och småfranska

Förvärm ugnen när du bakar bröd, om det inte står något annat.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

| Bröd och småfranska        | Tillbehör           | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|----------------------------|---------------------|------|--------------|-----------------|-----------------------|
| Matbröd på 1,2 kg mjöl     | Långpanna           | 2    |              | 270<br>200      | 5<br>30-40            |
| Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl | Långpanna           | 2    |              | 270<br>200      | 8<br>35-45            |
| Foccacia                   | Långpanna           | 2    |              | 270             | 10-15                 |
| Småfranska (förvärm inte)  | Bakplåt             | 3    |              | 200-220         | 20-30                 |
| Jästa småfranska, söta     | Bakplåt             | 3    |              | 180-200         | 15-20                 |
|                            | Långpanna + bakplåt | 3+1  |              | 160-180         | 20-30                 |

Tips vid gräddning

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du vill använda ett eget recept när du bakar.                                                        | Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.                                                                                                                                                                                                   |
| Hur du avgör om sockerkakan är färdig-gräddad.                                                       | Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.                                                                |
| Kakan sjunker ihop.                                                                                  | Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 ° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.                                                                                                                        |
| Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.                                                   | Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.                                                                                                                                           |
| Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.                                                            | Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.                                                                                                                                                  |
| Kakan är för torr.                                                                                   | Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetaren. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 ° högre nästa gång och korta gräddningstiden.                                                                      |
| Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men det är kletigt inuti (vattnar sig).               | Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.                    |
| Bakverket är ojämnt gräddat.                                                                         | Välj en lägre temperatur så blir bakverket jämnare gräddat. Grädda känsliga bakverk med över-/undervärme på en fals.  Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspappret så att det passar bakplåten. |
| Fruktkakan är för ljus nedtill.                                                                      | Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång.                                                                                                                                                                                                     |
| Fruktsaften rinner över.                                                                             | Använd om möjligt den djupare långpannan nästa gång.                                                                                                                                                                                           |
| Småkakor av jäsdeg fastnar i varandra under gräddningen.                                             | Lämna ett fritt utrymme på ca 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.                                                                                                     |
| Du har gräddat på flera falsar. Bakverket på den översta plåten är mörkare än bakverken på de nedre. | Använd alltid 3D-varmluft < om du ska grädda på flera falsar.  Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.                                                                                                      |
| Det bildas kondens när du gräddar saftiga kakor.                                                     | Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runtom. Det är ett fysiskt fenomen.                                                                  |

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Du kan även använda långpannan till stora stekar.

Använd helst glasformar. Se till att locket passar grytan och sluter till ordentligt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

Använder du rostfria grytor blir maten inte lika kraftigt brynt och köttet inte lika väl genomstekt. Öka på tillagningstiderna.

Uppgifter i tabellerna:  
Kärl utan lock = öppna  
Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Steka

Tillsätt lite vätska till magert kött. Grytbotten ska vara täckt till ca ½ cm.

Tillsätt rikligt med vätska till stekar. Grytbotten ska vara täckt till ca 1 -2 cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet. Om du tillagar kött i emaljgryta går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Grilla

Förvärm i ca 3 minuter vid grillning innan du lägger in köttstyckena i ugnen.

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Köttskivorna bör helst vara lika tjocka. Då får de jämn och fin färg och blir saftiga.

Vänd köttstyckena efter 2/3 av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret. Om du grillar ett enda köttstycke, så blir resultatet bäst om du lägger det mitt på gallret.

Sätt dessutom in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Sätt inte in bakplåt eller långpanna i fals 4 eller 5 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada ugnsutrymmet när du tar ut dem.

Grillelementet slår på och av hela tiden. Det är normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i den avstängda, stängda ugnen. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Täck rostbiffen med aluminiumfolie efter tillagning och låt den vila i 10 minuter i ugnen.

