



Fritstående komfur HCE624120U
Spis HCE624120U
Vapaasti seisova liesi HCE624120U
Komfyr HCE624120U



BOSCH

[da] Brugsanvisning3
[sv] Bruksanvisning21

[fi] Käyttöohje 39
[no] Bruksveiledning 58

Sikkerhedsanvisninger	3
Før installation	3
Anvisninger om sikkerhed.....	3
Årsager til skader.....	4
Opstilling og tilslutning	5
Til installatøren.....	5
Vægbesættelse	5
Dørsikring	5
Deres nye komfur	6
Generelt	6
Madlavningsområde.....	6
Ovn	7
Ovnrummet	7
Inden den første ibrugtagning	9
Opvarme ovnen.....	9
Rense tilbehør	9
Indstille kogesektionen	9
Sådan indstiller De	9
Tilberedningstabel	9
Indstille ovnen	10
Ovnfunktion og temperatur	10
Pleje og rengøring	10
Rengøringsmiddel.....	10
Afmontere/montere ovndør.....	11
Afmontering og isætning af glasplader	12
En fejl, hvad gør man?	13
Fejltabel	13
Udskifte ovnlampepære i ovnloft	13

Glasafdækning	13
Kundeservice	13
E-nummer og FD-nummer.....	13
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	14
Spare på energien - i ovnen	14
Spare på energien - på kogesektion	14
Miljøvenlig bortskaffelse	14
Testet i vores prøvekøkken	14
Kager og bagværk	14
Bagetips	15
Kød, fjerkræ, fisk.....	16
Stege- og grilltips.....	18
Tærte, gratin, toast	18
Færdigretter	18
Specielle retter	18
Optøning.....	19
Tørring.....	19
Henkogning.....	19
Akrylamid i levnedsmidler	20
Prøveretter	20
Bagning	20
Grilning	20

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

Sikkerhedsanvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, og gem den på et sikkert sted, hvor De kan finde den igen. Hvis De giver apparatet videre til andre, skal De også vedlægge anvisningen.

Før installation

Transportskader

Kontroller apparatet, når det er blevet pakket ud. Hvis apparatet har en transportskade, må det ikke tilsluttes.

Elektrisk tilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De har ikke krav på garantiydelse ved skader, der er forårsaget af forkert tilslutning.

Anvisninger om sikkerhed

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Anvend udelukkende apparatet til tilberedning af madvarer.

Hverken voksne eller børn må betjene apparatet uden opsyn, hvis

- de fysisk eller mentalt ikke er i stand til dette, eller
- hvis de mangler den fornødne viden og erfaring.

Lad aldrig børn lege med apparatet.

Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til opvarmning.

Varme overflader

⚠ Fare for forbrænding!

- Rør aldrig ved kogezonerne, de indvendige flader i ovnrummet og varmelegemerne, når de er varme. Hold små børn på sikker afstand. Vær opmærksom på restvarmeindikatoren på kogesektionen. Den advarer mod varme kogezoner.
- Tilbered aldrig retter, som indeholder større mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Alkohol dampe kan antændes inde i ovnrummet. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, og vær forsigtig, når ovndøren åbnes.

⚠ Brandfare!

Læg ikke brændbare genstande på kogesektionen, og opbevar dem ikke i ovnrummet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.

⚠ Fare for kortslutning!

Tilslutningskabler for elektriske apparater må ikke blive klemt i den varme apparatdør eller lægges hen over den varme kogesektion. Kablernes isolering kan smelte.

⚠ Fare for skoldning!

Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår meget varm vanddamp.

⚠ Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Under og efter tilberedningen skal apparatets dør lukkes forsigtigt op. Stå ikke for tæt på apparatet, når De åbner døren. Vær opmærksom på, at damp alt efter temperaturen muligvis ikke er synlig.

Varmt tilbehør og fade

⚠ Fare for forbrænding!

Tag aldrig tilbehør eller fade ud af ovnrummet uden at bruge grydelapper.

Overophedet olie og fedtstof

⚠ Brandfare!

Overophedet olie og fedtstof kan hurtigt selvantændes. Lad aldrig opvarmet fedtstof eller olie være uden opsyn. Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand. Kvæl flammerne med et låg eller en tallerken. Sluk for kogezone.

Våde grydebunde og kogezone

⚠ Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan der opstå et damptryk. Dette kan få gryden til pludseligt at hoppe på kogezone. Sørg altid for, at kogezone og grydebund er tørre.

Revner i glaskeramikken

⚠ Fare for elektrisk stød!

Afbryd sikringen i sikringskabet, hvis der er ridser, revner eller brud i den glaskeramiske plade. Kontakt kundeservice.

Sikkerhed ved rengøring

⚠ Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt under brugen. Lad apparatet køle af, inden det rengøres.

Fagligt ukorrekte reparationer

⚠ Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten hhv. slå sikringen fra i sikringskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Ovnlåge - Andre sikkerhedsforanstaltninger

Ved længere madlavningstider kan ovnlågen blive meget varm. Hvis du har mindre børn, skal du være ekstra forsigtig ved brug af ovnen.

Derudover er der en beskyttelsesanordning (beskyttelsesgitter) til rådighed, der forhindrer at ovnlågen kan berøres direkte. Du kan rekvirere dette ekstraudstyr (469088) via kundeservice.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

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

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

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

Ovn

Pas på!

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

kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.

- Meget snavset ovntætning: Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i brug. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.
- Ovndør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Brug ikke ovndøren som frasætningsplads for fade og beholdere.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Magasinskuffe

Pas på!

Læg ikke varme genstande ned i magasinskuffen. Den kan blive beskadiget.

Opstilling og tilslutning

Elektrisk tilslutning

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

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

Til installatøren

- Installationen skal forsynes med en flerpolet afbryder med en kontaktafstand på min. 3 mm. Ved tilslutning med stik er dette ikke nødvendigt, når brugeren har adgang til stikkontakten.
- Elektrisk sikkerhed: Komfuret er et apparat med beskyttelsesklasse I og må kun anvendes, når det er tilsluttet en jordforbindelse.
- Ved tilslutningen af apparatet skal der anvendes et kabel af typen H 05 VV-F eller tilsvarende.
- Apparater, der er forsynet med stik, må kun tilsluttes til forskriftsmæssigt installerede stikkontakter, som er sikret med maks. 25 A, 3x4 mm².

Vægbeftigelse

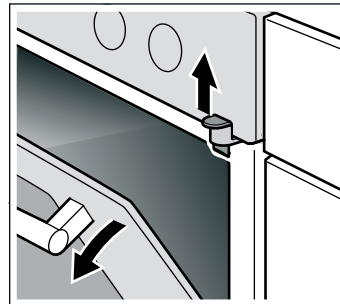
Komfuret skal fastgøres til væggen med den leverede vinkel, så det ikke kan vippe. Følg monteringsvejledningen for vægbeftigelsen.

Dørsikring

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

Åbne ovndøren

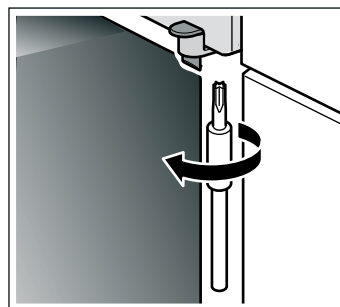
Tryk sikringen opad (figur A).



Fjerne dørsikring

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

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



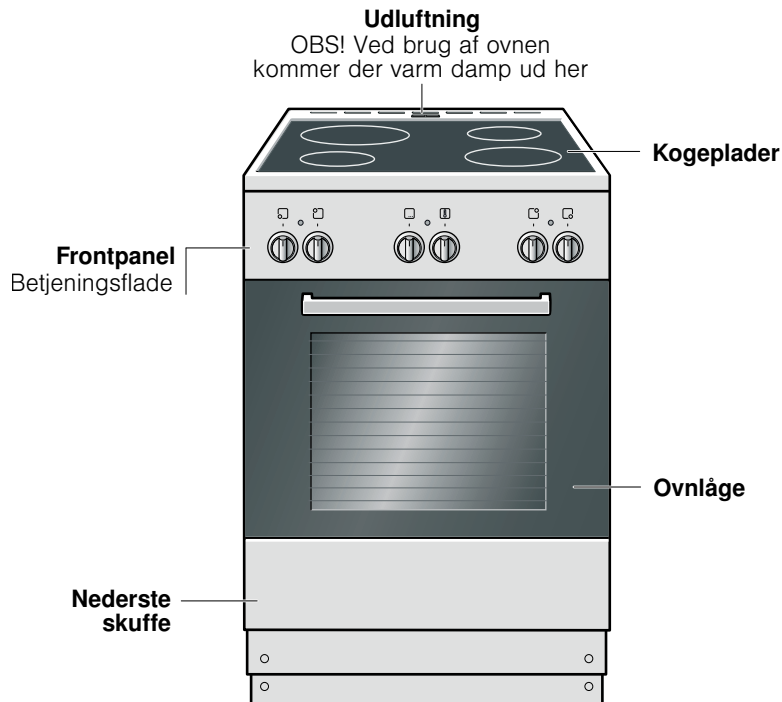
3. Luk ovndøren.

Deres nye komfur

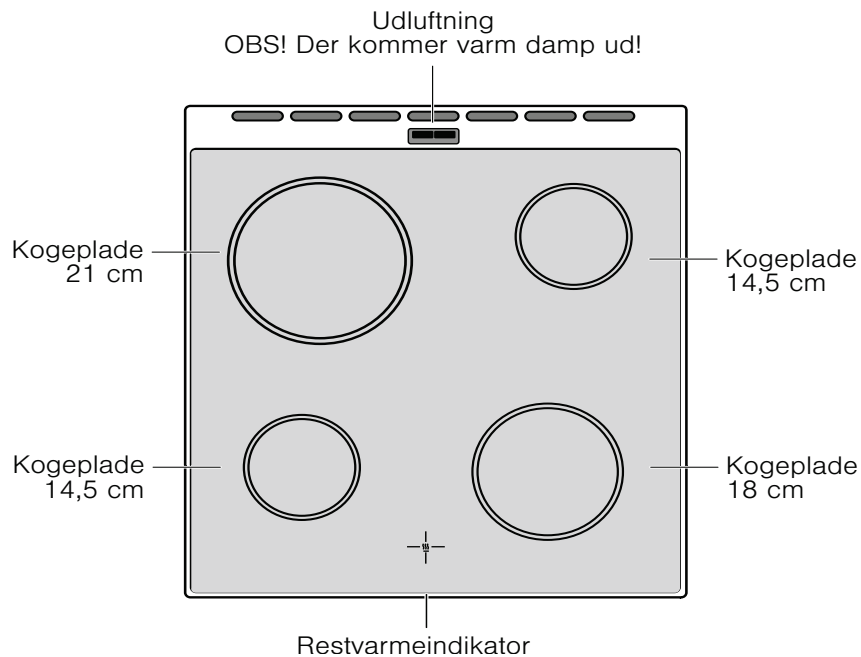
Her lærer De Deres nye komfur at kende. Betjeningsfeltet, kogesektionen og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Generelt

Udførelsen afhænger af den pågældende komfurtype.



Madlavningsområde



Kogezone-betjeningsknapper

Varmeeffekten for de enkelte kogezoner indstilles med de fire betjeningsknapper.

Position	Betydning
0 Nulstilling	Kogezonen er slukket.
1-9 Kogetrin	1 = laveste ydelse 9 = højeste ydelse

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

Restvarme-indikator









Kogesektionen er forsynet med en restvarme-indikator for hver kogezone. De viser, hvilke kogezoner der stadig er varme. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, til kogezonen er kølet tilstrækkeligt af, også selvom der er slukket for kogezonen.

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

Ovn

Funktionsvælger

Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. Funktionsvælgeren kan drejes til højre eller venstre.




Positioner	Funktion
 Nul-position	Ovnen er slukket.
 Over- og undervarme	Kager, souffléer og fedtfattige stege, f.eks. oksekød eller vildt, på samme niveau. Varmen kommer jævnt fra oven og fra neden.
 Varmluft*	Tørkager, butterdej og gryderet.
 Undervarme	Til henkogning, efterbagning og bruning. Temperaturen kommer nedefra.
 Varmluftgrillning	Du kan grille hele stykker kød, fjerkræ og fisk. Her tændes og slukkes grillvarmelegeme og ventilator skiftevis. Ventilatoren fordeler den opvarmede luft rundt om maden.
 Fladgrillning, lille flade	Du kan grille steaks, pølser, fisk og toast i små mængder. Kun den midterste del af grillvarmelegemet bliver varmt.
 Fladgrillning, stor flade	Du kan grille flere steaks, pølser, fisk og toast. Hele fladen under grillvarmelegemet opvarmes.
 Optøning	Eksempel kød, fjerkræ, brød og tærter. Ventilatoren fordeler den opvarmede luft rundt om maden.

* Ovnfunktion iht. energiforbrug EN50304.

Når den ønskede ovnfunktion er indstillet, lyser lampen i ovnen.

Temperaturvælger

Du kan indstille temperaturen og grilltrinnet med temperaturvælgeren.

Positioner	Funktion	
 Nul-position	Ovnen er varm.	
50-270	Temperaturområde	Temperaturangivelser i °C.
1, 2, 3	Grilltrin	Grilltrin til grillen, lille  og stor  flade. Trin 1 = svag Trin 2 = mellem Trin 3 = kraftig

Når ovnen varmer, lyser lampen over temperaturvælgeren. Afbrydes opvarmningen, slukker den. Ved nogle indstillinger lyser den ikke.

Ovnrummet

Ovnlampen er placeret inde i ovnrummet.

Ovnlampe

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

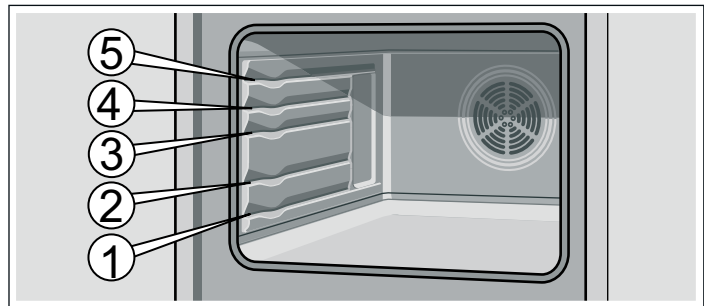
Dampåbning

Den varme luft fra ovnrummet kommer ud bagerst på kogesektionen. Pas på! Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Ovnen bliver i givet fald overophedet.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 5 forskellige riller i ovnen.

