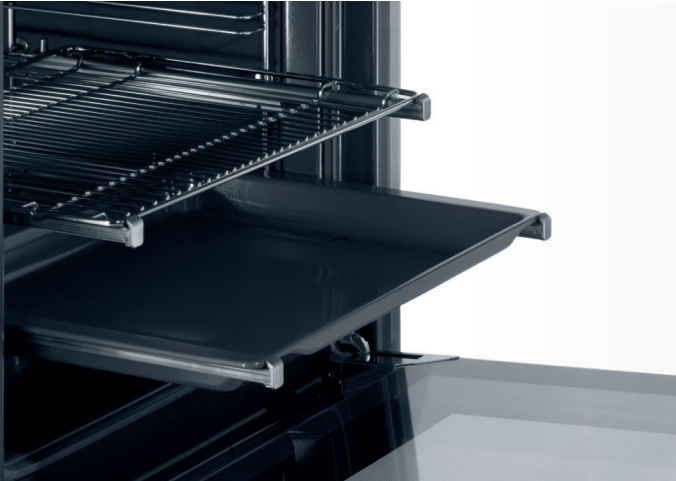
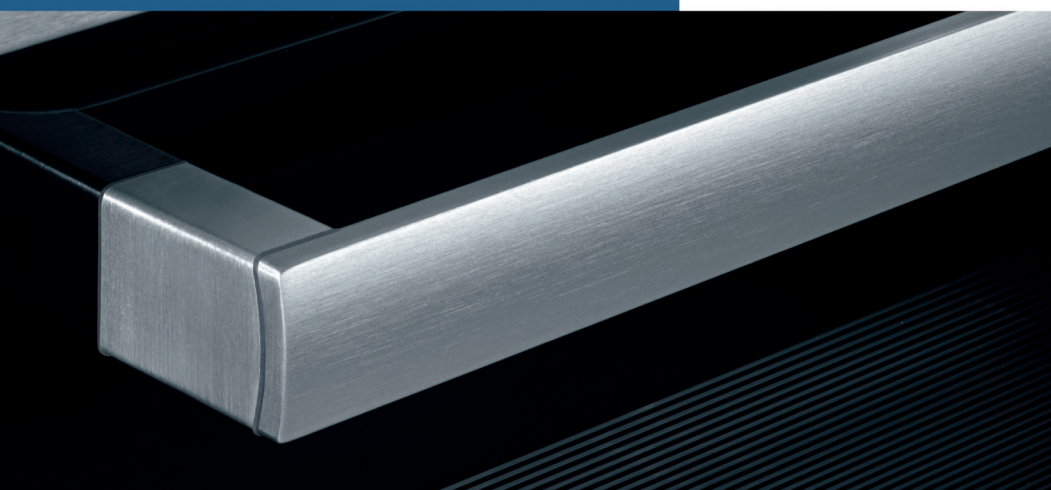




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Vapaasti seisova liesi
Komfyr
HCA764322U



BOSCH

[fi] Käyttöohje 3 [no] Bruksveiledning 30

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	4
Vaurioiden syyt	6
Yhteenveto	6
Uunin vauriot	6
Sokkelilaatikon vauriot	6
Sijoitus ja liittäminen	6
Asentajalle	6
Seinäkiinnitys	7
Luukun lukitsin	7
Uusi lietesäiliö	7
Yleistä	7
Keittoalue	7
Ohjauspaneeli	8
Uunitila	9
Varusteet	9
Varusteiden asettaminen uuniin	9
Lisävarusteet	9
Hoitotuotteet ja tarvikkeet	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Kellonajan asetus	11
Uunin kuumentaminen	11
Varusteiden puhdistus	11
Keittotason säätäminen	11
Toimi näin	11
Suuri kaksitoimikeittoalue ja paistoalue	11
Keittotaulukko	11
Uunin ohjelmointi	12
Uunitoiminto ja lämpötila	12
Pikakuuennus	13
Aikatoimintojen säätäminen	13
Hälytin	13
Toiminta-aika	13
Päättymisaika	14
Kellonaika	14
Paistolämpömittari	15
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen	15
Sisälämpötilan asettaminen	15
Lapsilukko	16
Hoito ja puhdistus	16
Puhdistusaine	16
Ennen puhdistusta	18
Ristikoiden irrotus ja asennus	18
Uuninluukun irrotus ja asennus	18
Luukun lasien irrotus ja asennus	19
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	20
Häiriötaulukko	20
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	20
Lasisuojus	20
Huoltopalvelu	20
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	20
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	21
Energiansäästö uunia käytettäessä	21
Energiansäästö keittotasoa käytettäessä	21
Ympäristöystävällinen hävittäminen	21
Testattu keukeittiössämme	21
Kakut ja leivonnaiset	21

Leipomisvihjeitä	23
Liha, lintu, kala	24
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	25
Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	26
Valmistustuotteet	26
Muita ohjeita	27
Sulatus	27
Kuivatus	27
Umpioiminen	28
Akryyliamidi elintarvikkeissa	28
Testiruoat	29
Paistaminen	29
Grillaus	29

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 käyttöohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohtojen 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.

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (. esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

Palovamman vaara!

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

kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

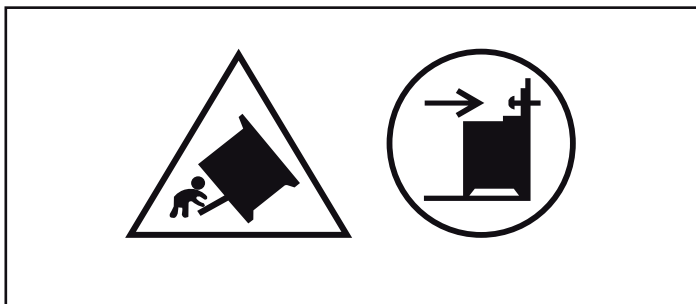
Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

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

Kallistumisvaara!



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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen 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.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

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

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Uunin vauriot

Huomio!

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

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

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

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Huomio!

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

Asentajalle

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

Seinäkiinnitys

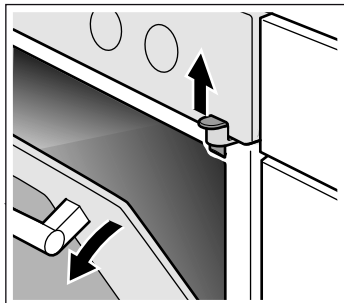
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

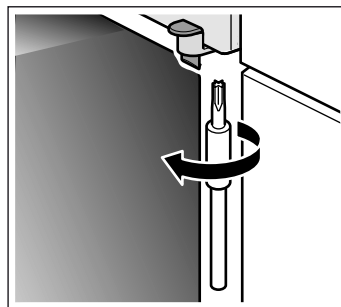
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



Luukun lukituksen poistaminen

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

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



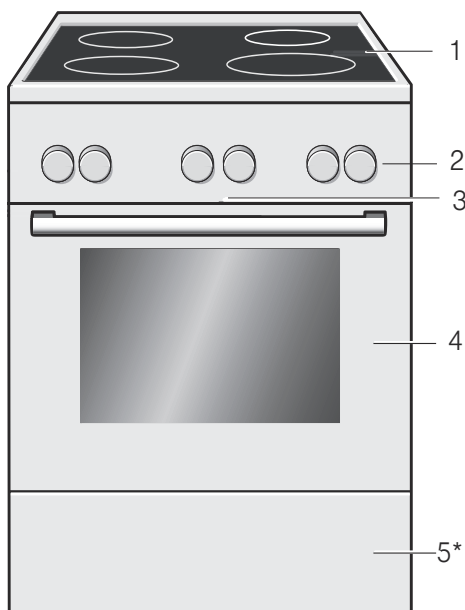
3. Sulje uuninluukku.

Uusi lietes

Tässä tutustut uuteen lieteesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin, keittotason ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja varusteista.

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

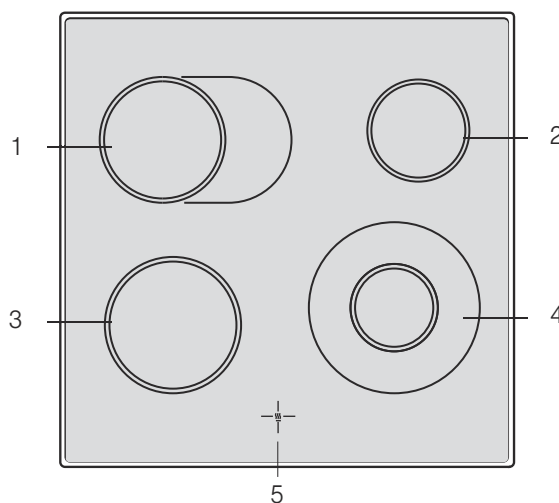
1	Keittotaso**
2	Ohjauspaneeli**
3	Jäähdytyspuhallin
4	Uuninluukku**
5*	Sokkelilaatikko**

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

1	Keittoalue 17 cm tai paistoalue 17x26 cm
2	Keittoalue 14,5 cm
3	Keittoalue 18 cm
4	Kaksitoimikeittoalue 21 ja 12 cm
5	Jälkilämmön näyttö

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Vaikka keittotaso

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Pyöreät valitsimet

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

Toimintokytkin

Toimintokytkimellä valitaan uunitoiminto.

Asento	Toiminto
Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
Kiertoilma 3D*	Kakkuja ja leivoksia varten. Uunia voidaan käyttää kolmella tasolla samanaikaisesti. Uunin takaseinässä oleva turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin.
Ylä- ja alalämpö*	Kakkuja, gratiineja ja vähärasvaisen lihan paistamista (esim. vasikanliha tai riista) varten yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylä- ja alavas-tuksista
Pizzatoiminto	Pakasteruokien nopea valmistus ilman esikuumennusta, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai voitainapiiraat. Lämpö tulee alavas-tuksesta ja takaseinässä olevasta turbiinista.
Grilli ja kiertoilma	Lihapalojen, linnun ja kalan paista-minen. Grillivastus ja puhallin kyt-keytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Turbiini kierrättää grillistä tulevaa kuumaa ilmaa ruoan ympä-rillä.
Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtolei-pien ja kalan paistaminen grillissä. Koko grillivastuksen alapuolella oleva pinta kuumenee.
Grilli, pieni pinta	Pienien pihvi-, makkara-, paahto-leipä- ja kalamäärien paistaminen grillissä. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Alalämpö	Kuoritus, leipominen ja grati-nointi. Lämpö tulee alavastuksesta.
Sulatus	Esimerkiksi lihan, linnunlihan, lei-vän ja leivonnaisten sulattaminen. Turbiini kierrättää kuumaa ilmaa ruoan ympärillä.
Valo	Uunin sisällä olevan valon sytyttä-minen.