Skåra fläsksvålen korsvis och lägg först köttet med svålen nedåt i kärlet.

| Kött                            | Vikt          | Tillbehör och for-mar | Fals | Ugnsfunk-tion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|---------------------------------|---------------|-----------------------|------|---------------|---------------------------|-----------------------|
| Nötkött                         |               |                       |      |               |                           |                       |
| Nötstek                         | 1,0 kg        | täckt                 | 2    |               | 210-230                   | 100                   |
|                                 | 1,5 kg        |                       | 2    |               | 200-220                   | 120                   |
|                                 | 2,0 kg        |                       | 2    |               | 190-210                   | 140                   |
| Oxfilé, medium                  | 1,0 kg        | öppen                 | 2    |               | 210-230                   | 60                    |
|                                 | 1,5 kg        |                       | 2    |               | 200-220                   | 80                    |
| Rostbiff, medium                | 1,0 kg        | öppen                 | 1    |               | 220-240                   | 60                    |
| Biffar, 3 cm tjocka, medium     |               | Galler + långpanna    | 5+1  |               | 3                         | 15                    |
| Kalvkött                        |               |                       |      |               |                           |                       |
| Kalvstek                        | 1,0 kg        | öppen                 | 2    |               | 190-210                   | 110                   |
|                                 | 1,5 kg        |                       | 2    |               | 180-200                   | 130                   |
|                                 | 2,0 kg        |                       | 2    |               | 170-190                   | 150                   |
| Kalvlägg                        | 1,5 kg        | öppen                 | 2    |               | 210-230                   | 140                   |
| Fläskkött                       |               |                       |      |               |                           |                       |
| Stek utan svål (t.ex. karrébit) | 1,0 kg        | öppen                 | 1    |               | 190-210                   | 120                   |
|                                 | 1,5 kg        |                       | 1    |               | 180-200                   | 150                   |
|                                 | 2,0 kg        |                       | 1    |               | 170-190                   | 170                   |
| Stek, med svål (t.ex. bog)      | 1,0 kg        | öppen                 | 1    |               | 190-210                   | 130                   |
|                                 | 1,5 kg        |                       | 1    |               | 180-200                   | 160                   |
|                                 | 2,0 kg        |                       | 1    |               | 170-190                   | 190                   |
| Fläskfilé                       | 500 g         | Galler + långpanna    | 3+1  |               | 220-230                   | 30                    |
| Skinkstek, mager                | 1,0 kg        | öppen                 | 2    |               | 200-220                   | 120                   |
|                                 | 1,5 kg        |                       | 2    |               | 190-210                   | 140                   |
|                                 | 2,0 kg        |                       | 2    |               | 180-200                   | 160                   |
| Kassler med ben                 | 1,0 kg        | täckt                 | 2    |               | 200-220                   | 70                    |
| Biffar, 2 cm tjocka             |               | Galler + långpanna    | 5+1  |               | 3                         | 20                    |
| Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka   |               | Galler + långpanna    | 5+1  |               | 3                         | 10                    |
| Lammkött                        |               |                       |      |               |                           |                       |
| Lammsadel med ben               | 1,5 kg        | öppen                 | 2    |               | 190                       | 60                    |
| Lammfiol, benfri, medium        | 1,5 kg        | öppen                 | 1    |               | 150-170                   | 120                   |
| Viltkött                        |               |                       |      |               |                           |                       |
| Rådjursadel med ben             | 1,5 kg        | öppen                 | 2    |               | 200-220                   | 50                    |
| Rådjursfiol, benfri             | 1,5 kg        | täckt                 | 2    |               | 210-230                   | 100                   |
| Vildsvinsstek                   | 1,5 kg        | täckt                 | 2    |               | 180-200                   | 140                   |
| Hjortstek                       | 1,5 kg        | täckt                 | 2    |               | 180-200                   | 130                   |
| Kanin                           | 2,0 kg        | täckt                 | 2    |               | 220-240                   | 60                    |
| Köttfärs                        |               |                       |      |               |                           |                       |
| Köttfärslimpa                   | på 500 g färs | öppen                 | 1    |               | 180-200                   | 80                    |
| Grillkorv                       |               |                       |      |               |                           |                       |
| Grillkorv                       |               | Galler + långpanna    | 4+1  |               | 3                         | 15                    |

**Fågel**

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Stoppa in huden under vingarna vid gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.