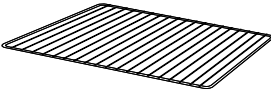


De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.



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

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

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

	Rist Til kogegrej, forme, stege, små riste og frosne retter.
	Flad, emaljeret bradepande Til kager, dej og småkager. Sæt bradepanden ind i ovnen med den lave del vendt mod ovnlågen.
	Dyb, emaljeret universalbradepande Til saftige kager, søde sager, frosne retter og store stege. Kan også bruges som bradepande for at opsamle fedt i tilfælde af, at der steges direkte på risten. Sæt bradepanden ind i ovnen med den lave del vendt mod ovnlågen.

Ekstraudstyr*

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

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

Ekstraudstyr*	HZ-nummer	Funktion
Metalstegegyrde	HEZ6000	Metalstegegyrden egner sig til glaskeramiske kogeplader med oval kogezone. Passer både til induktionskogeplader samt til programmer og stegeautomatik. Stegegyrden har emalje på ydersiden og en slip-let overflade indvendigt.
Pizzaplade	HEZ317000	Egner sig specielt til pizza, dybfrosen retter og runde tærter. Du kan bruge pizzapladen i stedet for universalbradepanden. Skub pladen ind over risten og hold dig til angivelserne i tabellerne.
Indsatsrist	HEZ324000	Til stegning. Stil altid grillristen på universalbradepanden. Her opfanges fedt og kødsaft, der drypper ned.
Grillplade	HEZ325000	Anvendes ved grillning i stedet for grillristen eller som beskyttelse mod sprøjt, så ovnen beskyttes mod kraftig tilsmudsning. Anvend kun grillpladen sammen med universalbradepanden. Grillvarer på grillpladen: Det er kun rille 1, 2 og 3, der kan anvendes. Grillplade som beskyttelse mod sprøjt: Universalbradepanden skubbes ind under risten sammen med grillpladen.
Bagesten	HEZ327000	Bagestenen egner sig fremragende til tilberedning af hjemmelavet brød, rundstykker og pizza, der skal have en sprød bund. Bagestenen skal altid forvarmes til den anbefalede temperatur.
Emaljebageplade	HEZ331000	Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.
Emaljebageplade med slip let-overflade	HEZ331010	Kager og småkager er lette at fordele på bagepladen. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.
Universalbradepande	HEZ332000	Til saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også bruges til at opsamle fedt eller kødsaft under risten. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.
Universalbradepande med slip let-overflade	HEZ332010	Saftige kager, bagværk, dybfrosne retter og store stege er lette at fordele på universalbradepanden. Skub universalbradepanden ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.
Profpande med indsatsrist	HEZ333000	Egner sig specielt til tilberedningen af store mængder.
Låg til profpande	HEZ333001	Med låg bliver profpanden til en profstegegyrde.
Låg til prof-udtræk	HEZ333101	Med låg bliver profpanden til en profstegegyrde.
Profudtræk Plus	HEZ333102	Til tilberedning af store mængder. Komplet tilbehør, der består af en dyb bradepande med kombirist, en rist og et teleskopudtræk. Risten er perfekt til grillning.
Rist	HEZ334001	Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.
Glasbradepande	HEZ336000	Dyb bageplade i glas. Egner sig også som serveringsfad.
Universalstegegyrde	HEZ390800	Egner sig specielt til tilberedningen af store mængder. Stegegyrden er af granitemalje udvendigt og har et ovnfast glaslæg. Glaslåget kan bruges som gratinform.
Glasstegegyrde	HEZ915001	Glasstegegyrden egner sig til stegeretter og souffléer. Egner sig specielt til programmer og stegeautomatik.

Varer fra kundeservice

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


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


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

Inden den første ibrugtagning

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

Opvarme ovnen

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

1. Stil funktionsvælgeren på over-/undervarme .

2. Indstil til 240 °C med temperaturvælgeren.

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

Rense tilbehør

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

Indstille kogesektionen

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

Sådan indstiller De

De indstiller de enkelte kogezoners varmeeffekt med kogezonebetjeningsknapperne.

Position 0 = slukket

Position 1 = laveste effekt

Position 9 = højeste effekt

Når De tænder for en kogezone, lyser indikatorlampen.

Tilberedningstabel

I nedenstående tabel findes nogle eksempler på tilberedning.

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

Ved opvarmning af tyktflydende retter omrøres regelmæssigt.

Brug kogetrin 9 til opkogning.

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Smeltning		
Chokolade, overtræschokolade, husblas	1	-
Smør	1-2	-
Opvarmning og varmholdning		
Sammenkogte retter (f.eks. linsegryde)	1-2	-
Mælk**	1-2	-
Trække, simre		
Melboller, kødboller	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Hvide saucer, f.eks. bechamelsauce	1	3-6 min.
Kogning, dampning		
Ris (med dobbelt mængde vand)	3	15-30 min.
Pillekartofler	3-4	25-30 min.
Hvide kartofler	3-4	15-25 min.
Dejretter, pasta	5*	6-10 min.
Sammenkogte retter, supper	3-4	15-60 min.
Grøntsager	3-4	10-20 min.
Grøntsager, dybfrosne	3-4	10-20 min.
Tilberedning i trykkoger	3-4	-
Grydestegning		
Benløse fugle	3-4	50-60 min.
Grydesteg	3-4	60-100 min.
Gullasch	3-4	50-60 min.

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

	Viderekogningstrin	Tilberedningstid i minutter
Stegning**		
Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10 min.
Schnitzel, dybfrossen	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm tyk)	7-8	8-12 min.
Fisk eller fiskefilet, naturel	4-5	8-20 min.
Fisk eller fiskefilet, paneret	4-5	8-20 min.
Fisk og fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12 min.
Panderetter, dybfrosne	6-7	6-10 min.
Pandekager	5-6	fortløbende

* Videretilberedning uden låg

** Uden låg

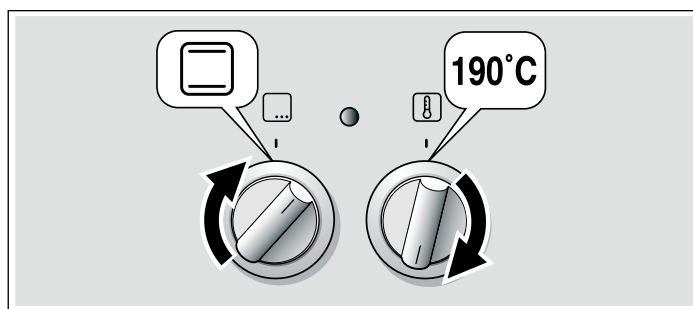
Indstille ovnen

Ovnen kan indstilles på flere forskellige måder. Her bliver beskrevet, hvordan De kan indstille den ønskede ovnfunktion og temperatur samt grilltrin.

Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billede: 190 °C, over-/undervarme .

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
2. Du kan indstille temperaturen eller grilltrinnet med temperaturvælgeren.



Ovnen varmes op.

Slukke ovnen

Drej funktionsvælgeren til position nul.

Ændre indstillinger

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

Pleje og rengøring

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

Anvisninger

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

Rengøringsmiddel

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

Ved rengøring af kogepladen

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

Ved rengøring af ovnen

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

Vask nye svampe grundigt inden første anvendelse.

Område	Rengøringsmiddel
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig rengøringsmidler til glas eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.
Kogesektion	Pleje: Midler til beskyttelse og pleje af glaskeramik. Rengøring: Rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik. Følg anvisningerne om anvendelsen på emballagen. ⚠ Glasskraber til kraftig tilsmudsning: Frigør sikringen, og rengør udelukkende med knivbladet. Pas på, knivbladet er meget skarpt. Fare for tilskadekomst. Skyd knivbladet ind igen efter rengøringen. Beskadigede knivblade skal skiftes ud med det samme.
Kogesektionens ramme	Varmt opvaskevand: Rengør aldrig med glasskraber, citron eller eddike.
Ovnglassene i ovndøren	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Ovnrum	Varmt opvaskevand eller eddike: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.
Stegetermometer (alt efter apparattype)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskevamp eller -børste. Må ikke rengøres i opvaske-maskine.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaskevamp eller -børste.
Magasinskuffe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsvamp til rengøringen.

Rengøre selvrensende flader i ovnrummet

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

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

1. Rengør ovnbund, loft og sidevægge grundigt.

2. Indstil varmluft .

3. Opvarm den tomme ovn med lukket dør ved maksimal temperatur i ca. 2 timer.

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

En svag misfarvning af belægningen har ingen indflydelse på selvrensens.

Pas på!

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

Rengøre ovnens bund, loft og sidevægge

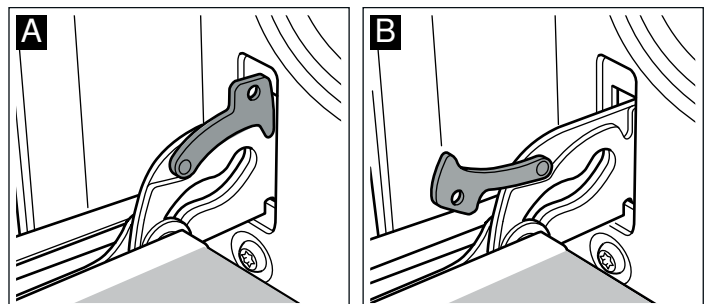
Brug en opvaskevamp med varmt opvaskevand eller eddikevand.

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

Afmontere/montere ovndør

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

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

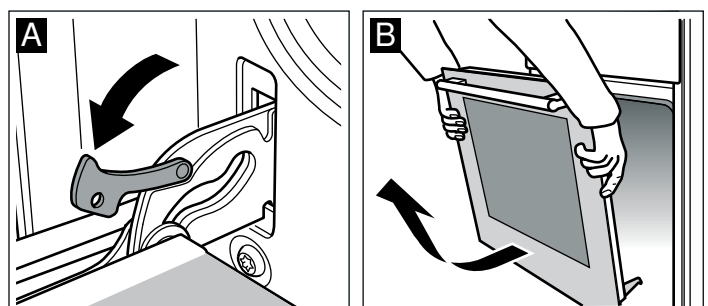


⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Tage døren af

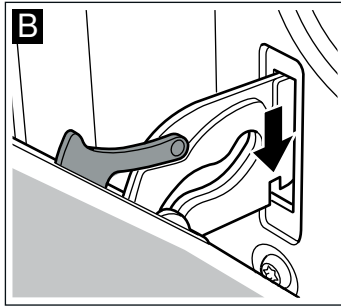
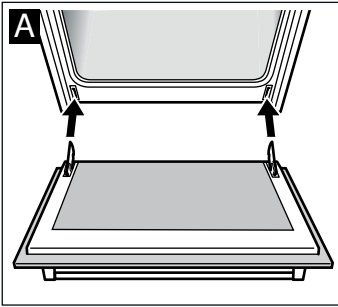
1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op (figur A).
3. Luk ovndøren i til anslaget. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud (figur B).



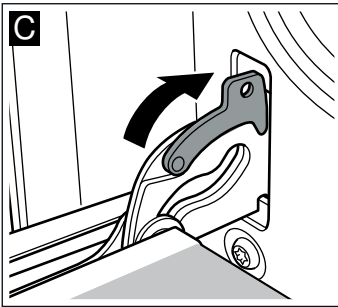
Sætte døren på

Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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



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



⚠ Fare for tilskadekomst!

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

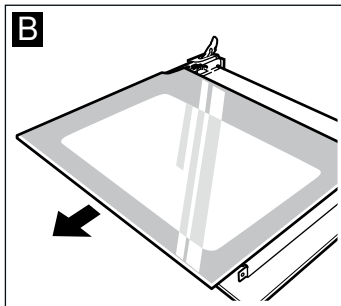
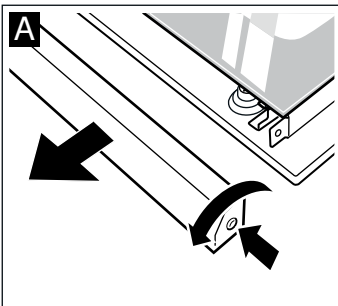
Afmontering og isætning af glasplader

Du kan tage glaspladerne i ovnlågen ud for bedre rengøring.

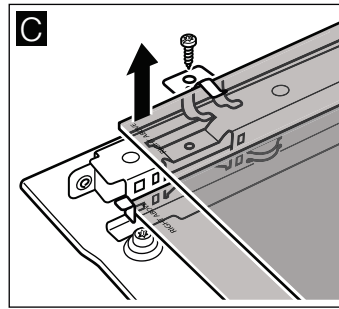
Ved afmontering af de indvendige glasplader skal du sørge for at montere dem i den rigtige rækkefølge.

Afmontage

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



4. Løsn holdeklemmerne i højre og venstre side, og fjern dem (figur C). Tag den midterste glasrude ud.



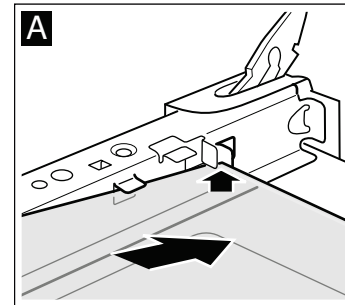
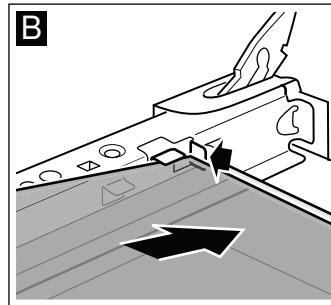
5. Træk den nederste rude skråt opad og ud.

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

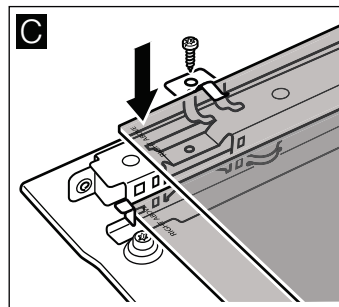
Anvend ikke aggressive eller skurende midler og heller ingen glasskraber. Glasset kan blive beskadiget.

Montering

1. Skub den nederste glasplade ind skråt bagud (bill. A). Kontroller, at skriften "Right above" nederst til venstre ikke står på hovedet.
2. Skub den midterste glasplade ind (bill. B).



3. Placer fastgørelsesklemmerne til venstre og højre på glaspladen og juster fjedrene til skruenhullerne og skru dem fast (bill. C).



4. Skub den øverste glasplade ind skråt bagud. Den glatte flade skal vende ud.
5. Monter afdækningen og skru den fast.
6. Isæt atter ovnlågen.

Du må først bruge ovnen igen, når glaspladerne er monteret korrekt.