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Kun jokin uunitoiminto valitaan, uunin sisällä oleva valo syttyy.

on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

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

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

Asennot	Toiminto
Nolla-asento	Uuni ei ole kuuma.
50-300	Lämpötila-alue
1, 2, 3	Grillaustehot
	Grillaustehot, grillin pieni ja suuri pinta.
	Teho 1= pieni
	Teho 2 = keski
	Teho 3 = täysi

Kun uuni kuumenee, näytössä palaa lämpötilasymboli . Jos kuumennus keskeytetään, symboli sammuu. Eräiden asetusten kohdalla se ei pala.

Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

Asetus	Merkitys
0	Nolla-asento
1-9	Tehoalueet
	1 = pienin teho
	9 = suurin teho
Lisäaluekytkentä	Paistoalueen kytkeminen käyttöön.
Lisäaluekytkentä	Suuren kaksitoimikeittoalueen kyt-keminen käyttöön

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetet erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
Pikakuuennus	Uunin erittäin nopea kuumentami-nen.
Aikatoiminnot	Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisajan ja kellonajan valinta.
Lapsilukko	Uunitoimintojen lukitseminen ja lukituksen vapauttaminen.
Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
Plus	Säätöarvojen nostaminen.

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

Valitsimet

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

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Lamppu

Uunin sisällä oleva valo palaa, kun uuni on toiminnassa.

Valo syttyy myös silloin, kun uuni ei ole toiminnassa ja toimintokytkin asetetaan asentoon .

Jäähdytyspuhallin

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

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Varusteet

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

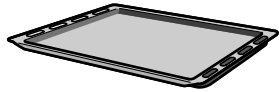
Jotta jotkut ruokalajit onnistuvat vielä paremmin tai uunin käyttö on vielä vaivattomampaa, saatavana on valikoima lisävarusteita.



Ritilä

Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

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



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

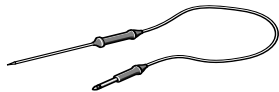
Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

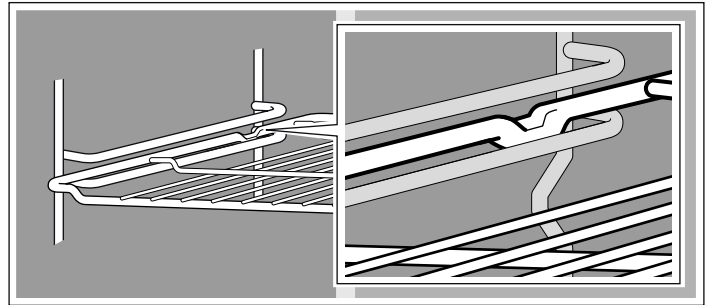
Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastianä, kun grillaat suoraan ritilällä.

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.



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

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

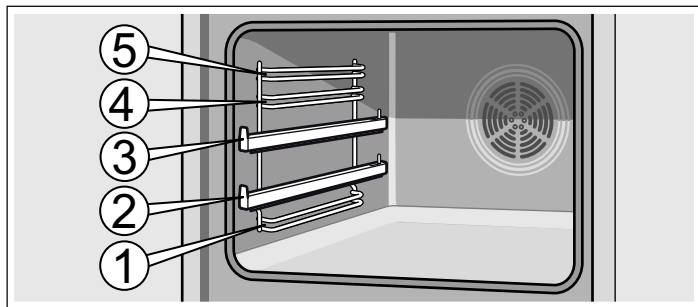
Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen. Tämä ei vaikuta toimintaan.

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

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseen 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.

Lisävarusteet

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

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

Lisävarusteet	HEZ-numero	Toiminto
Pizzapelti	HEZ317000	Sopii erityisesti pizzalle, pakasteruoille ja pyöreille tortuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Työnnä pelti ritalän yläpuolelle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistiritilä	HEZ324000	Paistamiseen. Laita grilliritilä aina uunipannuun. Paistista tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun.
Grillipelti	HEZ325000	Käytetään grillattaessa grilliritilän sijaan tai roiskesuojana uunin suojaamiseksi runsaalta tahrantumiselta. Käytä grillipeltiä vain yhdessä uunipannun kanssa. Grillipalat grillipellillä: Voit käyttää vain kannatinkorkeuksia 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: Uunipannu työnnetään yhdessä grillipellin kanssa ritalän alle.
Paistokivi	HEZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti	HEZ331003	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ331011	Kakut ja pikkuleivät on helppo levittää leivinpelleille. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu	HEZ332003	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen ritalän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkuun kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ332011	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit on helppo levittää uunipannuun. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkuun kohti.
Kansi Profi-uunipannulle	HEZ333001	Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HEZ333003	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Ulosvedettävät kiskot		
3-osainen kokonaan ulosvedettävä kannatin	HEZ338352	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 1, 2 ja 3 voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulosvedettävä kannatin, ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulosvedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HEZ338357	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin leivinpellit on helppo laittaa paikoilleen. 3-osainen teleskooppikannatin, jossa on pysäytystoiminto, ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
Ritilä	HEZ334000	Astioille, kakkuvuolle, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.
Lasinen paistovuoka	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisesti ohjelmiin ja paistoautomaattiin.

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. Liinon 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.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Kellonajan asetus

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

- 1. Paina valitsinta ☹.
- Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.
- 2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

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

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

- 1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö ☐.
 - 2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.
- Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

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

Keittotason säätäminen

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

Toimi näin

Yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

- Asento 0 = pois
- Asento 1 = pienin teho
- Asento 9 = suurin teho.

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

Suuri kaksitoimikeittoalue ja paistoalue

Voit muuttaa näiden keittoalueiden kokoa.

Suuren alueen kytkeminen käyttöön

Käännä keittoalueen tehonvalitsin asentoon 9 saakka - tunnet siinä pienen vasteen - ja edelleen symboliin ☉ = suuri kaksitoimikeittoalue tai

☉ = paistoalue
Kierrä sitten heti takaisinpäin haluamasi tehoalueen kohdalle.

Pienen alueen kytkeminen takaisin

Käännä keittoalueen tehonvalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen.
Pienellä kaksitoimikeittoalueella voit lämmittää erityisen hyvin pieniä määriä.

Huomio!

Älä käännä koskaan symbolin ☉ tai ☉ yli kohtaan 0.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.
Kypsymisajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.
Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.
Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute, liivate	1	-
Voi	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1-2	-
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1	3-6 min

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	3	15-30 min
Kuoriperunat	3-4	25-30 min
Kuoritut perunat	3-4	15-25 min
Pastatuotteet	5*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4	15-60 min
Vihannekset	3-4	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	3-4	-
Haudutus		
Kääryleet	3-4	50-60 min
Patapaisti	3-4	60-100 min
Gulassi	3-4	50-60 min
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroimaton	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee paneroitu	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuihot	6-7	8-12 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	5-6	paista kypsäksi

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

Uunin ohjelmointi

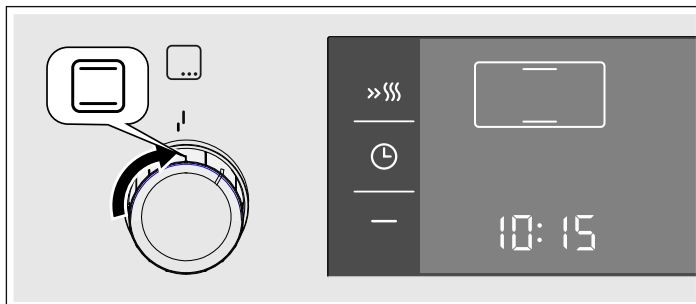
Uuni voidaan ohjelmoida monella eri tavalla. Seuraavaksi kuvaamme, miten ohjelmoida kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso. Uuniin voidaan ohjelmoida keittoaika (kesto) ja päättymisaika jokaiselle ruokalajille erikseen. Katso lisätietoa luvusta *Aikatoimintojen ohjelmointi*.

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

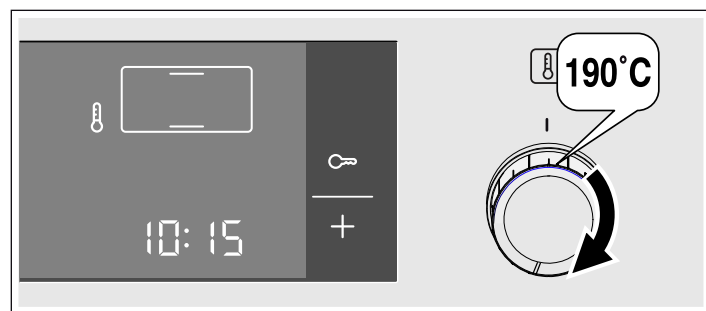
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C .

1. Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.



2. Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.



Uuni kuumenee.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

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

Pikakuumennus

Pikakuumennuksen avulla uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.

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

- Kiertoilma 3D 
- Ylä- ja alalämpö 

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

1. Valitse kuumentustoiminto ja lämpötila.

2. Paina lyhyesti painiketta »|||.

Näyttöön syttyy merkki »|||. Uuni alkaa kuumentumaan.

Pikakuumennuksen päätyminen

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

Pikakuumennuksen peruuttaminen

Paina painiketta »|||. Merkki »||| häviää näytöstä.

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.

Hälytін

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

1. Paina valitsinta  yhden kerran.

Näytössä palavat 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. Hälytін käynnistyy. Näytössä palaa symboli  ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasymbolit sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

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

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

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

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

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

Aika-asetusten haku näyttöön

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

Hälyttimen , toiminta-ajan , 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 kytkeäksesi uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

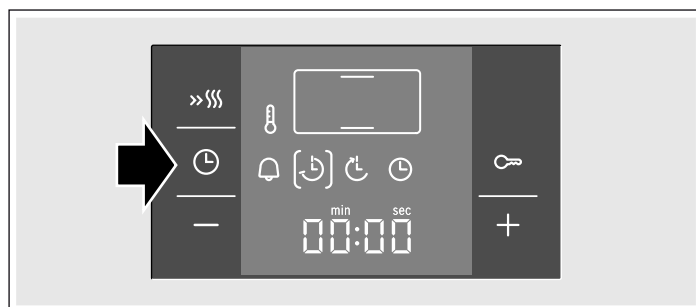
Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

2. Sääda lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.

3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.

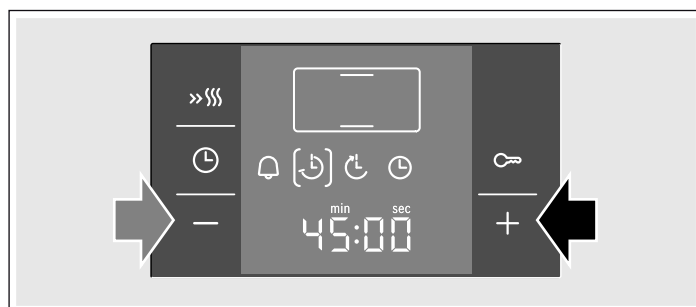
Näytössä näkyy 00:00. Aikasymbolit palavat, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.