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

| Fågel            | Vikt       | Tillbehör och for-mar | Fals | Ugnsfunk-tion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|------------------|------------|-----------------------|------|---------------|---------------------------|-----------------------|
| Kyckling, hel    | 1,2 kg     | Galler                | 2    |               | 200-220                   | 60-70                 |
| Gödkyckling, hel | 1,6 kg     | Galler                | 2    |               | 190-210                   | 80-90                 |
| Kycklinghalvor   | à 500 g    | Galler                | 2    |               | 220-240                   | 40-50                 |
| Kycklingdelar    | à 150 g    | Galler                | 3    |               | 210-230                   | 30-40                 |
| Kycklingdelar    | à 300 g    | Galler                | 3    |               | 220-240                   | 35-45                 |
| Kycklingbröst    | à 200 g    | Galler                | 2    |               | 3                         | 30-40                 |
| Anka, hel        | 2,0 kg     | Galler                | 1    |               | 240-250                   | 90-100                |
| Ankbröst         | à 300 g    | Galler                | 3    |               | 240-260                   | 30-40                 |
| Gås, hel         | 3,5–4,0 kg | Galler                | 2    |               | 170-190                   | 120-140               |
| Gåslår           | à 400 g    | Galler                | 3    |               | 220-240                   | 50-60                 |
| Minikalkon, hel  | 3,0 kg     | Galler                | 2    |               | 180-200                   | 80-100                |
| Kalkonrullader   | 1,5 kg     | öppen                 | 1    |               | 190-210                   | 110-130               |
| Kalkonbröst      | 1,0 kg     | täckt                 | 2    |               | 180-200                   | 80-90                 |
| Kalkonklubba     | 1,0 kg     | Galler                | 2    |               | 180-200                   | 90-100                |

**Fisk**

Vänd fiskbitarna efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Du behöver inte vända hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggen uppåt. Ställ en

skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står ordentligt.

Tillsätt en matsked vätska som ångar med när du kör fiskfilé.

| Fisk                    | Vikt        | Tillbehör och for-mar | Fals | Ugnsfunk-tion | Temperatur i °C, grilläge | Varaktighet i minuter |
|-------------------------|-------------|-----------------------|------|---------------|---------------------------|-----------------------|
| Fisk, hel               | à ca. 300 g | Galler                | 2    |               | 2                         | 20-25                 |
|                         | 1,0 kg      | Galler                | 2    |               | 210-230                   | 45-55                 |
|                         | 1,5 kg      | Galler                | 2    |               | 180-200                   | 60-70                 |
|                         | 2,0 kg      | täckt                 | 2    |               | 180-200                   | 70-80                 |
| Fiskkotlett, 3 cm tjock |             | Galler                | 3    |               | 2                         | 20-25                 |
| Fiskfilé                |             | täckt                 | 2    |               | 210-230                   | 20-30                 |

### Tips vid stekning och grillning

|                                                                |                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.            | Använd uppgifterna för den närmast lägre vikten och förläng tillagningstiden.                                                                                                                     |
| Hur vet jag att steken är färdig?                              | Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen. |
| Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd. | Kontrollera falsnivån och temperaturen.                                                                                                                                                           |
| Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.                     | Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.                                                                                                                                    |
| Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.            | Välj ett större stekkärl och mindre vätska nästa gång.                                                                                                                                            |
| När du öser steken bildas vattenånga.                          | Detta är helt normalt. En stor del av vattenångan släpps ut via ångutsläppet. Ångan kan bilda kondensvatten på den svalare manöverpanelen och skåpluckorna.                                       |

## Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

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

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

| Maträtt                                         | Tillbehör och formar | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C, grilläge | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------------------------------|----------------------|------|--------------|---------------------------|--------------------------|
| <b>Gratänger</b>                                |                      |      |              |                           |                          |
| Puddingar                                       | Gratängform          | 2    |              | 180-200                   | 50-60                    |
| Sufflé                                          | Gratängform          | 2    |              | 170-190                   | 35-45                    |
|                                                 | Portionsformar       | 2    |              | 190-210                   | 25-30                    |
| Lasagne                                         | Gratängform          | 2    |              | 200-220                   | 40-50                    |
| Lasagne                                         | Gratängform          | 2    |              | 180-200                   | 40-50                    |
| <b>Gratäng</b>                                  |                      |      |              |                           |                          |
| Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög | 1 gratängform        | 2    |              | 160-180                   | 60-80                    |
|                                                 | 2 gratängformar      | 1+3  |              | 150-170                   | 60-80                    |
| <b>Varma smörgåsar</b>                          |                      |      |              |                           |                          |
| 4 st.                                           | Galler               | 3    |              | 160-170                   | 10-15                    |
| 12 st.                                          | Galler               | 3    |              | 160-170                   | 15-20                    |

## Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Om du lägger bakplåtspapper på tillbehöret, kontrollera att bakplåtspappret är avsett för temperaturen. Anpassa pappret till maten.

Slutresultatet beror mycket på livsmedlets kvalitet. Det kan finnas bruna delar och ojämnheter redan på det råa livsmedlet.

| Maträtt                             | Tillbehör           | Fals | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|-------------------------------------|---------------------|------|--------------|-----------------|--------------------------|
| <b>Pizza, djupfryst</b>             |                     |      |              |                 |                          |
| Tunn pizza                          | Långpanna           | 2    |              | 190-210         | 15-25                    |
|                                     | Långpanna + galler  | 3+1  |              | 180-200         | 20-30                    |
| Tjock pizza                         | Långpanna           | 2    |              | 180-200         | 20-30                    |
|                                     | Långpanna + galler  | 3+1  |              | 170-190         | 25-35                    |
| Pizza-baguette                      | Långpanna           | 3    |              | 180-200         | 20-30                    |
| Minipizza                           | Långpanna           | 3    |              | 190-210         | 10-20                    |
| <b>Pizza, kylvara</b>               |                     |      |              |                 |                          |
| Pizza (förvärm)                     | Långpanna           | 3    |              | 190-210         | 10-15                    |
| <b>Potatisprodukter, djupfrysta</b> |                     |      |              |                 |                          |
| Pommes frites                       | Långpanna           | 3    |              | 190-210         | 20-30                    |
|                                     | Långpanna + bakplåt | 3+1  |              | 180-200         | 30-40                    |
| Kroketter                           | Långpanna           | 3    |              | 200-220         | 20-25                    |
| Rösti, kroppkakor                   | Långpanna           | 3    |              | 210-230         | 15-25                    |
| <b>Bakverk, djupfrysta</b>          |                     |      |              |                 |                          |
| Småfranska, baguette                | Långpanna           | 3    |              | 170-190         | 10-20                    |
| Salta kringlor (förgräddade)        | Långpanna           | 3    |              | 210-230         | 15-25                    |
| <b>Bakverk, förgräddade</b>         |                     |      |              |                 |                          |
| Bake off-småfranskor, -baguetter    | Långpanna           | 3    |              | 190-210         | 10-20                    |
|                                     | Långpanna + galler  | 3+1  |              | 160-180         | 20-25                    |
| <b>Veg. biffar, djupfrysta</b>      |                     |      |              |                 |                          |
| Fiskpinnar                          | Långpanna           | 2    |              | 220-240         | 10-20                    |
| Kycklingsticks, -nuggets            | Långpanna           | 3    |              | 200-220         | 15-25                    |
| <b>Strudel, djupfryst</b>           |                     |      |              |                 |                          |
| Strudel                             | Långpanna           | 3    |              | 200-220         | 35-40                    |

Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa degar med 3D-varmluft .

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

Göra yoghurt

- 1. Koka upp 1 liter mjölk (3,5 %), kyl den till 40 °C.
- 2. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
- 3. Häll över i koppar eller glasburkar och täck med plastfolie.

| Maträtt  | Form                             |               | Ugnsfunktion                                                                      | Temperatur                                             | Tid                     |
|----------|----------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|
| Yoghurt  | Koppar eller glasburkar med lock | på ugnsbotten |  | förvärm till 50 °C<br>50 °C                            | 5 min.<br>8 timmar      |
| Jäsa deg | Ställ en värmebeständig form     | på ugnsbotten |  | förvärm till 50 °C<br>Stäng av ugnen och sätt in degen | 5-10 min.<br>20-30 min. |

Upptining

Upptiningstiden kan variera beroende på vilken typ av livsmedel det rör sig om och i vilken mängd.