En fejl, hvad gør man?

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

Fejltabel

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

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisning
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kontroller, om sikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse.	Kontroller, om belysningen i køkkenet eller andre køkkenapparater fungerer.
Ovnen varmer ikke.	Støv på kontakterne.	Drej betjeningsknapperne frem og tilbage et par gange.

⚠ Fare for elektrisk stød!

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

Udskifte ovnlampepære i ovenloft

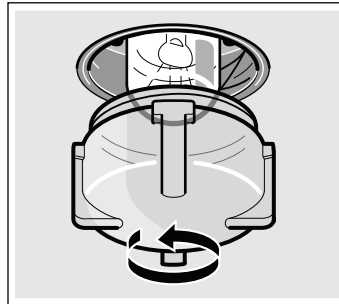
Hvis ovenbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan købes temperaturrestants reservepærer, 25 watt,

hos kundeservice eller hos forhandleren. Anvend kun denne type pærer.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

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



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

Glasafdækning

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice ☎

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

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservicefortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 89 85

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

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

Spare på energien - i ovnen

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

Spare på energien - på kogesektion

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

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

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Testet i vores prøvekøkken

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

Anvisninger

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

Kager og bagværk

Bageforme

Bageforme af mørkt metal er bedst egnede.

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

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

Tabeller

I tabellerne findes de bedst egnede ovnfunktioner til de forskellige slags kager og bagværk. Temperatur og bagetid afhænger af dejens mængde og beskaffenhed. Derfor er der angivet intervaller i tabellerne. Prøv først med den laveste værdi. En lav temperatur giver en jævnere bagning. Hvis det er nødvendigt, kan De indstille en højere temperatur næste gang.

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

Der findes yderligere oplysninger under *Bagetips* efter tabellerne.

Kager i forme	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Let, tør kage	Springform med indsats	3		160-180	50-60
Let, tør kage, fin	Springform med indsats	2		150-170	60-70
Tærtebund ar røredej	Tærteform	3		140-160	20-30
Frugtkage, enkel dej	Høj springform med indsats	3		150-170	50-60
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40

* Lad kagen stå til afkøling i ovnen i ca. 20 minutter.

Kager i forme	Form	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Tærtbund ar røredej	Springform	1		170-190	25-35
Frugt- eller kvarktærte, mørdej*	Springform	1		170-190	70-90
Krydderkage*	Springform	1		180-200	50-60

* Lad kagen stå til afkøling i ovnen i ca. 20 minutter.

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

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Småkager	Bageplade	3		150-170	10-20
Småkager lavet med en sprøjte (forvarmning)	Bageplade	3		140-150	30-40
Småkager	Bageplade	2		110-130	30-40
Marengs	Bageplade	3		80-100	100-190
Vandbakkelse	Bageplade	2		200-220	30-40
Bagværk med butterdej	Bageplade	3		190-210	20-30
Gærkage	Bageplade	3		180-200	20-30

Brød og rundstykker


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

Hæld aldrig vand i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Gærbrød af 1,2 kg mel	Bageplade	2		270 200	8 35-45
Surbrød af 1,2 kg mel	Bageplade	2		270 200	8 40-50
Rundstykker, f.eks. grovboller (ingen forvarmning)	Bageplade	4		200-220	20-30

Bagetips

De vil bage efter egen opskrift.	Brug anvisningerne for lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan konstateres, om en rørekage er gennembagt.	en tynd træpind ned i det højeste sted på kagen ca. 10 minutter, før bagetiden i opskriften er gået. Hvis der ikke klæber dej ved træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væde næste gang, eller indstil ovntemperaturen ca. 10 grader lavere. Overhold de angivne røretider i opskriften.
Kagen er hævet i midten men er lav langs kanten.	Undlad at smøre springformens kant. Efter bagningen løsnes kagen forsigtigt med en kniv.
Kagen er blevet for mørk foroven.	Placer den lavere i ovnen, vælg en lavere temperatur, og bag kagen lidt længere.
Kagen er for tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstikker. Dryp derefter kagen med frugtsaft eller noget alkoholholdigt. Vælg næste gang en temperatur, som er 10 grader højere, og reducer bagetiden.

Brødet eller kagen (f.eks. ostekage) ser fin ud, men er klæg indvendig (for fedtet, gennemtrukket med vandede lag).	Anvend lidt mindre væde næste gang, og bag kagen lidt længere ved lavere temperatur. Forbag bunden ved kager med fugtigt fyld. Drys bunden med mandler eller rasp, og læg derefter fyldet på. Overhold opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke blevet bagt jævnt.	Vælg en lidt lavere temperatur, så bliver bagværket bagt mere jævnt. Bag sart bagværk med over-/undervarme  i et lag. Hvis bagepapiret stikker ud over kanten, kan det forringe luftcirkulationen. Klip derfor altid bagepapiret til, så det passer til bagepladens størrelse.
Frugtkagen er for lys i bunden.	Sæt kagen en rille lavere næste gang.
Frugtsaften løber over.	Brug evt. den dybere universalbradepande næste gang.
Småt bagværk af gærdej klæber sammen under bagningen.	Der skal være ca. 2 cm fri plads omkring hver kage. Så er der tilstrækkelig plads til, at hvert stykke bagværk kan hæve og blive brunet hele vejen rundt.
Ved bagning af saftige kager opstår der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den kommer ud over døren. Vanddampen kan samle sig på betjeningsfeltet eller på forsiden af køkkenelementerne ved siden af og dryppe af som kondensvand. Dette er fysisk betinget.

Kød, fjerkræ, fisk

Forme og tilbehør

De kan bruge alle slags varmebestandige fade og gryder. Bagepladen er også velegnet til store stege.

Fade og beholdere af glas er mest velegnet. Låget skal passe til stegegryden og lukke tæt til.

Ved emaljerede stegegryder skal der tilsættes lidt mere væde.

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

Oplysninger i tabellerne:

Fade uden låg = åben

Fade med låg = lukket

Placer altid fadet/gryden midt på risten.

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

Stegning

Tilsæt lidt væde til magert kød. Bunden af fadet skal være dækket med ca. 1/2 cm væde.

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

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

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

Tips vedrørende grilning

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

Under grilning skal ovnen altid være lukket.

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

Vend grillstykkerne efter 2/3 af tilberedningstiden.

Steaks skal først saltes efter grilningen.

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

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

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

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










Kød

Vend kødstykkerne efter halvdelen af tiden.

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

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

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

Kød	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelser i °C, grilltrin	Varighed, minutter
Oksekød						
Oksesteg	1,0 kg	lukket	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oksefilet, rosa	1,0 kg	åben	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, rosa	1,0 kg	åben	1		210-230	50
Steaks, rosa 3 cm		Rist	5		3	15
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	åben	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Svinekød

Kød	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelser i °C, grilltrin	Varighed, minutter
uden svær (f.eks. . nakkekam)	1,0 kg	åben	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
med svær (f.eks. skank)	1,0 kg	åben	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	lukket	2		210-230	70
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	åben	1		150-170	120
Hakket kød						
Forloren hare	ca. 500 g	åben	1		170-190	70
Pølser						
Pølser		Rist	4		3	15

Fjerkræ

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

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

Vend stege, som f.eks. kalkunrullesteg eller kalkunbryst, efter halvdelen af den angivne tid. Vend fjerkræstykker efter $\frac{2}{3}$ af tiden.

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

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

Sæt bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Her opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så snavset.

Fjerkræ	Vægt	Kogegrej	Højde	Type opvarmning	Temperatur i °C	Tilberednings-tid, minutter
Halv kylling, fra 1 til 4 stk.	på 400 g pr. stk.	Rist	2		200-220	40-50
Kylling, udskåret	på 250 g pr. stk.	Rist	2		200-220	30-40
Kylling, hel på 1 til 4 stk.	på 1,0 kg pr. stk.	Rist	2		190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3,0 kg	Rist	2		170-190	110-130
Ung kalkun	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	på 800 g pr. stk.	Rist	2		190-210	90-110

Fisk

Vend fisk i stykker efter $\frac{2}{3}$ af grilltiden.

Det er ikke nødvendigt at vende hele fisk. Læg hele fisk i ovnen i svømmestilling med rygfinnen opad. Placer en kartoffel, hvor

den ene side er skåret af, eller en lille ovnfast form i fiskens bugåbning, så den står stabilt.

Sæt også bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Her opsamles væden, så ovnen ikke bliver så tilsmudset.

Fisk	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C, grilltrin	Varighed, minutter
Fisk, hel	å 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
Fiskefilet, 3 cm		Rist	3		2	20-25

Stege- og grilltips

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

Tærte, gratin, toast

Sæt også bagepladen ind i rille 1, hvis De griller direkte på risten. Så bevares ovnen ren.

Stil altid fade og beholdere på risten.

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

Ret	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Souffléer					
Soufflé, sød	Souffléform	2		180-200	40-50
Pastagratin	Souffléform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin af rå ingredienser, Højde maks. 4 cm	Souffléform	2		160-180	60-80
Toast					
Bruning af toast fra oven, 12 stk.	Rist	4		3	5-8

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelse i °C	Varighed, minutter
Kage, dybfrost	Bageplade	3		180-200	35-45
Pommes frites	Bageplade	3		190-210	25-30
Pizza	Rist	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Rist	2		190-210	15-20

Specielle retter

Ved lave temperaturer lykkes cremet yoghurt lige så godt som blød gærdej.

Tag først tilbehør, gitter og teleskopudtræk ud af ovnrummet.

Tilberede yoghurt

1. Kog 1 liter mælk (3,5 % fedt) op, og lad den køle af til 40 °C.
2. Rør 150 g yoghurt (køleskabstemperatur) i.
3. Hæld yoghurtmassen over i kopper eller små glas med skruelåg, og dæk til med plastfolie.
4. Forvarm ovnrummet som angivet.
5. Stil kopperne eller glassene på bunden af ovnen, og tilbered som angivet.

Hævning af gærdej

1. Tilbered gærdejen som normalt, hæld den i en varmekfast skål af keramik, og dæk den til.

2. Forvarm ovnrummet som angivet.

3. Sluk for ovnen, og stil dejen ind i den slukkede ovn til hævnings.

Ret	Forme og tilbehør	Ovnfunktion	Temperatur	Tilberednings-tid	
Yoghurt	Kopper eller glas med skruelåg	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 100 °C Tænd kun ovnbelysningen	15 min. 8 timer
Hævning af gærdej	Varmebestandigt fad	Stilles på ovnbunden		Forvarm til 50 °C Sluk ovnen, og anbring gærdejen i ovnen	5-10 min. 20-30 min.

Optøning

Tag fødevarerne ud af emballagen og stil dem i et egnet, ildfast fad på risten.

Vær opmærksom på producentens angivelser på emballagen.

Optøningstiderne retter sig efter fødevarernes type og mængde.

Læg fjerkræ med brystsidens på tallerkenen.

Dybfrostvarer

f.eks. lagkager med flødeskum, lagkager med smørcreme, lagkager med chokolade- eller sukkerglasur, frugter, kylling, pølse og kød, brød, rundstykker, kage og andet bagværk

Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperaturangivelser i °C
Rist	2		Temperaturvælgeren forbliver slukket

Tørring

Brug kun fejlfri frugt og grøntsager og vask det grundigt.

Lad frugten og grøntsagerne dryppe godt af og tør det derefter selv af.

Bagepladen skubbes ind i rille 4, risten i rille 2.

Læg bage- eller pergamentpapir på bagepladen og risten.

Vend meget saftig frugt eller grøntsager flere gange. Løsn straks den tørrede frugt eller grøntsagerne fra papiret.

Frugt og grøntsager	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, timer
600 g æbleringe	2+4		80	ca. 5
800 g pæreblade	2+4		80	ca. 8
1,5 kg svesker eller blommer	2+4		80	ca. 8-10
200 g køkkenurter, rengjorte	2+4		80	ca. 1½

Henkogning

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

Pas på!

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

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

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

Forberedelse

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

2. Vask glaskanterne af, de skal være rene.

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

4. Luk glassene med klemmer.

Stil ikke mere end seks glas ind i ovnen.

Indstilling

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

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

3. Luk ovndøren.

4. Indstil undervarme

5. Stil temperaturen på 170 til 180 °C.

Henkogning

Frugt

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

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

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

Grøntsager

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

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

Grøntsager med kold lage i enlittersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Agurker	-	ca. 35 minutter
Rødbeder	ca. 35 minutter	ca. 30 minutter

Grøntsager med kold lage i enlitersglas	Efter dannelse af bobler	Eftervarme
Rosenkål	ca. 45 minutter	ca. 30 minutter
Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 60 minutter	ca. 30 minutter
Ærter	ca. 70 minutter	ca. 30 minutter

Tage glassene ud

Tag glassene ud af ovnen efter henkogningen.

Pas på!

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

Akrylamid i levnedsmidler

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

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

Generelt

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

Bagning

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

Småkager

Med over-/undervarme maks. 190 °C.
Med 3D-varmluft eller varmluft maks. 170 °C.

Æg eller æggeblomme formindsker dannelsen af akrylamid.

Pommes frites i ovn

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

Prøveretter

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





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

Bagning

Æblekager med låg i mørke springforme skal placeres forskudt i forhold til hinanden.



Kager i springforme af hvidblik:

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

Ret	Tilbehør og fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Varighed i minutter
Småkager, sprøjtede	Bageplade	2		150-170	20-30
Småkager, 20 stk.	Bageplade	3		160-180	20-30
Vandbiskuit	Springform på rist	2		160-180	30-40
Æbletærte med låg	Rist + 2 springforme Ø 20 cm	1		190-210	70-80

Grilning

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

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

* Vend efter 2/3 af tiden

Säkerhetsanvisningar	21
Före installationen.....	21
Säkerhetsanvisningar.....	21
Felorsaker.....	22
Uppställning och anslutning	23
Till elektrikern.....	23
Tippskydd.....	23
Lucklås.....	23
Din nya spis	24
Allmänt.....	24
Kokzoner	24
Ugn	25
Ugnsutrymmet	25
Före första användning	26
Värma upp ugnen.....	26
Rengöra tillbehören	26
Ställa in hällen	27
Gör så här	27
Tillagningstider	27
Ställa in ugnen	28
Ugnsfunktioner och temperatur	28
Skötsel och rengöring	28
Rengöringsmedel.....	28
Haka av och hänga på ugnsluckan	29
Demontera och montera glasskivor	30
Felsökning	30
Felsökningstabell	30
Byta ugnslampan i taket.....	31

Lampglas.....	31
Service	31
E-nummer och FD-nummer.....	31
Energi- och miljötips	31
Spara effekt i ugnen.....	31
Spara effekt på hällen.....	31
Återvinning	31
Testat i vårt provkök	32
Kakor, tårter och småkakor.....	32
Tips vid grädning.....	33
Kött, fågel, fisk.....	33
Tips vid stekning och grillning	35
Gratänger, varma mackor	35
Färdigmat.....	36
Speciella maträtter.....	36
Tina upp.....	36
Torkning.....	36
Konservering.....	37
Akrylamid i livsmedel	37
Provrätter	38
Grädning	38
Grilla	38

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

Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Spara bruksanvisningen. Skicka med bruksanvisningen om enheten byter ägare.