4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia



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

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumentumasta. 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 hälytін on asetettu, paina ensin valitsinta .

Toiminta-ajan poistaminen

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

Aika-asetusten haku näyttöön

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

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

Päättymisaika

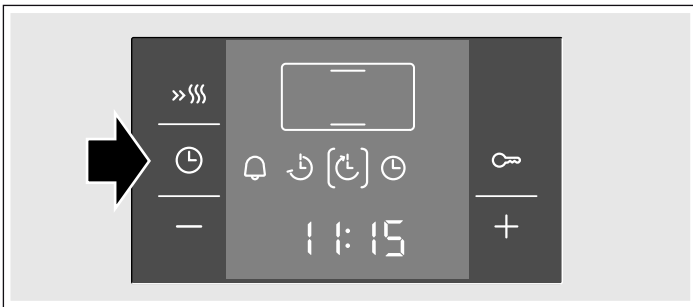
Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

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

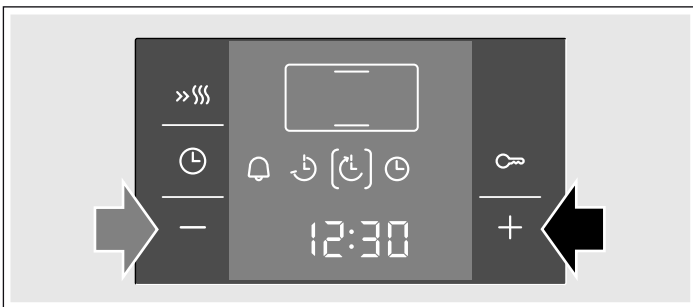
Esimerkkikuva: Kello on 10:30, toiminta-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.

1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötilanvalitsin.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella  tai .
5. Paina valitsinta .

Sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.



6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella  tai .



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

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella  tai . Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos 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  päättymisaian tilalle tämänhetkisen 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 , päättymisaian  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kellonaika

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

1. Paina valitsinta .
- Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.

2. Aseta kellonaika valitsimella  tai .

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta  neljä kertaa.
Näytössä palavat aikasympoolit, sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä.
2. Muuta kellonaika valitsimella  tai .

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

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

Paistolämpömittari

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

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

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

Soveltuvat uunitoiminnot

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

Uunin lämpötila

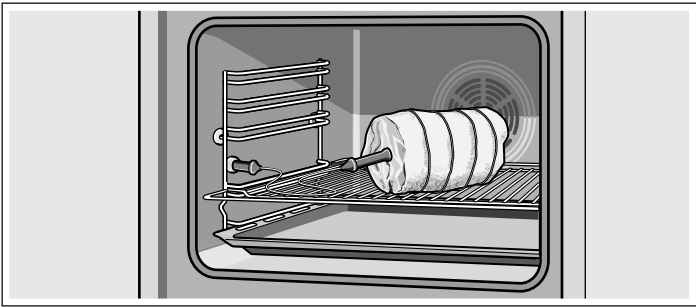
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

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



Laita lihanpala rutilän 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.

- Työnnä paistolämpömittari uunitilassa edessä vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku. Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.
- Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto. Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 80 °C. Symboli on suluissa.
- Aseta sisälämpötila valitsimella + tai -.
- 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 tämänhetkisen 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 tämänhetkisen 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
Naudanliha	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
Porsaanliha	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
Vasikanliha	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90
Lihamureke	
Lihamureke	85-90
Lintu	
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 grillausteho on asetettu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.

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

Lapsilukon kytkeminen päälle

Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä keittotason puhdistamiseen

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

Älä käytä uunin puhdistamiseen

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- puhdistusaineita, joiden alkoholiprosentti on suuri,
- hankaussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinnoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Emaloidut, lakatut, muovi- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen)	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota tätä varten huomioon luvussa <i>Lasinen suojakansi</i> olevat ohjeet!
Kiertovalitsimet Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Keittotason kehys	Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.
Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimeen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen. Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa.

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen)	Poista kaasupolttimen pää ja kansi, puhdistu kuumalla astianpesuaineliuksella. Älä pese astianpesukoneessa. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloituneet. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan.
Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyt ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti.
Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen)	Poista keittolevyn renkaan keltaisena ja sinisenä hohtavat värjäymät teräksenpuhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita.
Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdistu vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suoja päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdistu vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suoja päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Lasilevy	Lasinpesuaine: Puhdistu pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpuhdistuslastaa. Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa <i>Uuninluukun irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita!
Lapsilukko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla. Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitus ei toimi enää oikein.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla. Älä hankaa.

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Keittoalue	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka- vesi: Puhdistu talousliinalla. Käytä pinttynyneeseen lika- an teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. ⚠ Käytä itsepuhdistuviin pintoihin itse- puhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla.
Ristikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla tai harjalla. Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa <i>Ristikon irrotus ja asennus</i> olevia ohjeita! Teleskooppikannatin* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkis- koista. Puhdistu ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesuko- neessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä.
Välineet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdistu talousliinalla tai harjalla. Alumiininen leivinpelti*: (laitteen mallista riippuen) Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terä- vällä esineellä. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmutta- vat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Grillivarras* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistu talousliinalla.

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Ennen puhdistusta

Poista varusteet ja astiat uunista.

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

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

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

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

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

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

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Huomio!

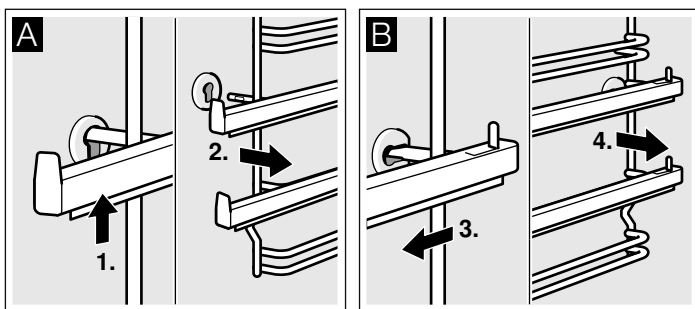
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele keramiikkapintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa pinnalle, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

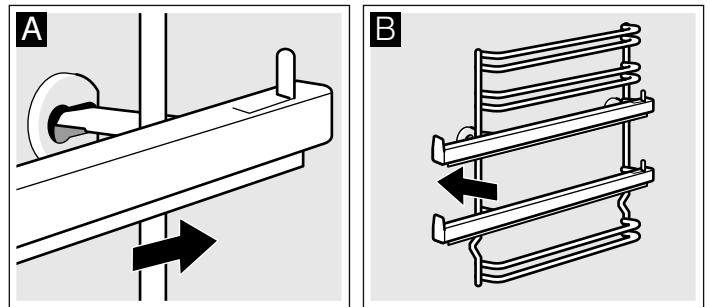
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksesta (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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).

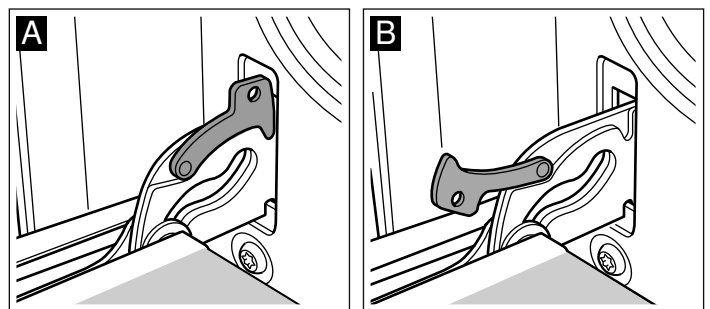


Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

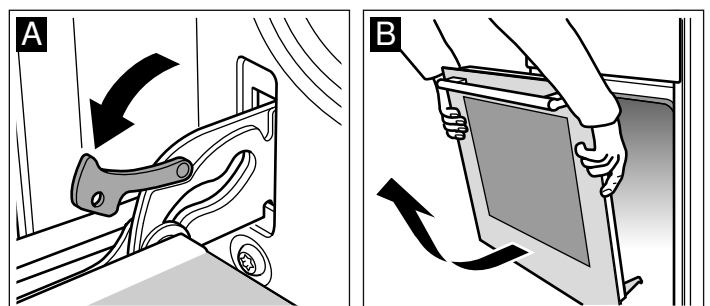


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

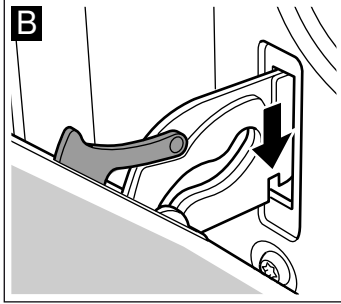
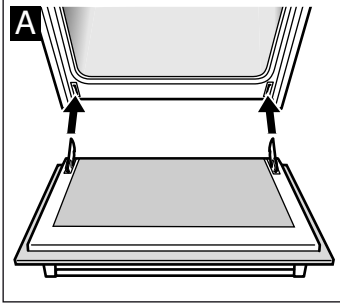
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteseeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



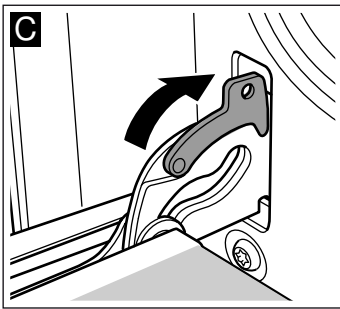
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



⚠ Loukkaantumisvaara!

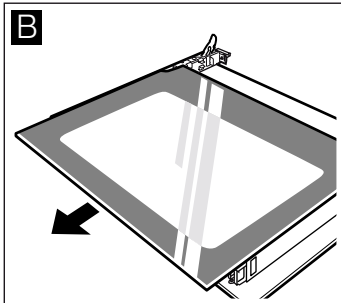
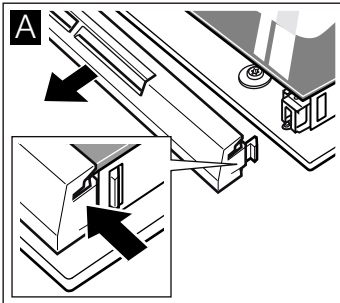
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

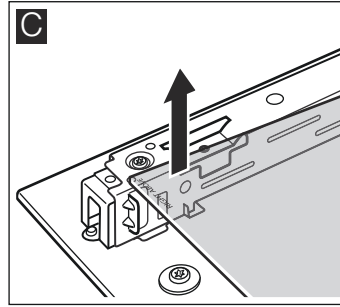
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

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

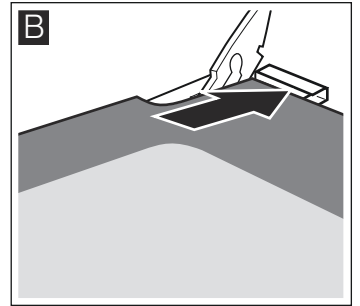
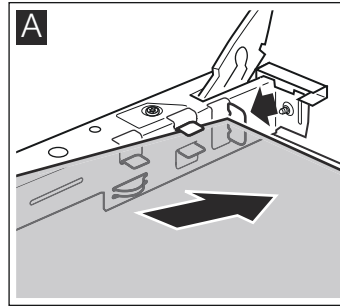
⚠ Loukkaantumisvaara!