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

- 4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
- 5. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

- 1. Tillaga degen som vanligt i ett värmetåligt kärl av keramik och täck över.
- 2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
- 3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.  
Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

| Frysvara                                                                                                                                                          | Tillbehör | Fals | Ugnsfunktion                                                                        | Temperatur                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller socker- eller glasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk | Galler    | 1    |  | Termostatvredet är fortfarande av |

Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .

Använd bara frukt och grönsaker utan skador och skölj dem noggrant.

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.  
Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.  
Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.  
Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

| Frukt och örter              | Tillbehör          | Fals | Ugnsfunktion                                                                         | Temperatur | Tid             |
|------------------------------|--------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| 600 g äppelringar            | Långpanna + galler | 3+1  |  | 80 °C      | ca 5 timmar.    |
| 800 g päronklyftor           | Långpanna + galler | 3+1  |  | 80 °C      | ca 8 timmar.    |
| 1,5 kg sviskon eller plommon | Långpanna + galler | 3+1  |  | 80 °C      | ca. 8–10 timmar |
| 200 g kryddväxter, ansade    | Långpanna + galler | 3+1  |  | 80 °C      | ca 1½ timmar    |

Konservering

Glasen och gummiringarna måste vara rena och felfria vid kokning. Använd helst lika stora glas. Uppgifterna i tabellerna gäller för runda enlitersglas.

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

De angivna tiderna i tabellerna är riktvärden. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängden innehåll samt temperaturen på innehållet i glasen. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glasen.

Förberedelser

- 1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
  - 2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.
  - 3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.
  - 4. Förslut glasen med klämmor.
- Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

- 1. Sätt in långpannan på fals 2Ställ glasen så att de inte har kontakt med varandra.
- 2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.
- 3. Stäng ugnsluckan.
- 4. Ställ in undervärme .
- 5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

**Konservering**

**Frukt**

Efter ca 40 till 50 minuter småbubblar det. Slå av ugnen.

**När det pärlar**

**Eftervärme**

| Frukt i 1-litersglas                  | När det pärlar | Eftervärme    |
|---------------------------------------|----------------|---------------|
| Äpplen, vinbär, jordgubbar            | Slå av         | ca 25 minuter |
| Körsbär, aprikoser, persikor, krusbär | Slå av         | ca 30 minuter |
| Äppelmos, päron, plommon              | Slå av         | ca 35 minuter |

**Grönsaker**

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

från 120 till 140 °C. Ca 35 till 70 minuter beroende på typ av grönsak. Slå efter denna tid av ugnen och kör på eftervärm.

**Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas**

**När det pärlar**

**Eftervärme**

|                         |               |               |
|-------------------------|---------------|---------------|
| Gurka                   | -             | ca 35 minuter |
| Rödbetor                | ca 35 minuter | ca 30 minuter |
| Brysselkål              | ca 45 minuter | ca 30 minuter |
| Bönor, kålrabbi, rödkål | ca 60 minuter | ca 30 minuter |
| Ärter                   | ca 70 minuter | ca 30 minuter |

**Ta ut glaset**

Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.

**Obs!**

Ställ inte de varma glaset på kallt eller vått underlag. De kan spricka.

# Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes

frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

| Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten |                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Allmänt                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li><li>■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.</li><li>■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.</li></ul> |
| Gräddning                                            | Med över-/undervärme max. 200 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.                                                                                                                          |
| Småkakor                                             | Med över-/undervärme max. 190 °C.<br>Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C.<br>Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.                                                                             |
| Ugnspommes frites                                    | Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.                                                                                                 |

# Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

## Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

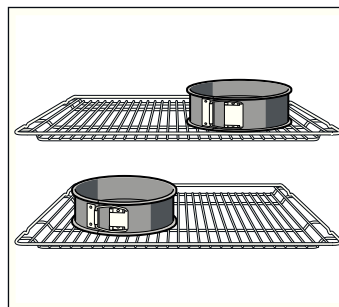
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

Baka med över-/undervärme  på fals 1. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