Före installationen

Transportskador

Kontrollera att spisen inte har några transportskador när den packats upp. Om spisen har en transportskada får den inte användas.

Elanslutning

Endast en behörig fackman får utföra anslutningen. Vid skador på grund av felaktig anslutning gäller inte garantin.

Säkerhetsanvisningar

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning. Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

Använd endast produkten för matlagning, aldrig för uppvärmning av lokal.

Heta ytor

Risk för brännskador!!

- Ta inte på kokzonerna, värmeelementen eller inuti ugnsutrymmet. Håll barn på avstånd. Kolla restvärmeindikeringen på hällen. Den varnar för heta kokzoner.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

Brandrisk!!

Lägg aldrig brännbara föremål på hällen och förvara dem inte i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.

Risk för kortslutning!!

Se till så att du aldrig klämmer sladdar till elapparater i den varma luckan eller dra dem över den varma hällen. Sladdisoleringen kan smälta.

Risk för skällning!!

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

⚠ Risk för skällning!!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar ugnsluckan. Öppna ugnsluckan försiktigt, både under pågående tillagning och efteråt. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Tänk på att ångan inte alltid går att se, beroende på temperaturen.

Varma tillbehör och formar

⚠ Risk för brännskador!!

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

Överhettning av olja och matfett

⚠ Brandrisk!

Olja och fett som överhettas kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig hett fett eller het olja utan uppsikt. Släck aldrig brinnande matfett eller olja med vatten. Kväv elden med ett lock eller en tallrik. Slå av kokzonen.

Våta kastruller och kokzoner

⚠ Risk för personskador!

Finns det vätska mellan kastrullbotten och kokzonen kan det uppstå ångtryck. Det kan få kastrullen att plötsligt hoppa till. Se till så att kokzonen och kastrullbotten alltid är torra.

Sprickor i glaskeramiken

⚠ Risk för stötar!!

Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet om glaskeramikhällen har hack, sprickor eller repor. Kontakta service.

Säker rengöring

⚠ Risk för brännskador!

Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kastruller, grytor och pannor.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara hållrengöring.
	Slitmärken från kastruller (t.ex. aluminium)	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpnig	Socker, sockerrik mat	Ta genast bort mat som kokat över med glasskrapan.

Ugn

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från

Obehöriga reparationer

⚠ Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Ugnslucka - extra säkerhetsåtgärder

Vid längre tillagningstider kan ugnsluckan bli mycket varm.

Om du har små barn bör du vara mycket uppmärksam när ugnen är igång.

Dessutom finns en skyddsmekanism (skyddsgaller) som förhindrar direkt beröring med ugnsluckan. Den här typen av specialtillbehör (469088) kan beställas via kundtjänst.

Felorsaker

Hällen

Obs!

- Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.
- Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.
- Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.
- Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.
- Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.

- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på ugnsluckan: Ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Sockellådan

Obs!

Lägg inte heta saker i sockellådan. Den kan få skador.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

Det är bara behörig elektriker som får elansluta. Följ elleverantörens föreskrifter.

Garantin täcker inte skador på grund av felanslutning.

Till elektrikern

- Installationen kräver en allpolig brytare med brytavstånd på min. 3 mm. Det är inte nödvändigt vid sladdanslutning om användaren kan komma åt kontakten.
- Elsäkerhet: spisen har skyddsklass I och ska vara ansluten till skyddsjord.
- Använd sladdtyp H 05 VV-F eller liknande vid anslutning av enheten.
- Enheter med sladd ska vara anslutna till jordade vägguttag avsäkrade med max. 25 A, ledningsarea 3x4 mm².

Tippskydd

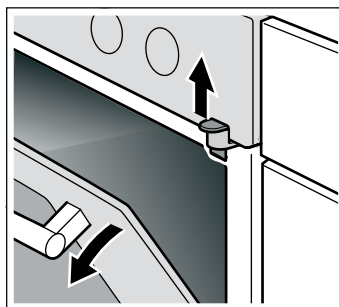
Fäst det medföljande vinkeljärnet i väggen, så att spisen inte kan tippa. Följ monteringsanvisningen till tippskyddet.

Lucklås

Ugnsluckan har en spärr, så att barn inte bränner sig på den heta ugnen. Den sitter ovanför ugnsluckan.

Öppna ugnsluckan.

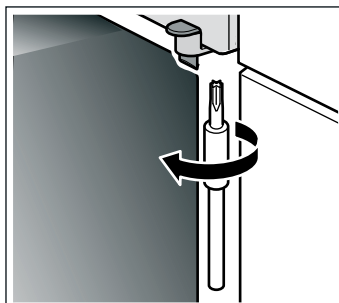
Tryck upp spärren (bild A).



Ta bort luckspärren

Om du inte behöver luckspärren längre eller om lucktätningen är smutsig:

1. Öppna ugnsluckan.
2. Skruva ur skruven och ta bort luckspärren (bild B).



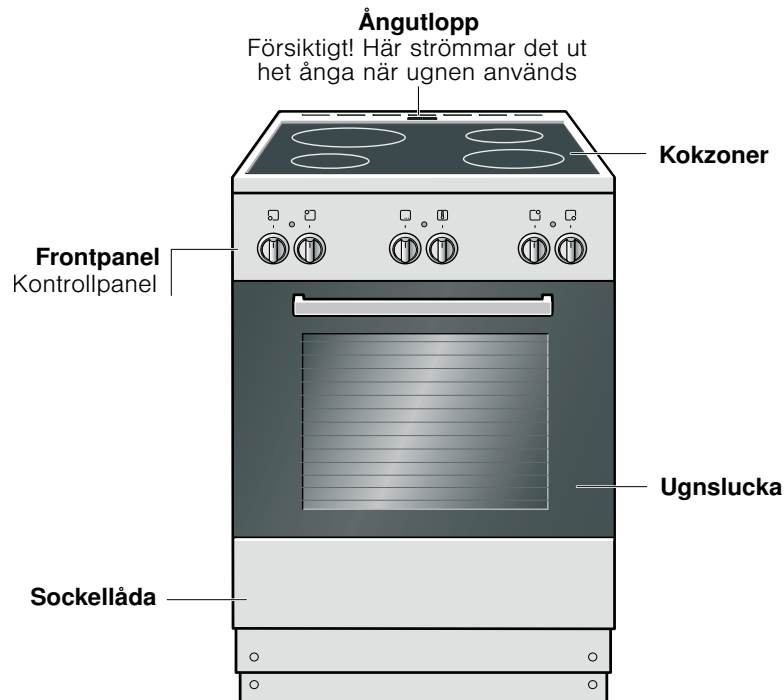
3. Stäng ugnsluckan.

Din nya spis

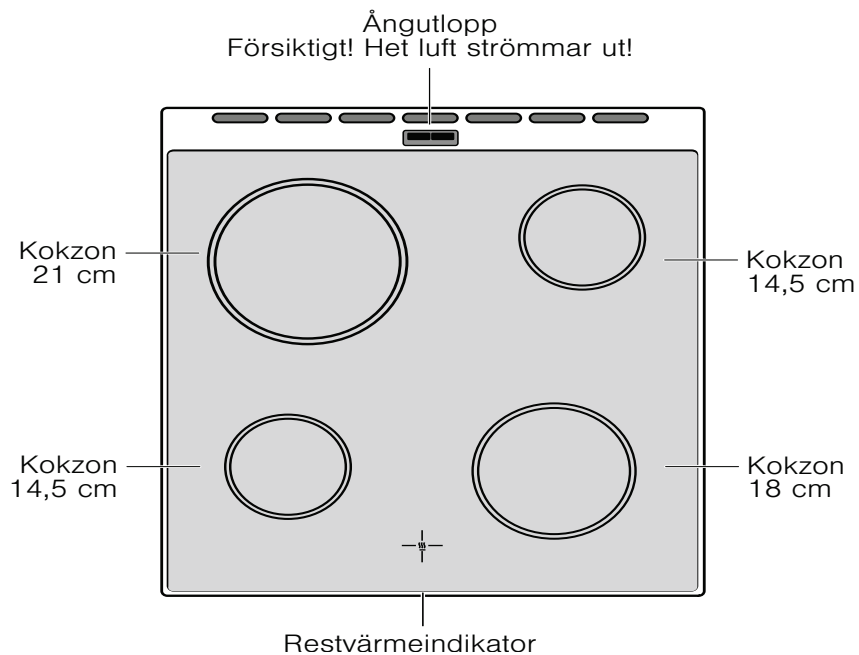
Avsnittet lär dig din nya spis. Vi förklarar hur kontrollpanelen, kokzonerna och kontrollerna fungerar. Du får information om ugnsutrymmet och tillbehören.

Allmänt

Utförandet beror på aktuell modell.



Kokzoner



Vreden

De fyra vreden ställer in effektläget på kokzonerna.

Läge	Beskrivning
0	Nolläge Kokzonen är av.
1-9	Effektlägen 1 = lägsta effekt 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Restvärmeindikering









Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. De visar vilka kokzoner som fortfarande är varma. Indikeringen lyser tills kokzonen svalnat tillräckligt, även om du slår av hällen.

Du sparar effekt om du utnyttjar restvärmen t.ex. för att varmhålla småvarmt.

Ugn

Funktionsvred

Ställ in önskad funktion med funktionsvredet. Funktionsvredet kan vridas åt höger eller vänster.




Inställningar	Funktion
 Nollläge	Ugnen är avstängd.
 Över- och undervärme	Kakor, suffléer och magra stekar, t.ex. nötkött eller vilt, på en fals. Värmen sprids jämnt under- och överifrån.
 Varmluft*	Torra kakor, smördeg och köttgrytor.
 Undervärme	För konservering, eftergräddning och bryning. Värmen kommer underifrån.
 Cirkulationsluftsgrill	Här kan du grilla kött, fågel och hel fisk. Grillelementen och fläkten slår omväxlande på och av. Fläkten fördelar den varma luften runt maten.
 Plangrillning, liten yta	Grilla biffar, korvar, fisk och toast i mindre volymer. Endast mittdelen av grillelementet blir varm.
 Plangrillning, stor yta	Här kan flera biffar, korvar, fiskfiléer och toast köras samtidigt. Hela ytan under grillelementen hetas upp.
 Tina upp	Exempel kött, fågel, bröd och tårter. Fläkten fördelar den varma luften runt maten.

* Funktion som definieras med energieffektivitetsklass EN50304.

När du ställer in önskad funktion tänds lampan inuti ugnen.

Termostatvred

Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur och grilläge.

Inställningar	Funktion	
 Nollläge	Ugnen är inte varm.	
50-270	Temperaturintervall	Temperatur i °C.
1, 2, 3	Grilläge	Grillägen, liten  och stor  grilllyta. Nivå 1 = svag Nivå 2 = medel Nivå 3 = kraftig

När ugnen värms upp tänds lamporna ovanför termostatvredet. Om uppvärmningen avbryts slocknar de. Vid vissa inställningar tänds de inte.

Ugnsutrymmet

Det sitter en ugnslampan inuti ugnsutrymmet.

Extratillbehör	Tillv.nr.	Funktion
Stekgryta av metall	HEZ6000	Stekgrytan passar bra till glaskeramikhällar med stekzon. Både till induktionshäll och till program- och stekautomatik. Stekgrytan är emaljerad utanpå och teflonbehandlad inuti.
Pizzaplat	HEZ317000	Passar utmärkt till pizza, djupfryst och tårter. Pizzaplaten kan användas i stället för långpannan. Sätt in plåten över gallret och följ anvisningarna i tabellen.
Specialgaller	HEZ324000	För stekning. Placera alltid grillgallret på långpannan. Då fångar pannan upp neddroppande fett och köttsaft.

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

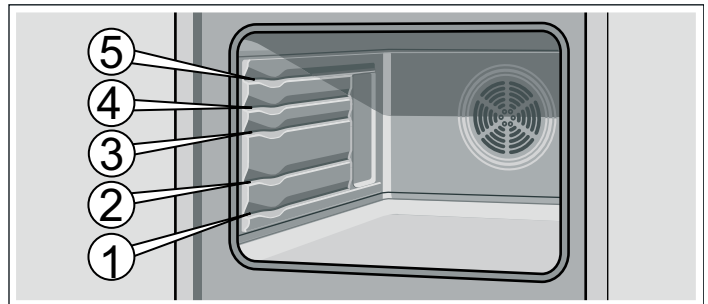
Evakuering

Den varma luften evakuerar ur ugnen bakom hällen. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

Tillbehör

Tillbehöret går att sätta in på 5 olika falsar i ugnen.

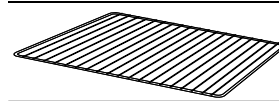
Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippar. På så sätt kan du lätt ta ut maten ur ugnen.



Tillbehöret kan bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och den påverkar inte funktionen.

Håll i bakplåten med båda händerna, en på varje sida, och skjut in den parallellt på ugnsstegen. Se till att bakplåten inte vrids åt höger eller vänster när du skjuter in den. Då blir det svårt att få in bakplåten och de emaljerade ytorna kan skadas.

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



Galler

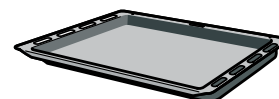
För kokkärl, formar, stekar, grillbitar och frysta rätter.



Platt emaljerad bakplåt

För tårter, kakor och småkakor.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.



Djup, emaljerad Universalplåt

För rinniga pajer, bakverk, frysta rätter och stora stekar. Man kan även använda den som skydd för att samla upp fett när man grillar direkt på gallret.

För in plåten i ugnen med den lutande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Matchande produkter till din ugn hittar du i våra broschyrer eller på Internet. Tillgången på extratillbehör och möjlighet till internetorder kan variera från land till land. Det finns mer information i försäljningsunderlagen.

Extratillbehören passar inte i alla enheter. Ange alltid fullständig enhetsbeteckning (E-nr) vid köp.