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 suojuks 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.
	Sähkökatkos.	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä palaa ☹ ja nollia.	Sähkökatkos.	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.

Virheilmoitukset

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

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
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.

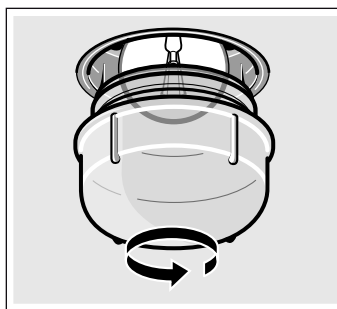
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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 huoltokorjauksen käynnit.

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

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

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö uunia käytettäessä

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

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

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

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

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Testattu koekeittiössämme

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

Huomautuksia

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

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä ☐.

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa ☐.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

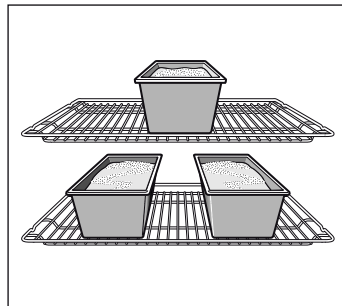
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Taulukot

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

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

Paistoaajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

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

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

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

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		130-150	30-40
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3		140-150	30-40
	Leivinpelti	3		140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		130-140	40-55
Makroonit	Leivinpelti	2		110-130	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		100-120	40-50
Marengit	Leivinpelti	3		80-100	100-150

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

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
 Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

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

Leipomisvihjeitä

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

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

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

Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

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

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

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

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

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

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

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

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

Kala

Käännä kalanpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

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

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

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse lähinnä seuraavaa 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 valeltaessa 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, gratiinit, paahtoleivät

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

Aseta astia aina rutilälle.

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

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

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

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

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.

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

Sulatus

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.
Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.
Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrute- tut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	2		lämpötilanvalitsinta ei kyt- 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- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
600 g omenarenkaita	Uunipannu + rutilä	3+1		80 °C	n. 5 h
800 g päärynälohkoja	Uunipannu + rutilä	3+1		80 °C	n. 8 h
1,5 kg luumuja	Uunipannu + rutilä	3+1		80 °C	n. 8-10 h
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	Uunipannu + rutilä	3+1		80 °C	n. 1½ h

Umpioiminen

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

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

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

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

Vihannekset
Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 - 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.

- 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.

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta	
Yleistä	■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Paistaminen	Ylä-/alalämpö max. 200 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö max. 190 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu

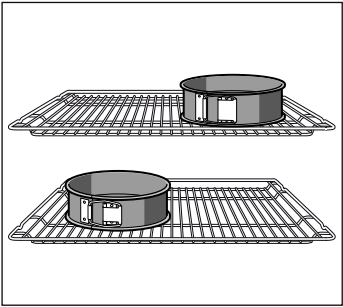
Testiruoat

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

Paistaminen

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

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5	☐	3	1½-2
Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä	Ritilä + uunipannu	4+1	☐	3	25-30

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	31	Tips til bakingen	49
Årsaker til skader	33	Kjøtt, fjærkre, fisk	50
Oversikt	33	Tips til steking og grilling	51
Skader på stekeovnen	33	Gratenger, toast	52
Skader på sokkelskuffen	33	Ferdigretter	52
Oppstilling og tilkobling	33	Spesielle retter	53
For installatøren	33	Opptining	53
Veggfeste	34	Tørking	53
Dørsikring	34	Konservering	54
Din nye komfyr	34	Akrylamid i matvarer	54
Generelt	34	Testretter	55
Kokesone	34	Bake	55
Betjeningsfelt	35	Grilling	55
Ovnsrommet	35		
Ditt tilbehør	36		
Sette inn tilbehør	36		
Ekstra tilbehør	36		
Artikler fra kundeservice	37		
Før første gangs bruk	37		
Stille inn klokkeslett	37		
Oppvarming av stekeovnen	37		
Rengjøring av tilbehør	37		
Innstilling av kokesone	38		
Slik stiller du inn:	38		
Stor tokrets-kokeplate og stekesone	38		
Tilberedningstabell	38		
Programmere stekeovnen	39		
Varmetype og temperatur	39		
Hurtigoppvarming	39		
Innstilling av tidsfunksjoner	39		
Varselur	39		
Varighet	40		
Sluttid	40		
Klokkeslett	41		
Steketermometer	41		
Slik stikker du inn steketermometeret	41		
Slik stiller du inn kjernetemperaturen	41		
Barnesikring	42		
Vedlikehold og rengjøring	42		
Rengjøringsmidler	42		
Før rengjøring	44		
Sett inn og ta ut stigene	44		
Sett inn og ta ut stekeovnsdøren	44		
Montering og utmontering av glassruter	45		
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	46		
Feiltabell	46		
Bytte stekeovnslampe i taket	46		
Glassdeksel	46		
Kundeservice	46		
E-nummer og FD-nummer	46		
Energi- og miljøtips	47		
Energisparing i stekeovnen	47		
Energisparing på kokesonen	47		
Miljøvennlig håndtering	47		
Testet for deg i vårt prøvekjøkken	47		
Kaker og bakst	47		

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.bosch-home.com og nettbutikk: www.bosch-eshop.com

Viktige sikkerhetsanvisninger

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av

apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.

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

Fare for forbrenning!

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

- Kokeplatene og områdene rundt, spesielt kokesonerammen dersom denne finnes, blir svært varme. Ta aldri på de varme flatene. Hold barn på avstand.
- Apparatets overflater blir svært varme under drift. Berør ikke de varme overflatene. Hold barn borte fra apparatet.
- Kokeplaten avgir varme, men indikasjonen fungerer ikke. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

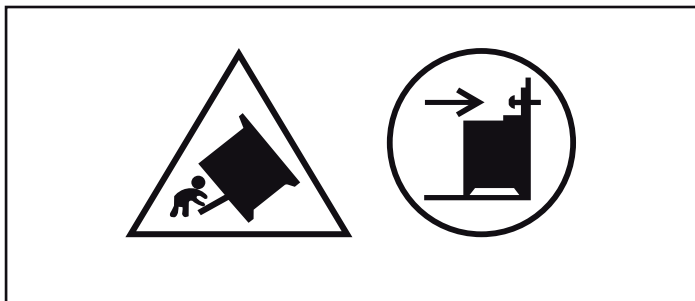
Fare for forbrenning!

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

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Gryter kan plutselig sprette opp på grunn av væske mellom bunnen av gryten og kokeplaten. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

Veltefare!



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

Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av

oss. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Kontakt kundeservice.

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Sprekker eller revner i glasskeramikken kan føre til elektrisk støt. Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Ved bruk av feil type steketermometer kan isolasjonen ta skade. Bruk bare steketermometeret som er beregnet for dette apparatet.

Brannfare!

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

Fare for forbrenning!

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

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

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

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

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

Skader på stekeovnen

Obs!

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

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

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

Skader på sokkelskuffen

Obs!

Ikke legg varme gjenstander i sokkelskuffen. Den kan skades.

Oppstilling og tilkobling

Elektrisk tilkobling

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

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

Obs!

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

For installatøren

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

Veggfeste

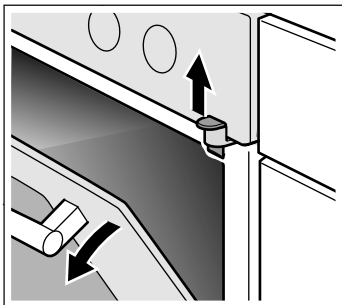
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

Dørsikring

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

Åpne stekeovnsdøren

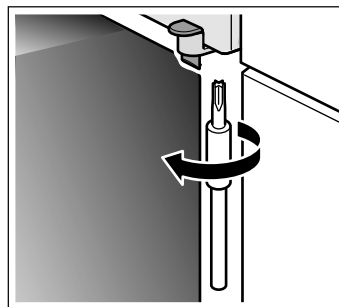
Trykk sikringen oppover (figur A).



Fjerne dørsikring

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

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



3. Lukk stekeovnsdøren.

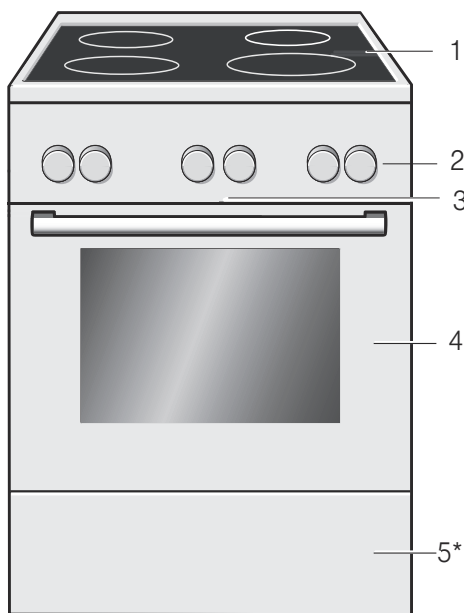
Din nye komfyr

Her kan du bli kjent med den nye komfyren din. Vi forklarer betjeningsfeltet, kokesonen og de enkelte

betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

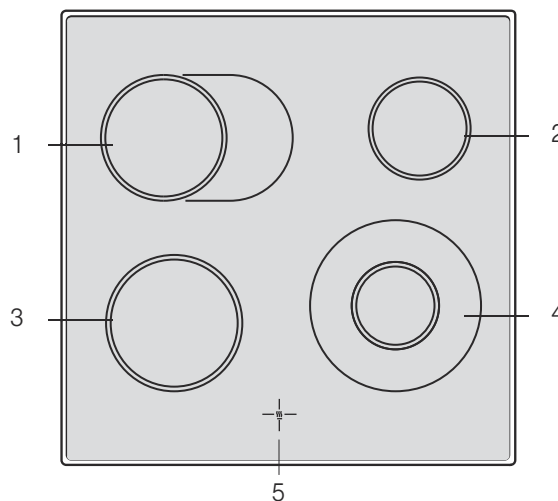
Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



Kokesone

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



Forklaringer

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

* Ekstra utstyr (tilgjengelig for noe apparater)

** Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Forklaringer

- | | |
|---|--|
| 1 | Kokeplate 17 cm eller stekesone 17 x 26 cm |
| 2 | Kokeplate 14,5 cm |
| 3 | Kokeplate 18 cm |
| 4 | Tokrets-kokeplate 21 og 12 cm |
| 5 | Restvarmeindikator |

Restvarmeindikator

Kokesonen har en restvarmeindikator for hver kokeplate. Denne viser hvilke kokeplater som fremdeles er varme.