**Anvisning:** När du bakar, prova först den lägre av de angivna temperaturerna.

| Maträtt                     | Tillbehör och formar                 | Fals  | Ugnsfunktion                                                                          | Temperatur i °C | Varaktighet i minuter |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Spritskakor (förvärmning*)  | Bakplåt                              | 3     |    | 140-150         | 30-40                 |
|                             | Bakplåt                              | 3     |    | 140-150         | 30-40                 |
|                             | Långpanna + bakplåt                  | 3+1   |    | 140-150         | 30-45                 |
|                             | 2 bakplåtar + långpanna              | 5+3+1 |    | 130-140         | 40-55                 |
| Små kakor (förvärmning*)    | Bakplåt                              | 3     |    | 150-170         | 20-35                 |
|                             | Bakplåt                              | 3     |   | 150-170         | 25-35                 |
|                             | Långpanna + bakplåt                  | 3+1   |  | 140-160         | 30-45                 |
|                             | 2 bakplåtar + långpanna              | 5+3+1 |  | 130-150         | 35-55                 |
| Biskvibotten (förvärmning*) | Springform på gallret                | 2     |  | 160-170         | 30-40                 |
| Sockerkaka                  | Springform på gallret                | 2     |  | 160-170         | 30-45                 |
| Äppelpaj                    | Galler + 2 springformar<br>Ø 20 cm   | 1     |  | 170-190         | 80-100                |
|                             | 2 galler + 2 springformar<br>Ø 20 cm | 3+1   |  | 170-190         | 70-100                |

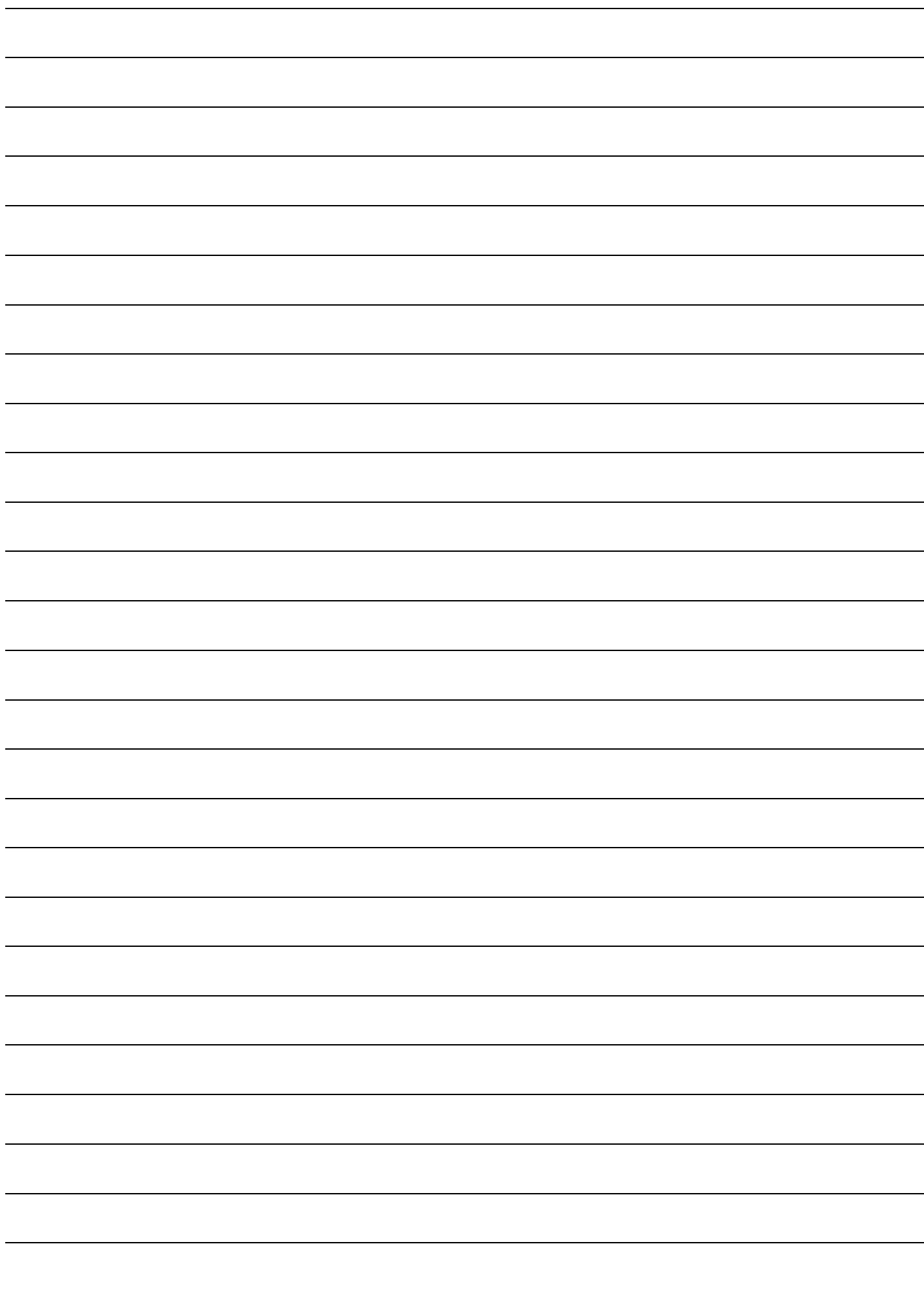
\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