Extratillbehör	Tillv.nr.	Funktion
Grillplåt	HEZ325000	Används i stället för grillgaller eller stänkskydd vid grillning, för att undvika att smutsa ner ugnen. Grillplåten ska användas ihop med långpannan. Lägg det som ska grillas på grillplåten: Här kan endast falserna 1, 2 och 3 användas. Grillplåt som stänkskydd: Sätt in långpannan tillsammans med grillplåten under gallret.
Baksten	HEZ327000	Bakstenen passar utmärkt när du ska baka bröd, frallor och pizza som ska ha krispig botten. Bakstenen ska alltid användas i ugn som har förvärmats enligt anvisningarna.
Emaljplåt	HEZ331000	För kakor och småkakor. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Teflonbehandlad emaljbakplåt	HEZ331010	Bakplåten kan användas till kakor och småkakor. Skjut in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HEZ332000	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas under gallret, för att fånga upp fett eller köttsaft. Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Teflonbehandlad långpanna	HEZ332010	Du kan använda långpannan till saftiga kakor, bakverk, djupfrost och stora stekar. Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Proffspanna med specialgaller	HEZ333000	Passar bra vid tillredning av större volymer.
Lock till proffspannan	HEZ333001	Med locket blir proffspannan en proffsig stekgryta.
Lock till proffstillbehör	HEZ333101	Med locket blir proffspannan en proffsig stekgryta.
Proffstillbehör plus	HEZ333102	För tillredning av större volymer. Komplet tillbehör bestående av en djup panna med gallerstativ, ett gallerilägg och ugnsskenor. Gallerilägget ger en perfekt grillfunktion.
Galler	HEZ334001	För kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Glasform	HEZ336000	En djup bakplåt av glas. Avsedd som serveringskärl.
Universalgryta	HEZ390800	Passar bra vid tillredning av större volymer. Stekgrytan är tillverkad av granitemalj, med ett ugnsfast glaslock. Glaslocket kan även användas som gratängform.
Stekgryta av glas	HEZ915001	Stekgrytan av glas passar bra till grytstek och gratäng. Särskilt lämplig för program- och stekautomatik.
Kundtjänstartikel		eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.
Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare		
Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsgöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

Före första användning

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

Värma upp ugnen

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

1. Ställ in över-/undervärme med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

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

Rengöra tillbehören

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

Ställa in hällen

Kapitlet beskriver hur du ställer in kokzonerna. Tabellen innehåller effektlägen och tillagningstider för olika maträtter.

Gör så här

Kokzonsvreden ställer in värmeeffekten på kokzonerna.

Läge 0 = AV

Läge 1 = lägsta effekt

Läge 9 = högsta effekt

Kontrolllampan lyser när du slår på kokzonen.

Tillagningstider

I tabellen nedan hittar du några förslag på tillagningstider.

Tillagningstid och effektläge beror på matens typ, vikt och kvalitet. Så avvikelser kan förekomma.

Värmer du på tjockflytande mat, rör hela tiden.

Använd effektläge 9 för att koka upp.

	Effektläge för fortsatt tillagning	Fortsatt koktid i minuter
Smälta		
Choklad, chokladglasyr, gelatin	1	-
smör	1-2	-
Värma upp och varmhålla		
Gryta (t.ex.linsgryta)	1-2	-
Mjök**	1-2	-
Sjuda		
Kroppkakor, palt	4*	20-30 min.
Fisk	3*	10-15 min.
Vitsås, t.ex. bechamelsås	1	3-6 min.
Koka, ånga, ångkoka		
Ris (med dubbel vattenmängd)	3	15-30 min.
Skalpotatis	3-4	25-30 min.
Kokt potatis	3-4	15-25 min.
Pasta, nudlar	5*	6-10 min.
Grytor, soppor	3-4	15-60 min.
Grönsaker	3-4	10-20 min.
Grönsaker, djupfrysta	3-4	10-20 min.
Tryckkokning	3-4	-
Bräsera		
Rullader	3-4	50-60 min.
Grytstek	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Steka**		
Schnitzel, opanerad eller panerad	6-7	6-10 min.
Schnitzel, djupfrost	6-7	8-12 min.
Biff (ca 3 cm tjock)	7-8	8-12 min.
Opanerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Panerad fisk och fiskfilé	4-5	8-20 min.
Fisk och fiskfilé, panerad och djupfrost, t.ex.fiskpinnar	6-7	8-12 min.
Frysrätter	6-7	6-10 min.
Pannkakor	5-6	kont.


* Fortsatt tillagning utan lock

** utan lock

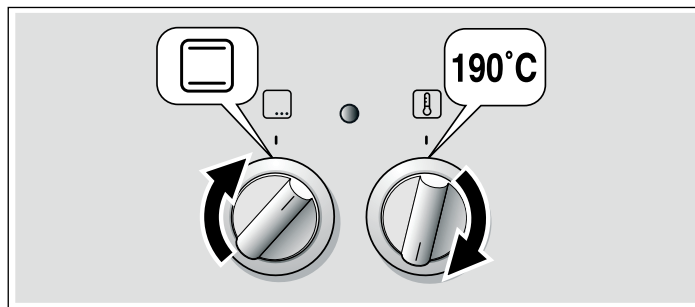
Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge.

Ugnsfunktioner och temperatur

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

1. Ställ in önskad funktion med funktionsvredet.
2. Med temperaturreglaget kan du ställa in önskad temperatur eller välja ett grilläge.



Ugnen värms upp.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör häll och ugn ordentligt, så håller de sig fina och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör båda ordentligt.

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

För att de olika ytorna inte ska skadas på grund av felaktig rengöring, bör du tänka på följande.

Vid rengöring av kokzonerna

- använd inget outspätt diskmedel eller maskindiskmedel,
- inga skursvampar,
- inga aggressiva rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagare,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Vid rengöring av ugnen

- använd inga vassa eller slipande rengöringsmedel,
- inga rengöringsmedel med hög alkoholhalt,
- inga skursvampar,
- ingen högtryckstvätt eller ångtvätt.
- Diska inte lösa komponenter i diskmaskin.

Tvätta ur nya tvättsvampar noga innan de används första gången.


Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Hällen	Skötsel: hällrensning Rengöring: hällrensning för glaskeramikhällar. Följ rengöringsanvisningarna på förpackningen. ⚠ Glasskrapa för hårt sittande smuts: Skjut fram rakbladet och rengör. Obs! Rakbladet är väldigt vasst. Risk för personskador! Skjut tillbaka skyddet efter rengöringen. Byt alltid trasiga rakblad direkt.
Hällinfattningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör inte med glasskrapan, citron eller ättika.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Stektermometer (beroende på enhetstyp)	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.

Område	Rengöringsmedel
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Sockellådan	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

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

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

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

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

En svag färgförändring på skiktet påverkar inte självrengöringen.

Obs!

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

Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

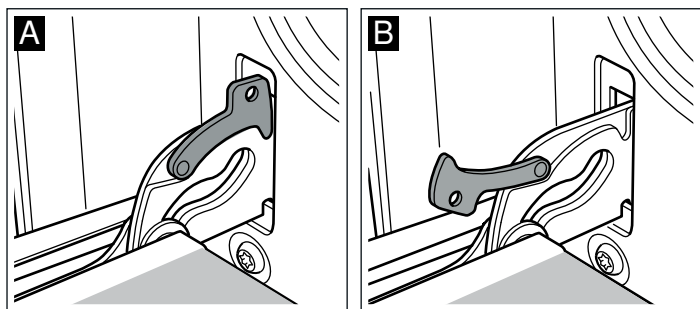
Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

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

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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



Risk för personskador!!

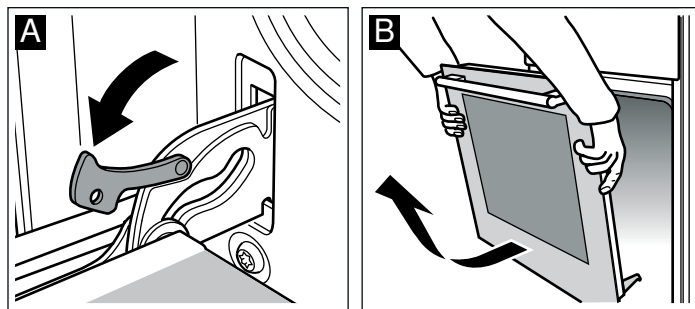
Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda, resp. helt uppfällda när du ska haka av ugnsluckan.

Haka av luckan

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.

2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).

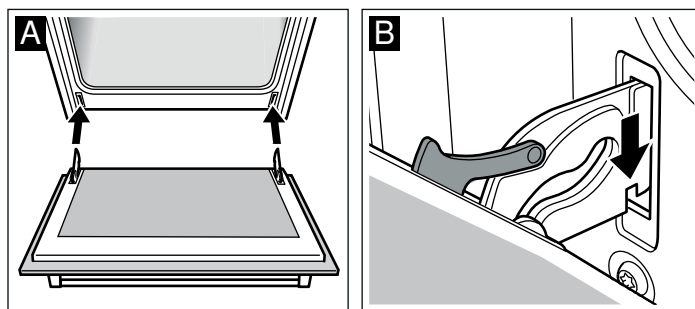
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



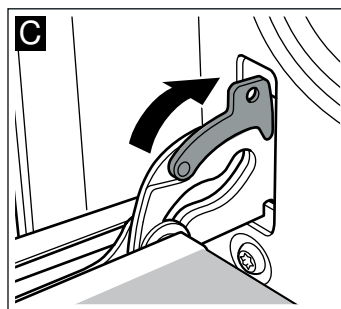
Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



Risk för personskador!!

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

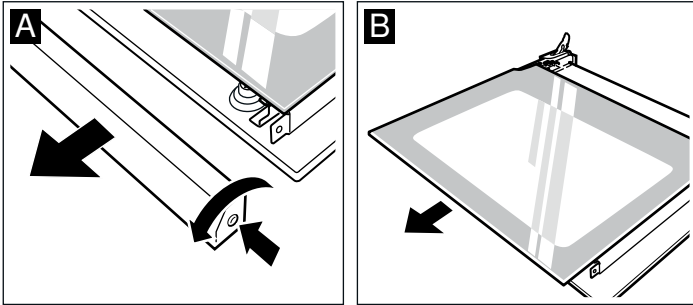
Demontera och montera glasskivor

Ugnen är lättare att rengöra om du tar ut glasskivorna.

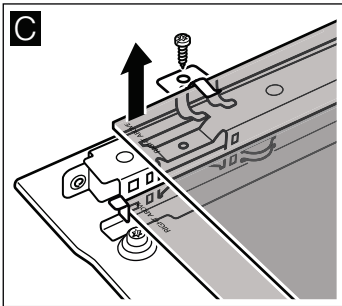
Vid återmontering av skivorna bör du tänka på att sätta in dem i samma ordningsföljd.

Ta ur

1. Häng av ugnsluckan och lägg den med handtaget ned på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Lyft och dra ur det övre glaset (bild B).



4. Skruva loss fästklammorna till höger och vänster och ta bort dem (bild C). Ta ur mellanglasat.



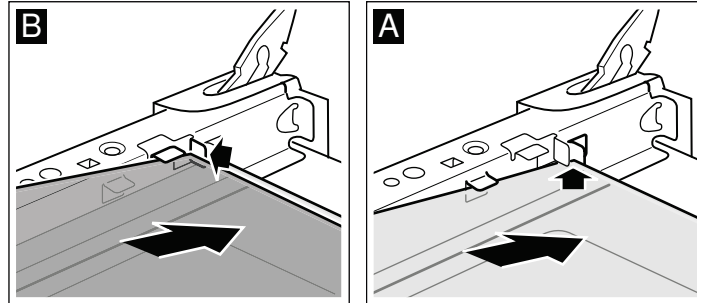
5. Dra ut undre luckglaset snett uppåt.

Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

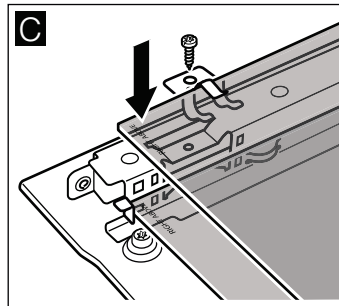
Använd inte kraftiga skurmedel eller glasskrapa. Du kan skada glaset.

Inbyggnad

1. För in den nedre glasskivan diagonalt bakåt/nedåt (bild A). Se till att texten "Right above" syns längst ner till vänster, och att den inte är upp och ned.
2. För in den mellersta glasskivan (bild B).



3. Sätt fast fästklämmorna på skivan, på höger och vänster sida; rikta fjädern mot skruvhålen och skruva fast (bild C).



4. För in den övre glasskivan diagonalt nedåt/bakåt. Vänd den glatta sidan utåt.
5. Sätt på täckplåten och skruva fast.
6. Häng tillbaka ugnsluckan.

Använd inte ugnen igen förrän alla skivor har monterats korrekt.

Felsökning

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

Felsökningstabell

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

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

⚠ Risk för stötar!!

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

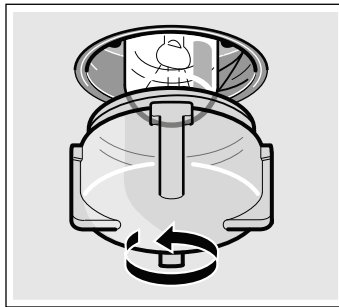
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Du hittar temperaturlåga 25 W-lampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor.

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet.

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



3. Byt lampan mot en av samma typ.
4. Skruva på lampglaset igen.
5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringens igen.

Lampglas

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

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

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

Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, ugnssteker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt i ugnen

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

Spara effekt på hällen

- Använd kastruller och stekpannor med tjock, jämn botten. Ojämn botten ökar effektförbrukningen.
- Bottendiametern på kastruller och stekpannor ska matcha kokzonens storlek. För små kastruller på kokzonen leder till

effektförbrukning. Obs! Kastrulltillverkarna anger ofta kastrullens övre diameter. Den är oftast större än bottendiametern.