Betjeningsfelt

Noen detaljer kan avvike, avhengig av apparattype.

Bryterhåndtak

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

Funksjonsbryter

Med funksjonsbryteren velger du varmetype for stekeovnen.

Posisjon	Bruk
 Posisjon null	Stekeovnen er avslått.
 Varmluft 3D*	Til kaker og bakst. Det er mulig å steke i tre høyder. En vifte på bakveggen fordeler varmen likt rundt i hele ovnen.
 Over- og under-varme*	Til kaker, gratenger, mager stek av f. eks. kalv eller vilt, på én høyde. Varmen kommer ovenfra og fra undersiden.
 Pizzafunksjon	Rask tilberedelse av frossen mat uten behov for oppvarming, f.eks. pizza, pommesteg eller buterdeigkaker. Varmen kommer nedenfra samt fra viften bakerst i ovnen.
 Grilling med varmluft	Grill kjøttstykker, fugl og fisk. Grillelementet og viften slås vekselvis på og av. Viften blåser varmen fra grillen rundt maten.
 Grilling, stor flate	Grill biffer, pølser, toast eller fisk. Hele flaten under grillelementet blir varm.
 Grilling, liten flate	Grill små mengder biffer, pølser, toast eller fisk. Den midterste delen av grillen blir slått på.
 Undervarme	Konservering, steking og gratinering. Varmen kommer fra undersiden
 Opptining	Tin for eksempel kjøtt, fugl, brød og kaker. Viften fjerner den varme luften rundt matvarene.
 Lys	Slår på lyset inni stekeovnen.

* Varmetype som bestemmer energiklassen iht. EN60350.

Når du velger en varmetype tennes lyset inni stekeovnen.

Temperaturvelger

Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

Stillinger	Funksjon
 Nullstilling	Stekeovnen er ikke varm.
50-300	Temperaturområde
1, 2, 3	Grilltrinn
	Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate.
	Trinn 1= svak
	Trinn 2= middels
	Trinn 3= sterk

Indikasjonen lyser helt til kokeplaten er tilstrekkelig avkjølt, også selv om kokesonen er slått av.

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

Mens stekeovnen varmes opp, lyser temperatursymbolet  i displayet. Hvis oppvarmingen avbrytes, slukkes symbolet. Ved noen innstillinger lyser ikke symbolet.

Kokeplatebrytere

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

Posisjon	Betydning
0	Nullstilling
1–9	Koketrinn
 Innkobling	Slå på stekesonen.
 Innkobling	Koble inn den store tokrets-kokeplaten.

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

Taster og display

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

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

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

Taster

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

Ovnsrommet

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

Lys

Lyset inni stekeovnen vil lyse så lenge stekeovnen er på. Lyset kan imidlertid slå seg på selv om stekeovnen er avslått dersom funksjonsbryteren settes i posisjon .

Kjølevifte

Kjøleviften slår seg av og på etter behov. Den varme luften slipper ut via døren. For at ovnsrommet skal avkjøles raskere etter at apparatet har vært i bruk fortsetter kjøleviften å gå i en viss tid.

Obs!

Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

Ditt tilbehør

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

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



Rist

Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og 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.

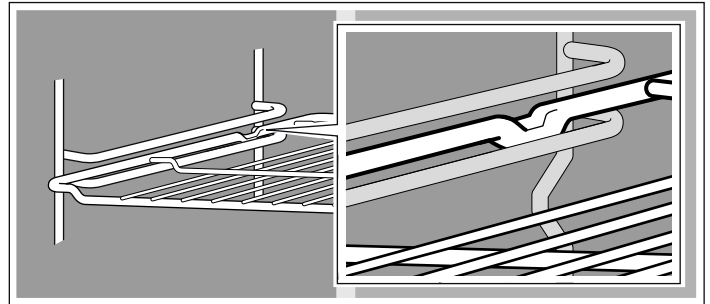


Steketermometer

Steketermometeret sørger for en nøyaktig steking.

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

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



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

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

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

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

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

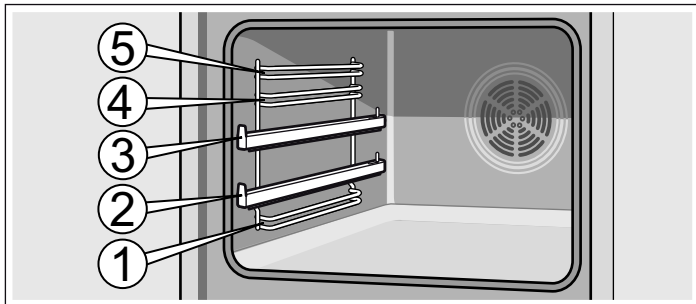
Ekstra tilbehør

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

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

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.



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

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

Artikler fra kundeservice

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

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

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

Før første gangs bruk

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

Stille inn klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.

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

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Oppvarming av stekeovnen

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

Luft kjøkkenet mens stekeovnen varmes opp.

1. Still inn over-/undervarme  med funksjonsvelgeren.

2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

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

Rengjøring av tilbehør

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

Innstilling av kokesone

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

Slik stiller du inn:

Med kokeplatebryterne stiller du inn varmeeffekten til de enkelte kokeplatene.

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

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

Stor tokrets-kokeplate og stekesone

På disse kokeplatene kan du endre størrelsen.

Innkobling av stor flate

Drei kokeplatebryteren til trinn 9 – hvor du merker en lett motstand – og videre til symbolet ☉ = stor tokrets-kokeplate eller

☉ = stekesone

Drei deretter tilbake til ønsket koketrinn.

Stille tilbake til liten flate

Drei kokeplatebryteren til 0, og still inn på nytt.

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

Obs!

Drei aldri over symbolet ☉ eller ☉ til 0.

Tilberedningstabell

I tabellen nedenfor finner du noen eksempler.

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

I tyktflytende retter må du røre om regelmessig.

Bruk koketrinn 9 til oppkoking.

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

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

Programmere stekeovnen

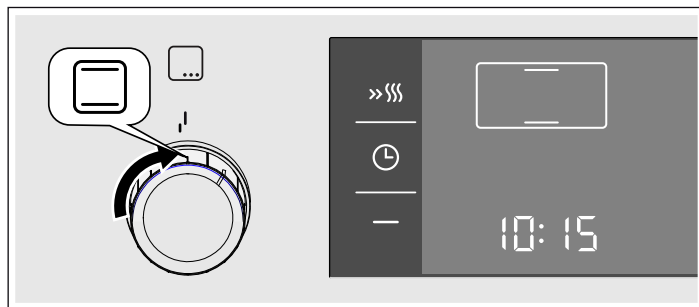
Det er mange måter å programmere stekeovnen på. Her beskrives hvordan du kan programmere varmetypen og temperaturen eller grillnivået. Stekeovnen kan programmeres med koketid (varighet) og ferdigtid for hver rett. For mer informasjon, se kapittelet *Programmere tidsfunksjonene*.

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

Varmetype og temperatur

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

1. Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen.



2. Med temperaturvelgeren stiller du inn temperatur eller grilltrinn.



Stekeovnen varmes opp.

Slå av stekeovnen

Drei funksjonsvelgeren til nullstilling.

Endre innstillinger

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

Hurtigoppvarming

Med funksjonen hurtigoppvarming når ovnen den programmerte temperaturen svært raskt.

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

- Varmluft 3D
- Over- og undervarme

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

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

På indikatorpanelet vises symbolet »»». Ovnen varmes opp.

Slutt på hurtigoppvarming

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

Avbryte hurtigoppvarming

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

Innstilling av tidsfunksjoner

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

Varselur

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

Endre varselurtiden

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

Slette varselurtid

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

Vise tidsinnstillinger

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

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

Varighet

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

Eksempel vist på bilde: Varigheten er 45 minutter.

1. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.
2. Still inn temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.
3. Trykk på tasten  to ganger.
00:00 vises i displayet. Tidssymbolene lyser, og det står klammer rundt .



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



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

Varigheten er slutt

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

Endre varigheten

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

Slette varighet

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

Vise tidsinnstillinger

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

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

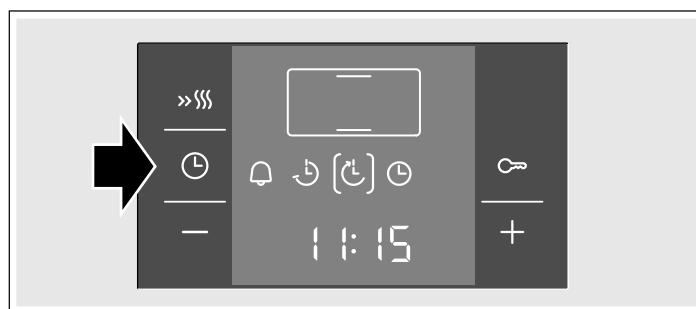
Sluttid

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

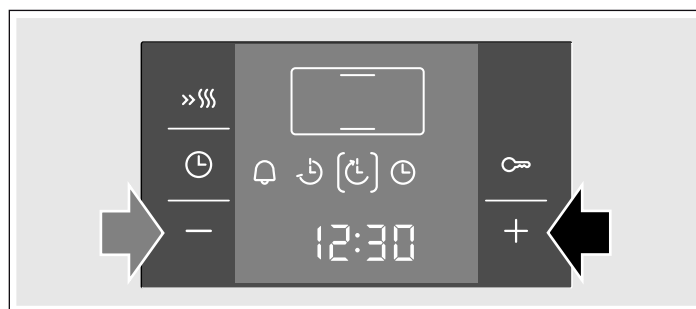
Pass på at matvarer ikke står så lenge i stekeovnen at de blir bedervet.

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 dreii funksjonsvelgeren til nullstilling. Stekeovnen er avslått.

Endre sluttid

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

Slette sluttid

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

Vise tidsinnstillinger

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

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

Klokkeslett

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

1. Trykk på tasten .

Klokkeslettet 12:00 vises i displayet.

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

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Endre klokkeslett

Det kan ikke være stilt inn noen annen tidsfunksjon.