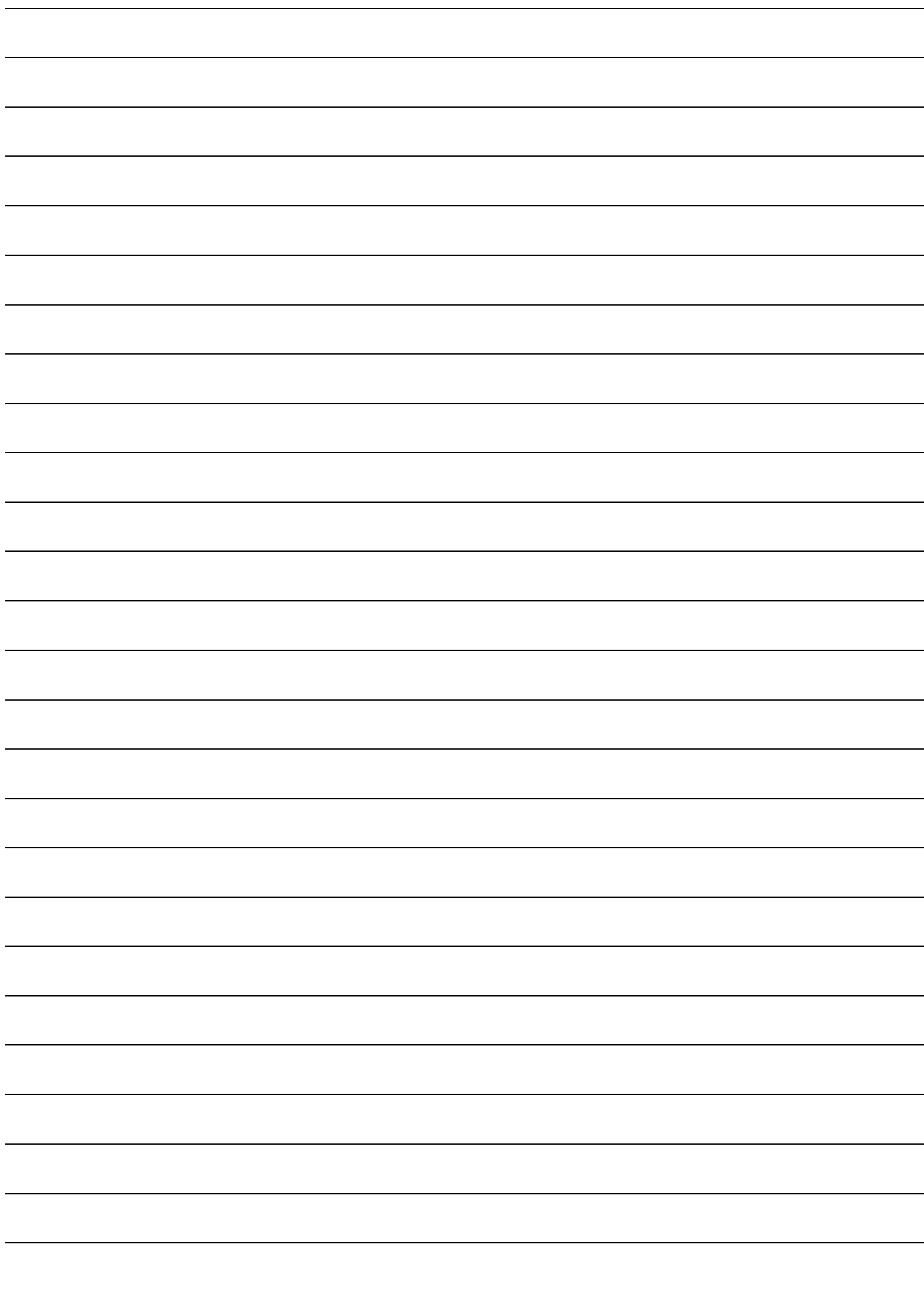
## Grilla

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

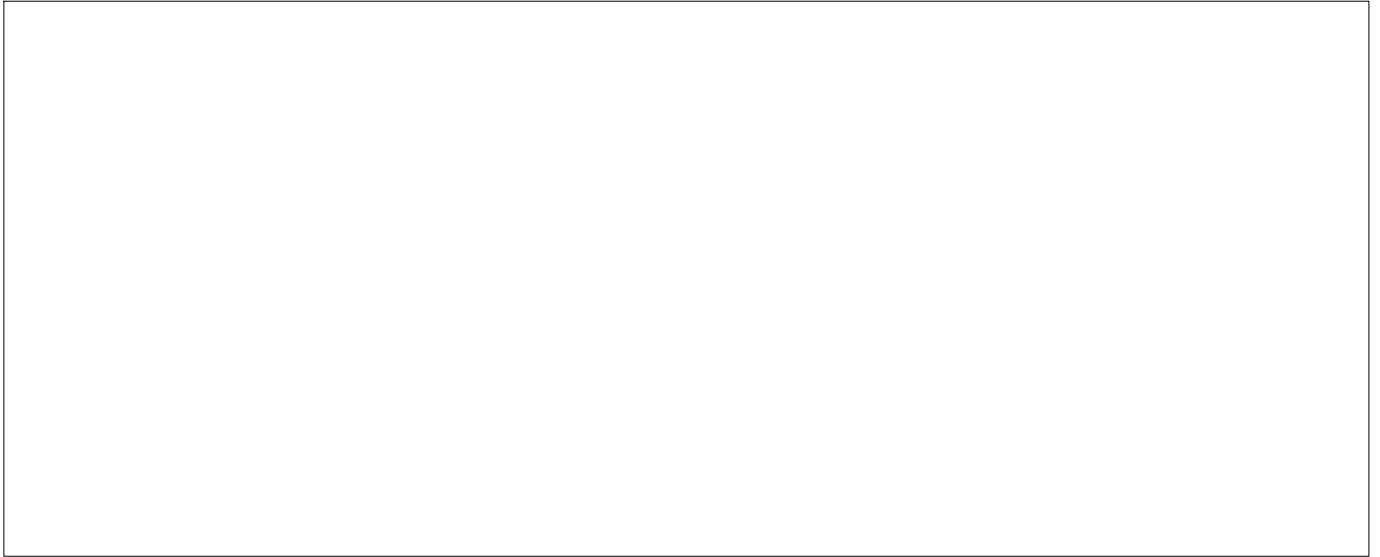
| Maträtt                                 | Tillbehör          | Fals | Ugnsfunktion                                                                          | Grilläge | Varaktighet i minuter |
|-----------------------------------------|--------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|
| Rosta bröd<br>Förvärm i 10 minuter      | Galler             | 5    |  | 3        | 1/2-2                 |
| Hamburgare, 12 st*<br>ingen förvärmning | Galler + långpanna | 4+1  |  | 3        | 25-30                 |

\* Vänd efter 2/3 av tiden









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000870586