- Använd små kastruller till små livsmedelsmängder. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan. Tillagning utan lock kräver fyra gånger så mycket effekt.
- Använd så lite vatten som möjligt vid tillagningen. Det sparar effekt. Grönsaker behåller sina vitaminer och mineraler bättre.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Utnyttja eftervärmen. Slå av kokzonen 5-10 minuter innan maten är klar vid längre tillagningstider.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar

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

Kakor, tårter och småkakor

Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformar eller glasformar förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

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

Tabeller

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

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

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

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Enklare, torrare kakor	Springform med räfflad botten/Form till fruktkaka	3		160-180	50-60
Enklare, torrare kakor, fina	Springform med räfflad botten/Form till fruktkaka	2		150-170	60-70
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	3		140-160	20-30
Frukttårta, enkel deg	Hög springform med räfflad botten	3		150-170	50-60
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Tårtbotten av sockerkakssmet	Springform	1		170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördeg*	Springform	1		170-190	70-90
Kryddkaka*	Springform	1		180-200	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i enheten.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Bakplåt	2		170-190	20-30
Sockerkakssmet eller jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Bakplåt	3		170-190	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		190-210	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		160-180	30-40
Tysk vetelängd (stollen) på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk vetelängd (stollen) på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		150-170	90-100
Strudel	Bakplåt	2		180-200	55-65
Börek	Bakplåt	2		180-200	40-50
Pizza	Bakplåt	2		220-240	25-35

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Småkakor	Bakplåt	3		150-170	10-20
Spritsade småkakor (förvärmning)	Bakplåt	3		140-150	30-40
Mandelkakor	Bakplåt	2		110-130	30-40
Maräng	Bakplåt	3		80-100	100-190

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Petit-choux	Bakplåt	2		200-220	30-40
Smördegsbakelser	Bakplåt	3		190-210	20-30
Vetebröd	Bakplåt	3		180-200	20-30

Bröd och småfranska

Förvärm ugnen när du bakar bröd, om inget annat anges.

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Bakplåt	2		270 200	8 35-45
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Bakplåt	2		270 200	8 40-50
Småfranska, t.ex. rågröd (ingen förvärmning)	Bakplåt	4		200-220	20-30

Tips vid gräddning

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

Kött, fågel, fisk

Form

Du kan använda vilken eldfast form som helst. Bakplåten passar även för stora stekar.

Använd helst glasformar. Locket ska passa och sluta tätt.

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:

Öppen form = öppen

Täckt form = täckt

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

Steka

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

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

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

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

Grilltips

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

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

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Nötkött						
Nötstek	1,0 kg	övertäckt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Oxfile, medium	1,0 kg	öppen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbiff, rosa	1,0 kg	öppen	1		210-230	50
Biffar, rosa 3 cm		Galler	5		3	15
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Fläskkött						
utan svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kassler med ben	1,0 kg	övertäckt	2		210-230	70
Lammkött						
Benfri lammfiol, medium	1,5 kg	öppen	1		150-170	120
Köttfärslimpa						
Köttfärs	ca 500 g	öppen	1		170-190	70
Grillkorv						
Grillkorv		Galler	4		3	15

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

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

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

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

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp köttsaften och håller ugnen ren.

Fågel	Vikt	Kärl	Höjdnivå	Uppvärmnings- typ	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Kycklinghalvor, 1 till 4 delar	400 g per del	Galler	2		200-220	40-50
Kyckling, skivad	250 g per del	Galler	2		200-220	30-40
Kyckling, hel i 1 till 4 delar	1,0 kg per del	Galler	2		190-210	50-80

Fågel	Vikt	Kärl	Höjdnivå	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid, minuter
Anka	1,7 kg	Galler	2		180-200	90-100
Gås	3,0 kg	Galler	2		170-190	110-130
Ung kalkon	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
2 kalkonlår	800 g per del	Galler	2		190-210	90-110

Fisk

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

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

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

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Den fångar upp kötsaften och håller ugnen ren.

Fisk	Vikt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Fisk, hel	å 300 g	Galler	2		3	20-25
	1,0 kg	Galler	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Galler	2		170-190	50-60
Fiskfilé, 3 cm		Galler	3		2	20-25

Tips vid stekning och grillning

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

Gratänger, varma mackor

Om du grillar direkt på gallret, placera en bakplåt på fals 1. Det håller ugnen ren.

Ställ alltid kärlet på gallret.

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	40-50
Makaronilåda	Gratängform	2		210-230	30-40
Gratäng					
Potatisgratäng på rå potatis, max. 4 cm hög	Gratängform	2		160-180	60-80
Rostat bröd					
Rostat bröd, 12 st.	Galler	4		3	5-8

Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid, min.
Strudel, djupfryst	Bakplåt	3		180-200	35-45
Pommes frites	Bakplåt	3		190-210	25-30
Pizza	Galler	2		200-220	15-20
Pizzabaguette	Galler	2		190-210	15-20

Speciella maträtter

Vid låga temperaturer kan du göra krämig yoghurt eller lösa jäsdeggar.

Ta först bort tillbehör, galler och utdragsskenor ur ugnsutrymmet.

Göra yoghurt

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

4. Fövärm ugnen enligt beskrivningen.

5. Ställ kopparna/burkarna på ungsbotten och tillaga enligt anvisningarna.

Jäsa deg

1. Sätt degen som vanligt i en värmefålig keramikbunke och täck över.
2. Fövärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Slå av ugnen och låt degen jäsa i avstängd ugn.

Maträtt	Form		Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Yoghurt	Koppar eller glasburkar med lock	på ungsbotten		fövärm till 100 °C slå bara på ugnsbelysningen	15 min. 8 timmar
Jäsa deg	Värmefålig bunke	på ungsbotten		fövärm till 50 °C Slå av ugnen och sätt in degen	5-10 min. 20-30 min.

Tina upp

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och lägg i lämplig form och ställ på gallret.

Se tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Hur lång tid det tar att tina beror på livsmedlets typ och volym.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

Fryst livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C
t.ex. gräddtårta, smörkrämstårta, tårta med choklad- eller socker- glasyr, frukt, kyckling, korv och kött, bröd, frallor, kakor och andra bakverk	Galler	2		Låt termostatvredet vara av

Torkning

Använd endast felfri frukt och felfria grönsaker och skölj alltid noga.

Låt alltid frukt och grönt rinna av ordentligt och eftertorka sedan.

Skjut in bakplåten på fals 4, gallret på fals 2.

Lägg bakplåtspapper på bakplåten och på gallret.

Vänd flera gånger på väldigt saftig frukt eller saftiga grönsaker. Lossa det torkade från papperet direkt när det är klart.

Frukt och grönt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, timmar
600 g äppelringar	2+4		80	ca. 5
800 g päronklyftor	2+4		80	ca. 8
1,5 kg sviskon eller plommon	2+4		80	ca. 8-10
200 g kryddväxter, ansade	2+4		80	ca. 1½

Konservering

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

Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

Förberedelser

1. Fyll på burkarna, men inte så att de blir helt fulla.
2. Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena.

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

Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glaset ställer du ner temperaturen

3. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas.

4. Förslut glaset med klämmor.

Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2 Ställ glaset så att de inte har kontakt med varandra.

2. Häll ½ liter varmt vatten (ca 80 °C) i långpannan.

3. Stäng ugnsluckan.

4. Ställ in undervärme .

5. Ställ temperaturen på 170 till 180 °C.

Konservering

Frukt

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

Ta ut glaset ur ugnen efter 25 till 35 minuter på eftervärme. Om glaset svalnar långsamt i ugnen kan bakterier bildas, vilket medför att den konserverade frukten surnar.

Grönsaker med kallt spad i 1-litersglas	När det pärlar	Eftervärme
Gurka	-	ca 35 minuter
Rödbetor	ca 35 minuter	ca 30 minuter
Brysselkål	ca 45 minuter	ca 30 minuter
Bönor, kålrabbi, rödkål	ca 60 minuter	ca 30 minuter
Ärter	ca 70 minuter	ca 30 minuter

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

Ta ut glaset

Ta ur glaset ur ugnen efter kokningen.

Obs!

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

Akrylamid i livsmedel

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

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

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

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

Provrätter


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





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

Gräddning

Ställ de mörka springformarna diagonalt om du gör äppelpaj.



Kakor i ljusa springformar:

Grädda med över-/undervärme  på fals 1. Ställ springformen på bakplåten i stället för gallret.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor	Bakplåt	2		150-170	20-30
Småkakor, 20 st.	Bakplåt	3		160-180	20-30
Sockerkaka	Springform på gallret	2		160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	1		190-210	70-80

Grilla

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Fövärm i 10 minuter	Galler	5		3	1-2
Hamburgare, 12 st.* ingen förvärmning	Galler + bakplåt	4		3	25-30

* Vänd efter $\frac{2}{3}$ av tiden

Turvallisuusohjeet	39
Ennen asennusta	39
Turvallisuusohjeita	39
Vaurioiden syyt.....	40
Sijoitus ja liittäminen	41
Asentajalle	41
Seinäkiinnitys	41
Luukun lukitsin.....	41
Uusi lietesi	42
Yleistä.....	42
Keittoalue.....	42
Uuni	43
Uunitila	43
Ennen ensimmäistä käyttöä	45
Uunin kuumentaminen	45
Varusteiden puhdistus	45
Keittotason säätäminen	45
Toimi näin	45
Keittotaulukko	45
Uunin säätäminen	46
Uunitoiminnot ja lämpötila.....	46
Hoito ja puhdistus	46
Puhdistusaine	46
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	47
Lasilevyjen irrotus ja asennus	48
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	49
Häiriötaulukko.....	49
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	49

Lasisuojus	49
Huoltopalvelu	49
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	49
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	50
Energiansäästö uunia käytettäessä.....	50
Energiansäästö keittotasoa käytettäessä.....	50
Ympäristöystävällinen hävittäminen	50
Testattu koekeittiössämme	50
Kakut ja leivonnaiset	50
Leipomisvihjeitä.....	51
Liha, lintu, kala	52
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	54
Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	54
Valmistuotteet	54
Muita ohjeita	55
Sulatus.....	55
Kuivatus	55
Umpioiminen.....	56
Akryyliamidi elintarvikkeissa	56
Testiruoat	57
Paistaminen	57
Grillaus.....	57

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

Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohje laitteen mukana.

Ennen asennusta

Kuljetusvauriot

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

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Turvallisuusohjeita

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

- Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,
- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
 - tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Käytä laitetta ainoastaan ruoanvalmistukseen, älä koskaan käytä sitä asuintilan lämmitykseen.

Kuumat pinnat

⚠ Palovamman vaara!

- Älä kosketa kuumia keittoalueita, uunitilan sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota. Ota jälkilämmön näyttö keittotasossa huomioon. Se varoittaa kuumista keittoalueista.
- Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ Palovaara!

Älä laita palavia esineitä keittotasolle tai säilytä niitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.

⚠ Oikosulkuvaara!

Älä päästä sähkölaitteiden liitäntäkaapeleita puristumaan laitteen kuumaan luukkuun äläkä vedä niitä kuumen keittotason yli. Johdon eristys voi sulaa.

⚠ Palovamman vaara!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

⚠️ Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Ota huomioon, että höyry ei lämpötilasta riippuen ole näkyvää.

Kuumat varusteet ja astiat

⚠️ Palovamman vaara!

Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

⚠️ Palovaara!

Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta palavaa öljyä tai rasvaa vedellä. Tukahduta liekit kannella tai lautasella. Kytke keittoalue pois päältä.

Kostea kattilan pohja ja keittoalue

⚠️ Loukkaantumisaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, siitä voi muodostua höyryä. Kattila saattaa tällöin äkillisesti hypähtää. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivana.

Säröt keraamisessa lasissa

⚠️ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, jos keraamisessa lasissa on murtumia, säröjä tai halkeamia. Soita huoltopalveluun.

Turvallinen puhdistus

⚠️ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

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

Uuni

Huomio!

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

Epäs asianmukaiset korjaukset

⚠️ Sähköiskun vaara!

Epäs asianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Uuninluukku - Lisäksi huomioitavat turvallisuustekijät

Jos kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

Noudata pienten lasten läsnä ollessa erityistä varovaisuutta uunia käyttäessäsi.

Käytettävissä on lisäksi turvavaruste (suojaristikko), joka estää uuninluukun suoran koskettamisen. Voit hankkia sen lisävarusteena (469088) huoltopalvelusta.

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 keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiast sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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 uunin tiiviste: jos uunin tiiviste on hyvin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- Uuninluukku istuimena ja säilytystilana: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita uuninluukun päälle.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikko

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Asentajalle

- Asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.
- Sähkölaitteen turvallisuus: Liesi on suojaluokan I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteen liitäntään on käytettävä tyyppiä H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.
- Pistokkeella varustetut laitteet saa liittää vain määräysten mukaisesti asennettuihin pistorasioihin, suojattuna enintään 25 A:n sulakkeella, 3x4 mm².

Seinäkiinnitys

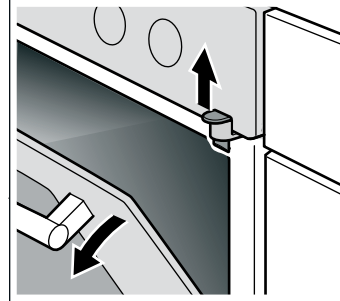
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

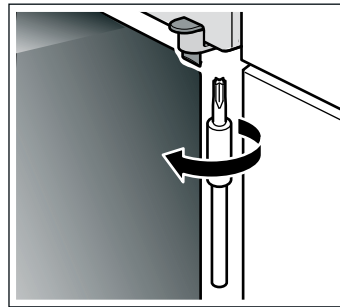
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



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).



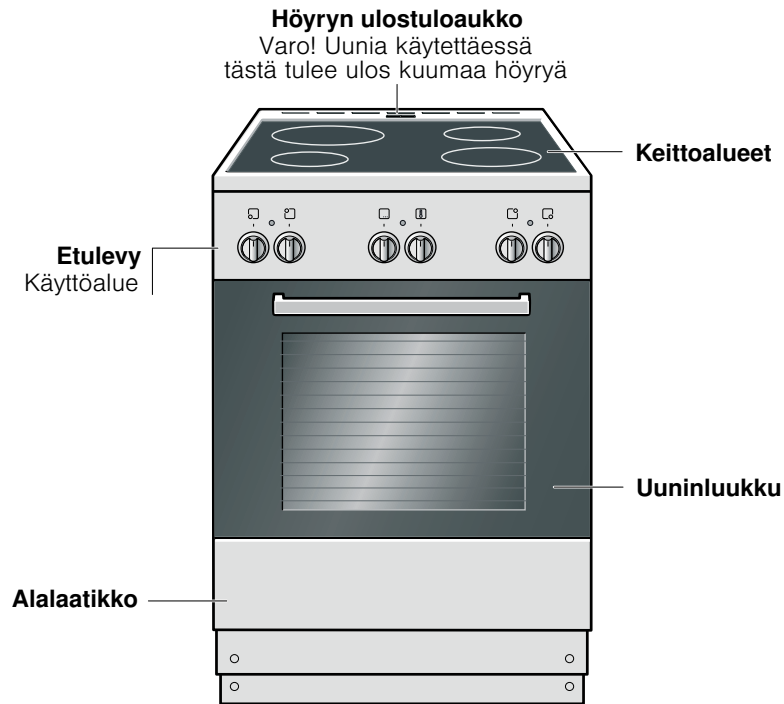
3. Sulje uuninluukku.