1. Trykk på -tasten fire ganger.

Tidssymbolene lyser i displayet, og det står klammer rundt .

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

Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Skjule klokken

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

Steketermometer

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

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

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

Egnede varmetyper

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

Ovnstemperatur

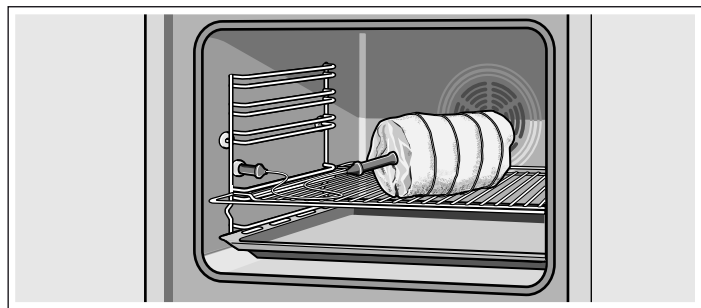
Ikke still inn steketermometeret på mer enn 250 °C, da det ellers kan bli skadet.

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

Slik stikker du inn steketermometeret

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

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



Legg kjøttstykket midt på risten.

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

Slik stiller du inn kjernetemperaturen

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

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

Pass på at ledningen til steketermometeret ikke kommer i klem.

2. Still inn varmetypen med funksjonsvelgeren.

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

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

4. Still inn ønsket temperatur med temperaturvelgeren.

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

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

Den innstilte kjernetemperaturen er nådd

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

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

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

Fare for forbrenning!

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

Endring av kjernetemperaturen

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

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

Avbrudd

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

Fare for forbrenning!

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

Tabell

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

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

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

Barnesikring

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

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

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

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

Slå på barnesikringen

Det kan ikke være stilt inn varighet eller sluttid.

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

I displayet vises symbolet . Barnesikringen er på.

Slå av barnesikringen

Hold tasten  inne i ca. fire sekunder.

Symbolet  i displayet slukkes. Barnesikringen er slått av.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra 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

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

Ved rengjøring av kokesonen

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

Ved rengjøring av stekeovnen

- Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler.

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

Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

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

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

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

* Ekstraustyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparatype).

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

* Ekstraustyr (tilgjengelig for noe apparater avhengig av apparatype).

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

Før rengjøring

Ta ut tilbehør og kokekar av ovnsrommet.

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

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

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

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

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

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

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

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

Obs!

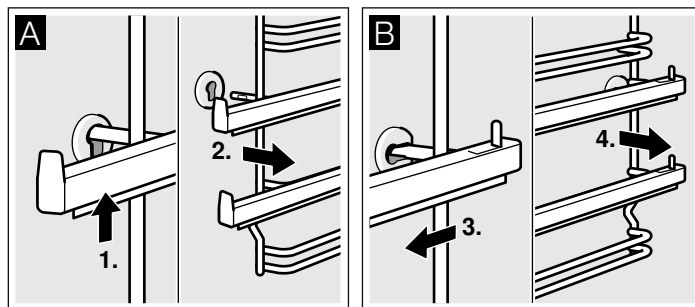
- Bruk aldri skurende rengjøringsmidler. Disse skaper opp eller ødelegger det høyporøse laget.
- Keramikklaget må aldri rengjøres med ovnsrens. Hvis du søler ovnsrens ved et uhell, må du straks fjerne den med en svamp og rikelig med vann.

Sett inn og ta ut stigene

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

Ta ut stigene

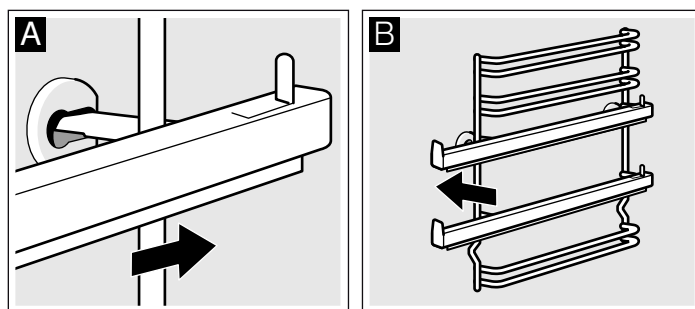
1. Løft opp stigen i forkant
2. og hekk den av (figur A).
3. Trekk deretter hele stigen fremover
4. og ta den ut (figur B).



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

Hekte stigene på plass

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

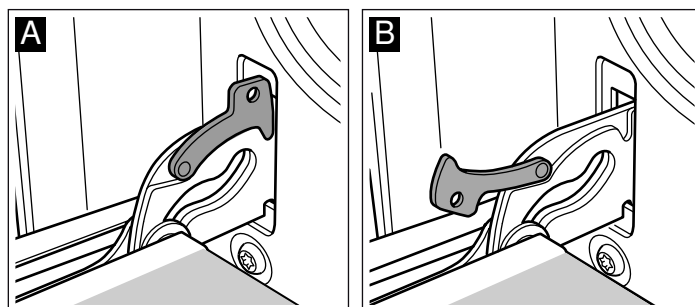


Stigen passer enten på høyre eller venstre side. Vær oppmerksom på at høyde 1 og 2 er nede og høyde 3, 4 og 5 er oppe, som vist i figur B. Uttrekksskinnene må kunne trekkes ut og frem.

Sette inn og ta ut stekeovnsdøren

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

Alle hengslene på stekeovnsdøren har sperrehendel. Når sperrehendlene er 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.

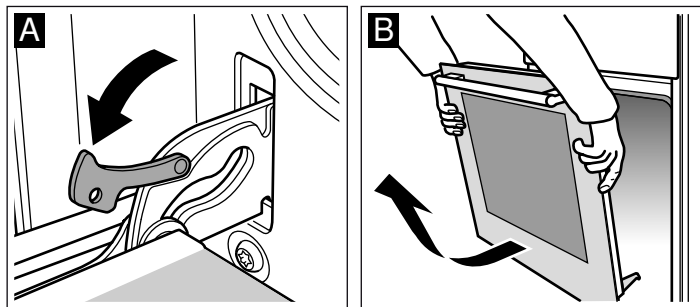


Fare for personskader!

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

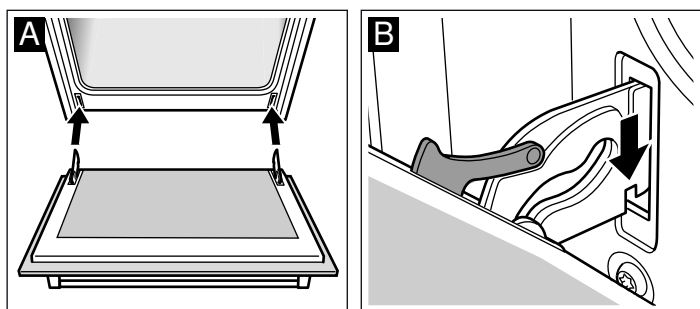
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



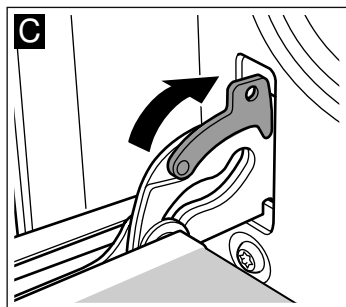
Sett døren på plass

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!

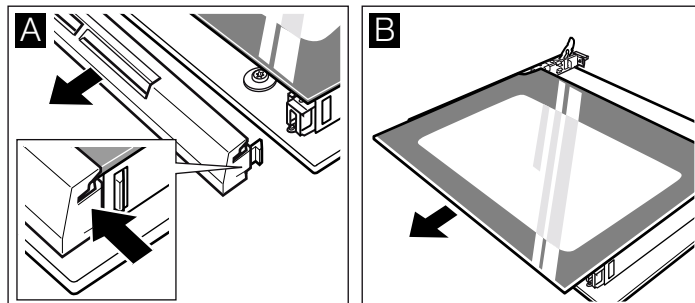
Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ta kontakt med kundeservice.

Montering og utmontering av glassruter

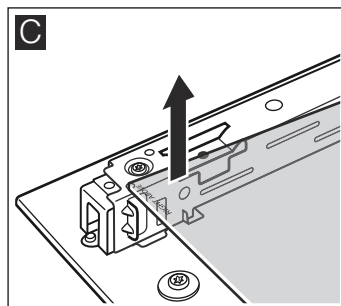
Du kan utmontere glassrutene i stekeovnsdøren for å gjøre rengjøringen enklere.

Utmontering

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



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



Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

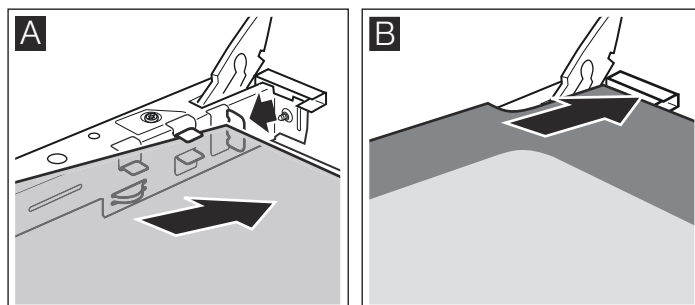
⚠ Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er 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 dekkelet og trykk det fast.
4. Hekt på stekeovnsdøren igjen.

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

Feiltabell

Dersom en rett ikke skulle bli helt vellykket, kan du se etter i kapittelet *Testet for deg i vårt prøvekjøkken*. Der finner du mange tips og råd om matlaging.

Feil	Mulig årsak	Tiltak/råd
Stekeovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrudd.	Kontroller om kjøkkenlampen eller et annet kjøkkenapparat fungerer.
I indikasjonen lyser ⏻ og nul-ler.	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
E011	Du har trykket for lenge på en tast, eller den er fordekt.	Trykk på hver enkelt tast. Kontroller om en tast har hengt seg opp, er fordekt eller skitten.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss.

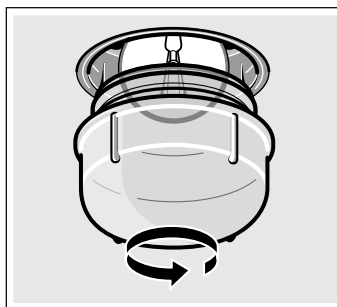
Bytte stekeovnslampe i taket

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

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
2. Skru ut glassdekselet ved å vri mot venstre.



3. Erstatt lampen med en lampe av samme type.
4. Skru på glassdekselet igjen.
5. Ta bort håndkleet og sett inn sikringen.

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking i stekeovnen og matlaging på kokesonen, og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing i stekeovnen

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

Energisparing på kokesonen

- Bruk gryter og panner med tykk, jevn bunn. Ujevne bunner øker energiforbruket.

- Diameteren på gryte- og pannebunner må stemme overens med størrelsen på kokeplatene. Gryter som er for små for kokeplaten, fører til energitap. Husk: Kokekarprodusenter oppgir ofte den øvre grytediameteren. Denne er som oftest større enn diameteren på grytebunnen.
- Bruk en liten gryte til små mengder. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid på et lokk som passer til gryten. Hvis du lager mat uten lokk, bruker du fire ganger så mye energi.
- Bruk lite vann til koking. Dermed sparer du energi. Vitaminer og mineraler går dessuten ikke tapt i grønnsaker.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Utnytt restvarmen. Ved lengre koketid kan du slå av kokeplaten allerede 5–10 minutter før endt koketid.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Testet for deg i vårt prøvekjøkken

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

Merknader

- Tabellen gjelder alltid for innsetting i kaldt og tomt ovnsrom. Du skal bare forhåndsvarme ovnen når det er oppgitt i tabellen. Legg bakepapir på tilbehøret først etter forvarmingen.
- Tidsangivelsene i tabellene er veiledende. De er avhengige av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.
- Bruk tilbehøret som følger med. Du kan få ekstra tilbehør i faghandelen eller hos kundeservice. Ta ut tilbehør og kokekar du ikke trenger fra ovnsrommet før du bruker stekeovnen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar ut tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet.

Kaker og bakst

Steking i én høyde

Med over-/undervarme  lykkes kakebakingen best.

Når du bruker 3D-varmluft , bruker du følgende innsetningshøyder for tilbehøret:

- Kaker i form: høyde 2
- Kaker på brett: høyde 3

Steking i flere høyder

Bruk 3D-varmluft .

Innsetningshøyder ved steking i 2 høyder:

- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

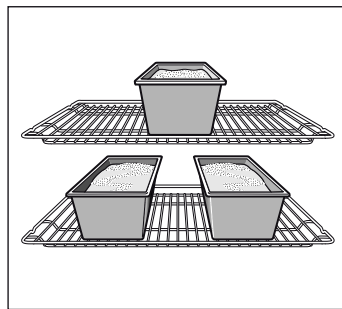
Innsetningshøyder ved steking i 3 høyder:

- Stekebrett: høyde 5
- Universalpanne: høyde 3
- Stekebrett: høyde 1

Stekerbrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

I tabellene finner du en rekke forslag til retter.

Hvis du skal steke med 3 brødformer samtidig, må du plassere disse på risten slik det fremgår av bildet.



Stekeformer

Mørke stekeformer av metall er best egnet.

Ved bruk av lyse stekeformer med tynne vegger av metall eller ved bruk av glassformer forlenges steketiden, og kakene blir ikke så jevnt brune.

Hvis du vil bruke kakeformer av silikon, bør du ta utgangspunkt i opplysningene og oppskriftene fra produsenten. Silikonformer er ofte mindre enn vanlige former. Deigmengde og opplysninger i oppskriften kan avvike.

Tabeller

I tabellene finner du optimale varmetyper for de ulike bakverkene. Temperatur og steketid er avhengig av deigens/rørens mengde og beskaffenhet. Derfor er det angitt områder i tabellene. Prøv først med den laveste verdien. Lavere

temperatur gir jevnere steking. Still temperaturen høyere neste gang, dersom det er behov for dette.

Steketidene reduseres med 5 til 10 minutter ved steking i forvarmet ovn.

Du finner mer informasjon under *Tips til bakingen* bak tabellene.

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake, enkel	Krans-/brødform	2		160-180	40-50
	3 brødformer	3+1		140-160	60-80
Formkake, fin	Krans-/brødform	2		150-170	60-70
Kakebunn, formkakerøre	Fruktkakeform	2		150-170	20-30
Fruktkake fin, kakerøre	Springform/rund form	2		160-180	50-60
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40
Mørdeigbunn med kant	Springform	1		170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeigbunn*	Springform	1		170-190	70-90
Sveitsisk pai	Pizzabrett	1		220-240	35-45
Krydret bakst (f.eks. quiche/løkpai)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, tynn bunn med lite fyll (forvarming)	Pizzabrett	1		250-270	10-15

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

Kaker på brett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	35-45
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Universalpanne	3		160-180	40-50
	Universalpanne + stekebrett	3+1		150-170	50-60
Sveitsisk pai	Universalpanne	2		210-230	40-50
Rullekake (forvarming)	Stekebrett	2		190-210	15-20
Kringle med 500 g mel	Stekebrett	2		160-180	30-40
Julekake med 500 g mel	Stekebrett	3		160-180	60-70
Julekake med 1 kg mel	Stekebrett	3		150-170	90-100
Strudel, søt	Universalpanne	2		180-200	55-65
Børek	Universalpanne	2		180-200	40-50
Pizza	Stekebrett	2		220-240	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	35-45

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		140-160	15-25
	Universalpanne + stekebrett	3+1		130-150	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-150	30-40
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		130-140	40-55
Makroner	Stekebrett	2		110-130	30-40
	Universalpanne + stekebrett	3+1		100-120	35-45
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		100-120	40-50
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-150

Småbakst	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Vannbakkels	Stekebrett	2		200-220	30-40
Butterdeig	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	25-35
	2 stekebrett + universalpanne	5+3+1		160-180	35-45
Gjærbakst	Stekebrett	3		180-200	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		170-190	25-35

Brød og rundstykker

Ved steking av brød skal stekeovnen forvarmes, så sant ikke annet er angitt.

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Når du skal steke i 2 høyder, må du alltid sette universalpannen over stekebrettet.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	8
				200	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Universalpanne	2		300	8
				200	40-50
Rundstykker (uten forvarming)	Stekebrett	3		210-230	20-30
Boller	Stekebrett	3		170-190	15-20
	Universalpanne + stekebrett	3+1		160-180	20-30

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
På denne måten kan du finne ut om formkaken er ferdigstekt.	Stikk en tannpirker inn på det høyeste stedet på kaken ca. 10 minutter før slutten av steketiden som er angitt i oppskriften. Dersom det ikke kleber deig på pinnen, er kaken ferdig.
Kaken er falt sammen.	Bruk mindre væske neste gang eller still ovnstemperaturen 10 grader lavere. Ta hensyn til de angitte røretidene i oppskriften.
Kaken er høy på midten og lavere langs kanten.	Ikke smør kanten av springformen. Etter steking løses kaken forsiktig med en kniv.
Kaken blir for mørk oppå.	Sett den inn på en lavere høyde, velg en lavere temperatur og stek kaken litt lenger.
Kaken er for tørr.	Stikk små hull med en tannpirker i den ferdige kaken. Deretter drypper du fruktsaft eller litt likør over. Øk temperaturen med 10 grader og reduser steketiden neste gang.
Brød eller kaker (f.eks. ostekaker) ser fine ut på utsiden, men er klissete inni (rå, gjennomtrukket av væskestriper).	Bruk litt mindre væske neste gang og stek på lavere temperatur og med litt lengre steketid. Når du skal bake kaker med saftig fyll, forsteker du bunnen. Strø mandler eller brødrasp over og legg deretter fyllet oppå. Ta hensyn til oppskriften og steketidene.
Bakverket er ikke jevnt stekt.	Velg en noe lavere temperatur, dermed blir bakverket jevnere stekt. Stek ømfintlige kaker med over-/undervarme  på én høyde. Bakepapir som går ut over platen, kan ha innflytelse på luftsirkulasjonen. Skjær det derfor alltid til slik at det passer til stekebrettet.
Fruktkaken er for lys på undersiden.	Skyv kaken inn på en lavere stekehøyde neste gang.
Fruktsaften renner ut.	Bruk om mulig en dypere universalpanne neste gang.
Småbakst av gjærdeig kleber seg sammen under steking.	Alle stykkene i baksten bør være ca. 2 cm fra hverandre. Dermed er det nok plass til at stykkene kan heve og brunes på alle sider.
Du har bakt på flere høyder. På det øverste brettet er kakene mørkere enn på de nederste.	Bruk alltid 3D-varmluft  når du steker på flere høyder. Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.
Ved steking av saftige kaker oppstår det kondensvann.	Under steking kan det oppstå vanndamp. Den kommer ut via døren. Vanndampen kan legge seg på bryterpanelet eller på møbelfronter i nærheten og kan dryppe ned som kondensvann. Dette er fysisk betinget.

Kjøtt, fjærkre, fisk

Kokekar

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

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

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

Ved steking i ovnsgryste av rustfritt stål blir maten mindre brunet og kjøtt kan bli mindre gjennomstekt. Forleng steketidene.

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

Varme kokekar av glass bør settes på et tørt kjeleunderlag. Dersom underlaget er vått eller kaldt, kan glasset sprekke.

Steking

Tilfør litt væske til magert kjøtt. Bunken i kokekaret skal være dekket ca. ½ cm i høyden.

Tilfør rikelig med væske til grytestek. Bunken i kokekaret skal være dekket ca. 1 – 2 cm i høyden.

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovnsgryster, trenger du noe mer væske enn ved tilberedning i kokekar av glass.

Kokekar av rustfritt stål er bare til en viss grad egnet. Kjøttet stekes saktere og blir mindre brunet. Bruk en høyere temperatur og/eller lengre steketid.

Grilling

Forvarm ovnen i ca. 3 minutter ved grilling, før du setter maten som skal grilles inn i ovnsrommet.

Grill alltid i lukket stekeovn.

Grillstykkene bør om mulig være like tykke. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige.

Snu grillstykkene etter ⅔ 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	
Oksekjøtt							
Oksestek	1,0 kg	Lukket	2		200-220	120	
	1,5 kg		2		190-210	140	
	2,0 kg		2		180-200	160	
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	2		210-230	70	
	1,5 kg		2		200-220	80	
Roastbiff, medium	1,0 kg	Åpent	1		210-230	50	
Biffer, medium, 3 cm tykke		Rist	5		3	15	
Kalvekjøtt							
Kalvestek	1,0 kg	Åpent	2		190-210	100	
	2,0 kg		2		170-190	120	
Svinekjøtt							
Stek uten svor (f.eks. nakke)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	100	
	1,5 kg		1		190-210	140	
	2,0 kg		1		180-200	160	
Stek med svor (f.eks. bog)	1,0 kg	Åpent	1		200-220	120	
	1,5 kg		1		190-210	150	
	2,0 kg		1		180-200	180	
Røkt svinekjøtt med bein		1,0 kg	Lukket	2		210-230	70
Lammekjøtt							
Lammelår uten bein, medium		1,5 kg	Åpent	1		150-170	120
Kjøttdeig							
Kjøttpudding		av 500 g kjøtt	Åpent	1		170-190	70

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Pølser						
Pølser		Rist	4		3	15

Fjærkre
 Vektopplysningene i tabellen gjelder fjærkre uten fyll, klargjort for steking.
 Legg helt fjærkre med brystsidene ned på risten. Snu etter ⅔ av den angitte tiden.

Kjøttstykker som rullestek av kalkun eller kalkunbryst snus etter halvparten av den angitte tiden. Fjærkre i deler snus etter ⅔ av tiden.
 Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene. Da kan fettete renne ut.
 Fjærkretee blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann eller appelsinsaft.

Fjærkre	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Kylling, hel	1,2 kg	Rist	2		200-220	60-70
Broiler, hel	1,6 kg	Rist	2		190-210	80-90
Kylling, halv	à 500 g	Rist	2		200-220	40-50
Kyllingstykker	à 300 g	Rist	3		200-220	30-40
And, hel	2,0 kg	Rist	2		170-190	90-100
Gås, hel	3,5–4,0 kg	Rist	2		150-170	110-130
Kalkunkylling, hel	3,0 kg	Rist	2		170-190	80-100
Kalkunlår	1,0 kg	Rist	2		180-200	90-100

Fisk
 Snu fiskestykker etter ⅔ av tiden.

Hel fisk må ikke snus. Sett den hele fisken inn i stekeovnen med buken ned og ryggfinnerne opp. En potet eller et lite, ildfast kokekar i bukåpningen på fisken gjør den mer stabil.
 Hvis du griller direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	à ca. 300 g	Rist	2		3	20-25
	1,0 kg	Rist	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rist	2		170-190	50-60
Fiskekotelett, 3 cm tykk		Rist	3		2	20-25

Tips til steking og grilling

Det står ikke angitt noe i tabellen når det gjelder vekten på denne steken.	Velg den neste, lavere vekten i henhold til angivelsene og forleng tiden.
Du ønsker å finne ut om steken er ferdig.	Bruk et steketermometer (fås hos en forhandler) eller foreta en "skjeprøve". Trykk med en skje på steken. Dersom den føles fast, er den ferdig. Dersom den gir etter, kan den steke litt til.
Steken er for mørk, og svoren er delvis brent.	Kontroller innsetningshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men 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

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

Sett alltid kokekaret på risten.

Hvor lang steketid en grateng trenger, avhenger av størrelsen på kokekaret og hvor høy gratengen er. Informasjonen i tabellen er bare veiledende.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	40-50
Pastagrateg	Gratengform	2		210-230	30-40
Grateng					
Potetgrateng, rå ingredienser, maks. 4 cm høy	1 gratengform	2		160-180	60-80
	2 gratengformer	1+3		150-170	65-85
Toast					
Gratinert toast, 4 stk.	Rist	4		160-170	10-15
Gratinert toast, 12 stk.	Rist	4		160-170	15-20

Ferdigretter

Følg anvisningene fra produsenten på pakningen.

Hvis du dekker tilbehøret med bakepapir, må du kontrollere at bakepapiret er egnet til disse temperaturene. Tilpass størrelsen på papiret til retten.

Stekeresultatet avhenger i stor grad av matvarene. Brune flekker og uregelmessigheter kan forekomme allerede ved rå vare.

Rett	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C, grilltrinn	Tid i minutter
Pizza, dypfryst					
Pizza med tynn bunn	Universalpanne	2		190-210	15-20
	Universalpanne + rist	3+1		180-200	20-30
Pizza med tykk bunn	Universalpanne	2		170-190	20-30
	Universalpanne + rist	3+1		170-190	25-35
Pizzabagett	Universalpanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpanne	3		180-200	10-20
Pizza, avkjølt, forvarming	Universalpanne	1		180-200	10-15
Potetprodukter, dypfryste					
Pommes frites	Universalpanne	3		190-210	20-30
	Universalpanne + stekebrett	3+1		180-200	30-40
Kroketter	Universalpanne	3		190-210	20-25
Rösti, fylte potetkaker	Universalpanne	3		190-210	15-25
Bakevarer, dypfryste					
Rundstykker, bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
Saltkringler (ikke forstekt)	Universalpanne	3		210-230	10-20
Bakevarer, forstekte					
Halvstekte rundstykker eller bagett	Universalpanne	3		190-210	10-20
	Universalpanne + rist	3+1		160-180	20-25
Vegetarbiffer, dypfryste					
Fiskepinner	Universalpanne	2		200-220	10-15
Kyllingvinger, nuggets	Universalpanne	3		190-210	10-20
Strudel, dypfryst					
Strudel	Universalpanne	3		190-210	30-40

Spesielle retter

Med 3D-varmluft  på lave temperaturer blir kremaktig yoghurt like vellykket som en luftig gjærdeig.

Ta først ut tilbehør, stige eller teleskoputtrekk.

Tilberede yoghurt

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

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

Heving av gjærdeig

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

Rett	Kokekar	Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Kopper eller sylte- tøyglass	på bunnen av ovns- rommet 	50 °C forvarming 50 °C	5 min. 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebe- standig kokekar	på bunnen av ovns- rommet 	50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.

Opptining

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

Ta hensyn til veiledningen fra produsenten på pakningen. Opptiningstiden er avhengig av matvaretype og mengde. Legg fjærkre med brystet ned på en tallerken.

Frysevarer	Tilbehør	Høyde	Var- metype	Temperatur i °C
f.eks. kaker med fløtekrem eller smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød og rundstykker, kaker og annen bakst.	Rist	2		Temperaturvelgeren skal være slått av.

Tørking

3D-varmluft  egner seg utmerket til tørking. Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker, og vask dem grundig. La dem dryppe godt av og tørk dem.

Legg bakepapir eller smørpapir på universalpannen og risten. Frukt eller grønnsaker som er svært saftige, må vendes flere ganger. De tørkede produktene må straks løsnes fra papiret etter tørkingen.

Frukt og krydder	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur	Varighet
600 g epleringer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 5 t
800 g pære båter	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8 t
1,5 kg svsker eller plommer	Universalpanne + rist	3 + 1		80 °C	ca. 8–10 t
200 g kjøkkenurter, 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. Løkene 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	■ Hold steketidene så korte som mulig. ■ La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. ■ Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Baking	Med over-/undervarme maks. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 180 °C.
Småkaker	Med over-/undervarme maks. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C. Egg eller eggeplommer reduserer dannelsen av akrylamid.
Stekeovn pommes frites	Fordel jevnt i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g per stekebrett, slik at pommes fritesene ikke tørker ut

Testretter

Disse tabellene ble laget for testinstituttene for å forenkle kontrollen og testingen av forskjellige apparater.

Iht. EN 50304/EN 60350 (2009) eller IEC 60350.

Bake

Baking på to høyder:

Skyv alltid universalpannen inn over stekebrettet.

Steking i tre høyder:

Skyv universalpannen inn i midten.

Sprøytebakst:

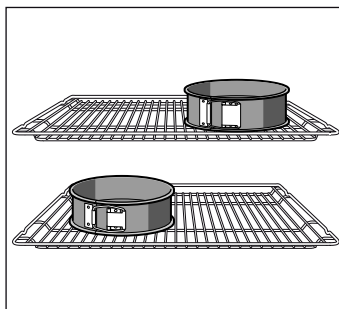
Stekebrett som blir satt inn samtidig, må ikke nødvendigvis bli ferdig samtidig.

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 temperatuene ved baking.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst, forvarming*	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett	3		140-150	30-40
	Stekebrett + universalpanne	1+3		140-150	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	1+3+5		130-140	40-55
Småkaker, forvarming*	Stekebrett	3		150-170	20-35
	Stekebrett	3		150-170	20-35
	Stekebrett + universalpanne	1+3		140-160	30-45
	2 stekebrett + universalpanne	1+3+5		130-150	35-55
Sukkerbrød, forvarming*	Springform på rist	2		160-170	30-40
	Springform på rist	2		160-170	25-40
Eplepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rister + 2 springformer Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

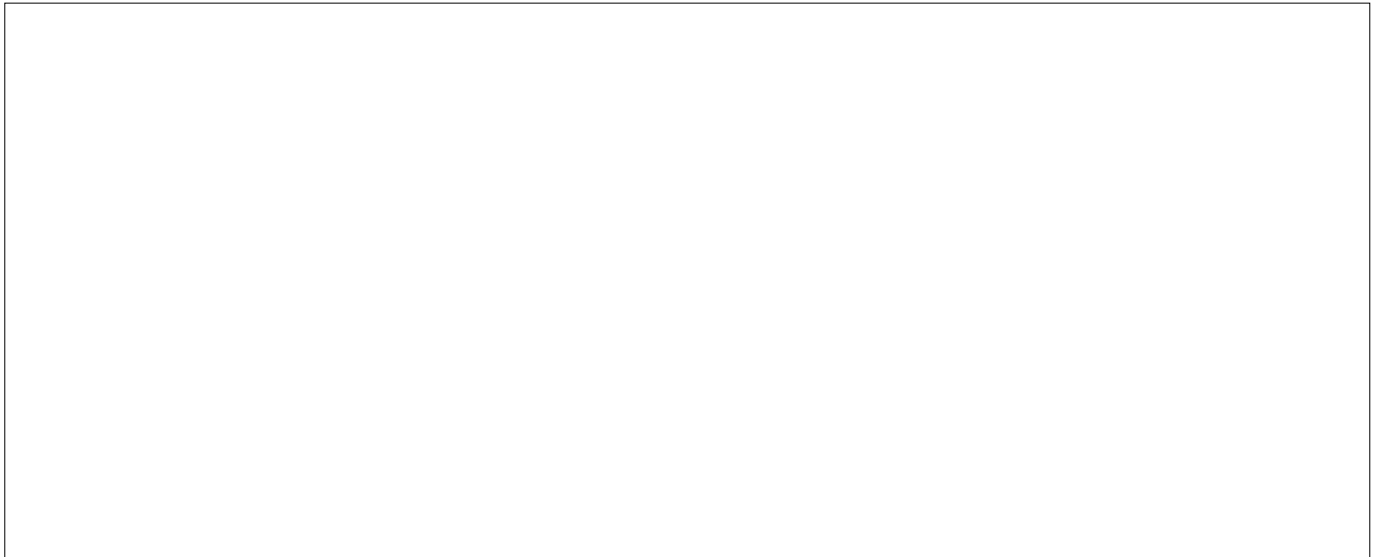
* Ikke bruk hurtigoppvarmingen til forvarming.

Grilling

Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn universalpannen i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Grilltrinn	Varighet i minutter
Riste toast Forvarm i 10 minutter	Rist	5		3	1/2-2
Biffburger, 12 stk.* ikke forvarming	Rist + universalpanne	4+1		3	25-30

* Vendes etter 2/3 av tiden



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001312640

01
130497