Uusi lietes

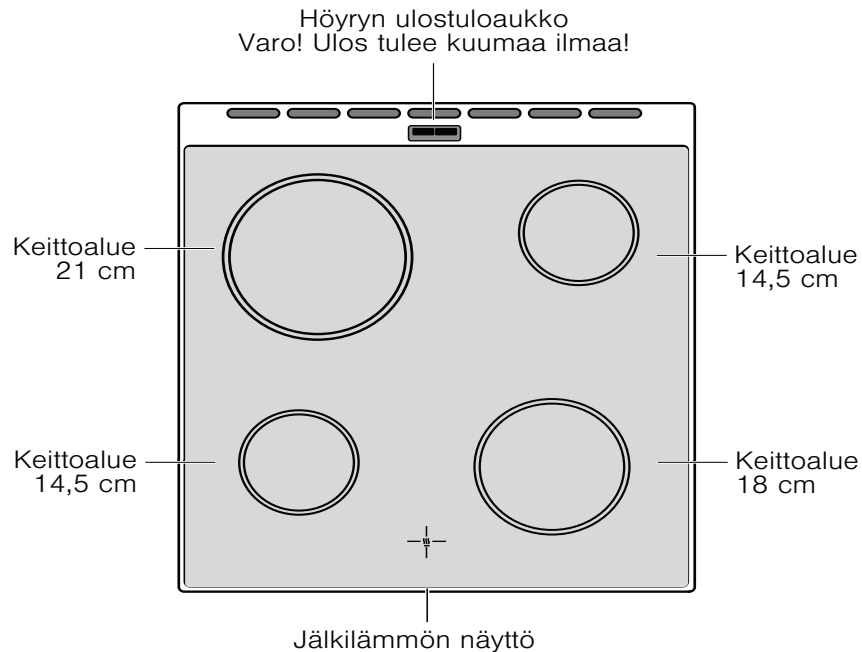
Tässä tutustut uuteen lieteesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin, keittotason ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja varusteista.

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Keittoalue



Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

Asetus	Merkitys
0 Nolla-asento	Keittoalue on kytketty pois päältä.
1-9 Tehoalueet	1 = pienin teho 9 = suurin teho

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

Jälkilämmön näyttö

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

Uuni

Toimintovalitsin

Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella. Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Asennot	Toiminto
Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
Ylä- ja alalämpö	Kakut, kohokkaat ja vähärasvaiset paistit, esim. naudanliha tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
Kiertoilma*	Kuivakakku, voitaikina ja lihapata.
Alalämpö	Umpioimiseen, jälkipaistamiseen ja ruskistamiseen. Lämpö tulee alhaalta.
Kiertoilmagrillaus	Voit grillata lihaa, lintua ja kokonaista kalaa. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin pyörittää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
Tasogrillaus, pieni pinta	Tällä tavoin voidaan grillata pieniä määriä pihvejä, makkaroita, kaloja ja paahtoleipiä. Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Tasogrillaus, suuri pinta	Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa ja kuorruttaa paahtoleipiä. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
Sulatus	Esimerkki Liha, lintu, leipä ja piirakat. Puhallin pyörittää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.

* Uunitoiminto energiatehokkuusluokan EN50304 mukaan.

Kun haluttu uunitoiminto on asetettu, uunilamppu syttyy.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi lämpötilan ja grillaustehon.

Asennot	Toiminto
Nolla-asento	Uuni ei ole kuuma.
50-270	Lämpötila-alue Lämpötilatiedot °C.
1, 2, 3	Grillaustehot Grillaustehot, grillin pieni ja suuri pinta. Teho 1= pieni Teho 2 = keski Teho 3 = täysi

Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva lamppu palaa. Jos kuumennus keskeytetään, se sammuu. Eräiden asetusten kohdalla se ei pala.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu.

Lisävarusteet	HZ-numero	Toiminto
Metallinen paistovuoka	HEZ6000	Metallinen paistovuoka soveltuu keraamista lasia oleville keittotasaille, joissa on paistoalue. Soveltuu myös induktiokeittotalueille sekä ohjelmiin ja paistoautomaatiikalle. Paistovuoan ulkopinta on emaloitu ja sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
Pizzapelti	HEZ317000	Sopii erityisesti pizzalle, pakasteruokille ja pyöreille tortuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Työnnä pelti ritilän yläpuolelle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä.

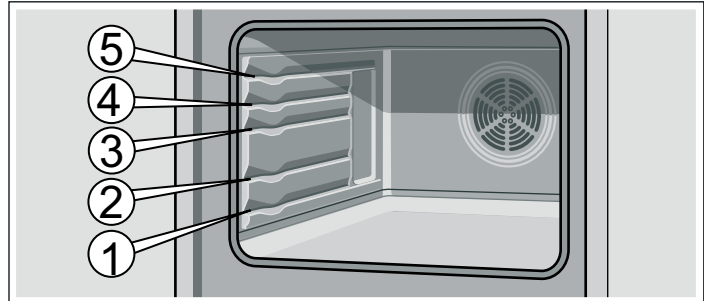
Höyrypoisto

Lämmin ilma poistuu uunitilasta keittotason takaa. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin 5 eri korkeuteen.

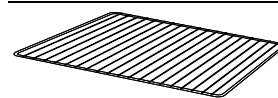
Voit vetää varusteesta kaksi kolmasosaa ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.



Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähdyessään varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.

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

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



Arina

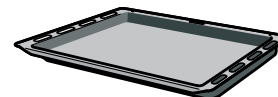
Keittoastioita, vuokia, paisteja, arinaosia ja pakasteruokia varten.



Emaloitu tasainen uunipelti

Leivonnaisia, piirakoita ja pikkuleipiä varten.

Aseta uunipelti uuniin epätasainen puoli uunin luukkuun päin.



Matala emaloitu uunipelti yleiskäyttöön

Mehukkaita leivonnaisia, kakkuja, pakasteruokia ja suurikokoisia paisteja varten. Voidaan käyttää myös rasvan keräämiseen lihaa paistessa suoraan arinan päällä.

Aseta uunipelti uuniin epätasainen puoli uunin luukkuun päin.

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-Nr. eli mallinumero).

Lisävarusteet	HZ-numero	Toiminto
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 tahraantumiselta. Käytä grillipeltiä vain yhdessä uunipannun kanssa. Grillipalat grillipellillä: Voit käyttää vain kannatinkorkeuksia 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: Uunipannu työnnetään yhdessä grillipellin kanssa ritilän alle.
Paistokivi	HEZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti	HEZ331000	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkaa kohti.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ331010	Kakut ja pikkuleivät on helppo levittää leivinpelleille. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkaa kohti.
Uunipannu	HEZ332000	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää myös rasvan tai lihanesteen keräämiseen ritilän alla. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkaa kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ332010	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit on helppo levittää uunipannuun. Työnnä uunipannu uuniin viiste uuninluukkaa kohti.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HEZ333000	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle	HEZ333001	Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka.
Kansi Profi-kannatimelle	HEZ333101	Kannen kanssa Profi-uunipannusta tulee Profi-paistovuoka.
Profi-kannatin Plus	HEZ333102	Suurten ruokamäärien valmistamiseen. Täydellinen varuste, joka sisältää syvän pannun ja päälliritilän, paistiritilän ja teleskoopikannattimen. Paistiritilällä voit erinomaisesti grillata.
Ritilä	HEZ334001	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.
Lasipannu	HEZ336000	Syvä lasinen leivinpelti. Sopii hyvin myös tarjoiluastiaksi.
Universal-paistovuoka	HEZ390800	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen. Paistovuokan ulkopinta on graniittimalia ja siinä on uuninkestävä lasikansi. Lasikanta voi käyttää gratiinivuokana.
Lasinen paistovuoka	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisesti ohjelmiin ja paistoautomaattiikkaan.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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


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


Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinoiden sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puhdistusgeeli	Tuotenumero 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	Tuotenumero 460770	Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.
Luukun lukitsin	Tuotenumero 612594	Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkaa. 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*.

Uunin kuumentaminen

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

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla 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.

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
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

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
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. kalapuikot	6-7	8-12 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	5-6	paista kypsäksi

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

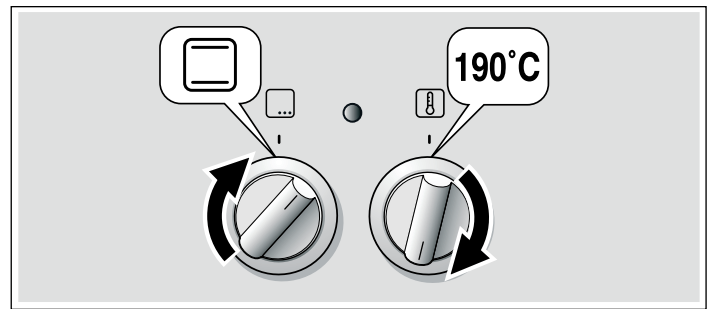
Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon.

Uunitoiminnot ja lämpötila

Esimerkkikuva: 190 °C, Ylä-/alalämpö

1. Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.
2. Lämpötilanvalitsimella voit asettaa haluamasi 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.

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 värieroja 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 tahrannoistoaainetta,
- 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
Laiteen ulkopuoli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Keittotaso	Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Keittotason kehys	Lämmin astianpesuaineliuos: Älä puhdista koskaan puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka- vesi: Puhdista talousliinalla.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Paistolämpömittari (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Sokkellilaatikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan 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. Aseta uunitoiminto Kiertoilma .
3. Kuumenna tyhjää, suljettua uunia noin 2 tuntia maksimilämmöllä.

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

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Huomio!

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

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

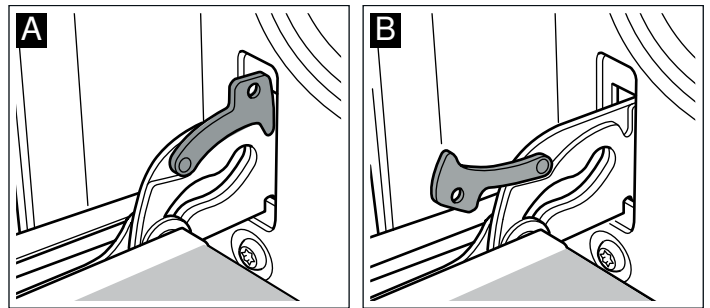
Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

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

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 napsahtamaan kiinni.

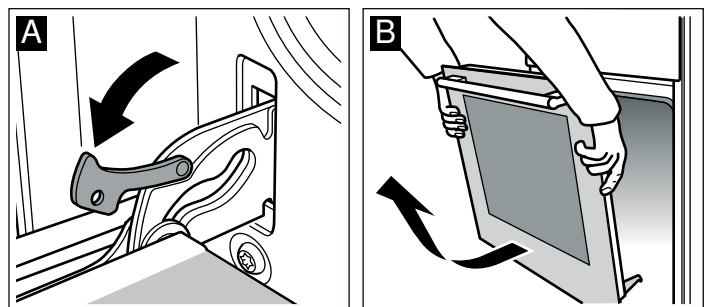


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

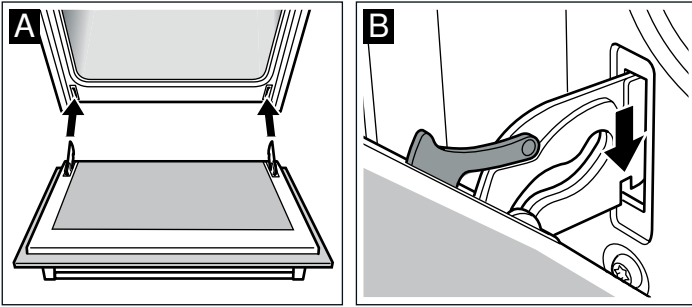
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteseeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



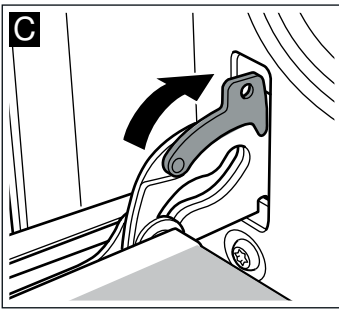
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukku 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!

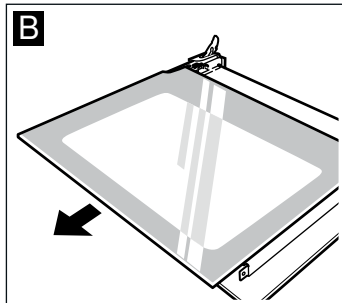
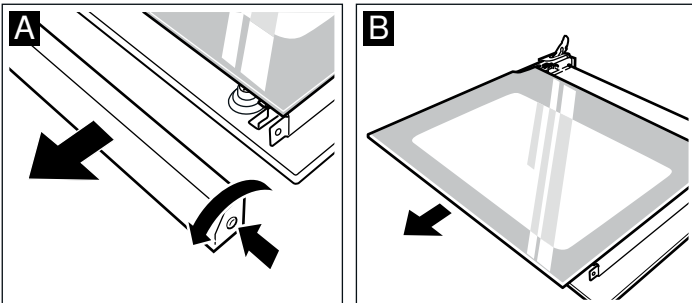
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Lasilevyjen irrotus ja asennus

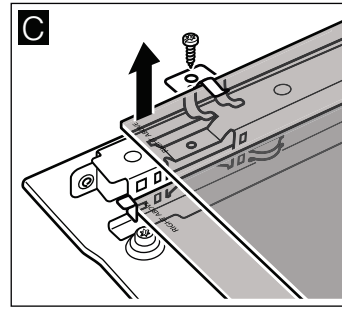
Voit irrottaa uuninluukun lasilevyt puhdistuksen helpottamiseksi. Varmista sisälaseja irrottaessasi, että asennat lasit takaisin samassa järjestyksessä.

Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuvaa uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



4. Kierrä hakaset oikealla ja vasemmalla auki ja poista ne (kuva C). Ota keskimmainen lasi pois paikaltaan.



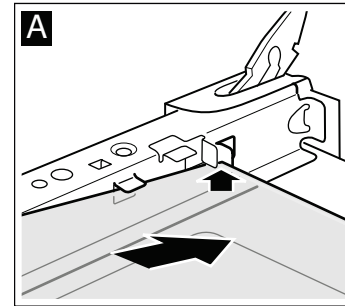
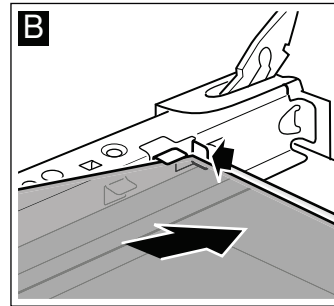
5. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.

Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

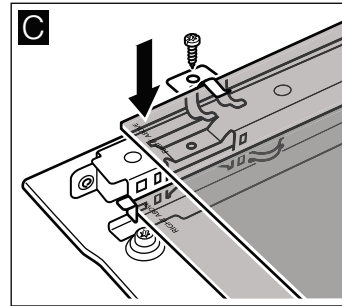
Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistuslastaa. Lasi voi vaurioitua.

Asennus

1. Työnnä alempi lasilevy viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A). Varmista, että vasemmalla alhaalla oleva teksti "Right above" on ylösalaisin.
2. Työnnä keskimäinen lasilevy paikalleen (kuva B).



3. Aseta kiinnityshakaset vasemmalla ja oikealla lasilevylle, kohdista jouset ruuvireiän päälle ja ruuvaa kiinni (kuva C).



4. Työnnä ylempi lasilevy viistosti taaksepäin paikalleen. Sileän pinnan pitää olla ulospäin.
5. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
6. Laita uuninluukku takaisin paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriötä 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.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.

⚠ Sähköiskun vaara!

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

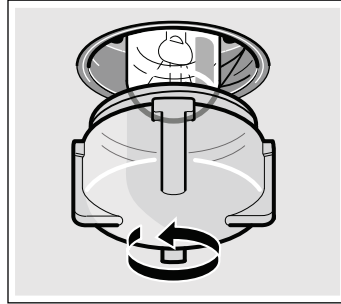
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



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

Lasisuojus

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

Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro	FD-nro

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

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

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

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

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

Kakut ja leivonnaiset

Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

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

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Yksinkertainen, kuiva kakku	Irtopohjavuoka jossa rengaspohja/pitkänmallinen kakkuvuoka	3		160-180	50-60
Yksinkertainen, kuiva kakku, hieno	Irtopohjavuoka jossa rengaspohja/pitkänmallinen kakkuvuoka	2		150-170	60-70
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Hedelmäkakkuvuoka	3		140-160	20-30
Hedelmätorttu, yksinkertainen taikina	Korkea Irtopohjavuoka jossa rengaspohja	3		150-170	50-60
Täytekakku	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Irtopohjavuoka	1		170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkapiirakka, murotaikina*	Irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Maustekakku*	Irtopohjavuoka	1		180-200	50-60

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2		170-190	20-30
Sokerikakku- tai hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Leivinpelti	3		170-190	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	Leivinpelti	2		180-200	55-65
Börek-piiras	Leivinpelti	2		180-200	40-50
Pizza	Leivinpelti	2		220-240	25-35

Pienleivonnaiset	Varusteet	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		150-170	10-20
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3		140-150	30-40
Mantelipikkuleivät	Leivinpelti	2		110-130	30-40
Marengit	Leivinpelti	3		80-100	100-190
Tuulihatut	Leivinpelti	2		200-220	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		190-210	20-30
Hiivataikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		180-200	20-30

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Leivinpelti	2		270 200	8 35-45
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Leivinpelti	2		270 200	8 40-50
Sämpylät, esim. ruissämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	4		200-220	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 irtopohjavuolan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.

Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikojia.
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 kerralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla 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.
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 leivinpelti.

Parhaiten sopivat lasiastiat. Kannen pitää sopia paistovuokaan ja sulkeutua kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa paistovuoassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina rutilän 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 paistovuoassa, 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.

Ohjeita grillauksesta

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Laita grillipalat suoraan rutilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitat sen rutilän keskelle.

Työnnä lisäksi leivinpelti 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	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötilat °C, grilliteho	Kesto, minuutteina	
Naudanliha	Naudanpaisti	1,0 kg	suljettu	2	☐	200-220	120
		1,5 kg		2	☐	190-210	140
		2,0 kg		2	☐	180-200	160
Naudanfilee, punertava	1,0 kg	avoin	2	☐	210-230	70	
	1,5 kg		2	☐	200-220	80	
Paahtopaisti, punertava	1,0 kg	avoin	1	☒	210-230	50	
Pihvit, punertavat 3 cm		Rutilä	5	☒	3	15	

Vasikanliha

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötilat °C, grilliteho	Kesto, minuutteina
Vasikanpaisti	1,0 kg	avoin	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Porsaanliha

ilman kamaraa (esim. kaula)	1,0 kg	avoin	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
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	n. 500 g	avoin	1		170-190	70
------------	----------	-------	---	--	---------	----

Makkarat

Makkarat		Ritilä	4		3	15
----------	--	--------	---	--	---	----

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.








Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunan käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

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

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

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä leivinpelti korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Linnut	Paino	Keittoastia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Kanan puolikkaat, 1-4 kappaletta	400 g kappaletta kohti	Arina	2		200-220	40-50
Kana, palasina	250 g kappaletta kohti	Arina	2		200-220	30-40
Kana, 1-4 kokonaista	1,0 kg kappaletta kohti	Arina	2		190-210	50-80
Ankka	1,7 kg	Arina	2		180-200	90-100
Hanhi	3,0 kg	Arina	2		170-190	110-130
Ankan poikanen	3,0 kg	Arina	2		180-200	80-100
2 ankan koipea	800 g kappaletta kohti	Arina	2		190-210	90-110





Kala

Käännä kalanpalat, kun $\frac{2}{3}$ grillausajasta 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.

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

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto, minuutteina
Kala, kokonainen	à 300 g	Ritilä	2		3	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2		170-190	50-60
Kalafilee, 3 cm		Ritilä	3		2	20-25

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta





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

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

Aseta astia aina ritilälle.

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





Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Paistokset					
Paistos, makea	Paistosvuoka	2		180-200	40-50
Pastapaistos	Paistosvuoka	2		210-230	30-40
Gratiini					
Perunagratiini raaista aineksista Korkeus enint. 4 cm	Paistosvuoka	2		160-180	60-80
Paahtoleipä					
Paahtoleipien pinnan ruskistus, 12 kpl	Ritilä	4		3	5-8

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	Korkeus	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Struudeli, pakastettu	Leivinpelti	3		180-200	35-45
Ranskalaiset perunat	Leivinpelti	3		190-210	25-30
Pizza	Ritilä	2		200-220	15-20
Pizzapatonki	Ritilä	2		190-210	15-20

Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu niin kermainen jogurtti kuin kuohkea hiivataikinakin.

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

Jogurtin valmistus



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

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

5. Laita sitten kupit tai lasipurkit uunin pohjalle ja valmista ohjeen mukaan.

Hiivataikin kohottaminen

1. Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.
2. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
3. Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

Ruokalaji	Astia	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Kupit tai lasipurkit	laita uunin pohjalle 	100 °C esilämmitys Kytke vain uunilamppu päälle	15 min 8 h
Hiivataikin 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 elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Kor- keus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C
Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	2		Lämpötilanvalitsinta ei kyt- ketä päälle

Kuivatus





Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta hedelmät ja vihannekset huolellisesti ja kuivaa ne.

Leivinpelti työnnetään korkeudelle 4, ritilä korkeudelle 2.

Laita leivinpellille ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Hedelmät ja vihannekset	Korkeus	Uuni- toi- minto	Lämpötila, °C	Kesto, tunteina
600 g omenarenkaita	2+4		80	n. 5
800 g päärynälohkoja	2+4		80	n. 8
1,5 kg luumuja	2+4		80	n. 8-10
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	2+4		80	n.1½

Umpioiminen

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

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

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

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Aseta lasipurkit pannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.

2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.

3. Sulje uuninluukku.

4. Aseta Alalämpö .

5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.

Umpioiminen

Hedelmät

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

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

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

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Kun paistat kannellisen omenapiirakan, aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:
paista ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Käytä rutilän sijaan leivinpeltiä ja aseta irtopohjavuoat sen päälle.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2	☐	150-170	20-30
Small cakes, 20 kpl	Leivinpelti	3	☐	160-180	20-30
Kakkupohja	Irtopohjavuoka rutilällä	2	☐	160-180	30-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80

Grillaus

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

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

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

Sikkerhetsanvisninger	58	Glassdeksel	68
Før montering.....	58	Kundeservice	68
Veiledning om sikkerhet.....	58	E-nummer og FD-nummer.....	68
Årsaker til skader.....	59	Energi- og miljøtips	69
Oppstilling og tilkobling	60	Energisparing i stekeovnen	69
For installatøren.....	60	Energisparing på kokesonen	69
Veggfeste	60	Miljøvennlig håndtering.....	69
Dørsikring	60	Testet for deg i vårt prøvekjøkken	69
Din nye komfyr	61	Kaker og bakst.....	69
Generelt	61	Tips til bakingen.....	70
Kokesone	61	Kjøtt, fjærkre, fisk	71
Stekeovn.....	62	Tips til steking og grilling	73
Ovnsrommet	62	Gratenger, toast	73
Før første gangs bruk	64	Ferdigretter.....	73
Oppvarming av stekeovnen.....	64	Spesielle retter	74
Rengjøring av tilbehør.....	64	Opptining.....	74
Innstilling av kokesone	64	Tørking.....	74
Slik stiller du inn:.....	64	Konservering.....	74
Tilberedningstabell.....	64	Akrylamid i matvarer	75
Stille inn stekeovnen	65	Testretter	76
Varmetyper og temperatur	65	Baking	76
Vedlikehold og rengjøring	65	Grilling.....	76
Rengjøringsmidler.....	65		
Sette inn og ta ut stekeovnsdøren	66		
Ta ut og sette inn glassrutene.....	67		
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	68		
Feiltabell.....	68		
Skifte stekeovnslampe i taket.....	68		

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

Sikkerhetsanvisninger

Les grundig gjennom bruksanvisningen og ta godt vare på den. Hvis du gir apparatet videre til andre, må disse anvisningene følge med.

Før montering

Transportskader

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Hvis det har oppstått en transportskade, må du ikke slå på apparatet.

Elektrisk tilkobling

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som oppstår på grunn av feil tilkobling, bortfaller alle garantikrav.

Veiledning om sikkerhet

Dette apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet må utelukkende brukes til oppvarming av matvarer.

Apparatet må ikke brukes uten oppsyn av voksne og barn som

- fysisk eller psykisk ikke er i stand til å håndtere apparatet eller
- har manglende erfaring eller kunnskap

Ikke la barn leke med apparatet.

Bruk koketoppen kun til tilberedning av mat, aldri som varmekilde.

Varmer flater

Fare for forbrenning!!

- De varme kokeplatene, innvendige ovnsflatene og varmeelementene må aldri berøres. Hold små barn på trygg avstand. Ta hensyn til restvarmeindikatoren på kokesonen. Den advarer mot varme kokeplater.
- Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Alkohol dampen kan eksplodere i ovnsrommet. Bruk kun små mengder av drikkevarer med høyt alkoholinnhold, og åpne døren på apparatet forsiktig.

Brannfare!

Plasser aldri brennbare gjenstander på kokesonen og oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Åpne aldri døren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet. Trekk ut støpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet.

Fare for kortslutning!

Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i klem i ovnsdøren eller dras over den varme kokesonen. Kabelisolasjonen kan smelte.

Fare for skålding!

Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå varm vanndamp.

⚠ Fare for skålding!!

Varm damp kan strømme ut når du åpner apparatdøren. Åpne apparatdøren forsiktig under eller etter tilberedning. Ikke stå for nær apparatet når du åpner døren. Vær oppmerksom på at damp kan være usynlig, avhengig av temperaturen.

Varmt tilbehør og kokekar

⚠ Fare for forbrenning!

Ta aldri ut varmt tilbehør eller kokekar fra ovnsrommet uten å bruke grytekluter.

Overopphetet olje og fett

⚠ Brannfare!

Overopphetet olje eller fett antennes raskt. Ikke varm opp olje eller fett uten oppsyn. Slukk aldri brennende olje eller fett med vann. Slukk flammene med et lokk eller en tallerken. Slå av kokeplaten.

Våte grytebunner og kokeplater

⚠ Fare for personskader!

Hvis det ligger væske mellom grytebunn og kokeplate, kan det oppstå damptrykk. Damptrykket kan forårsake at kjelen plutselig spretter opp. Hold alltid kokeplater og grytebunner tørre.

Sprekker i glasskeramikken

⚠ Fare for elektrisk støt!!

Slå av sikringen i sikringsskapet dersom glasskeramikken har sprekker, revner eller riper. Ta kontakt med kundeservice.

Sikkerhet ved rengjøring

⚠ Forbrenningsfare!

Apparatet blir varmt under bruk. Vent med rengjøring til apparatet er avkjølt.

Ukyndige reparasjoner

⚠ Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner må kun utføres av en servicetekniker som har fått opplæring av oss. Hvis apparatet er defekt, må du trekke ut nettstøpselet eller koble ut den aktuelle sikringen i sikringsskapet. Ta kontakt med kundeservice.

Stekeovnsdør – ekstra sikkerhetstiltak

Ved lengre steketider kan stekeovnsdøren bli svært varm.

Hvis du har små barn, er det nødvendig å være ekstra forsiktig når stekeovnen er i drift.

I tillegg finnes det en beskyttelsesanordning (beskyttelsesgitter) som hindrer at man kan ta rett på stekeovnsdøren. Dette er spesialtilbehør (469088) og kan bestilles fra kundeservice.

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, indikasjonområdet 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 glasskeramik.
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 glasskeramik.
	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.

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 fruktaker. 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 stekeovnstetning: Hvis stekeovnstetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnstetningen ren.
- Stekeovnsdøren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på stekeovnsdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brenke.

Sokkelskuff

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.

For installatøren

- På installasjonssiden må det være en flerpolig skillebryter med en kontaktavstand på minst 3 mm. Ved tilkobling via stikkontakt er dette ikke nødvendig, dersom stikkontakten er tilgjengelig for brukeren.
- Elektrisk sikkerhet: Komfyren er et apparat i beskyttelsesklasse I og må bare brukes med jordet kontakt.
- For tilkobling av apparatet skal en ledning av typen H 05 VV-F eller tilsvarende benyttes.
- Apparater som er klargjort for tilkobling, må bare tilkobles en forskriftsmessig montert stikkontakt med maks. 25 A, 3 x 4 mm².

Veggfeste

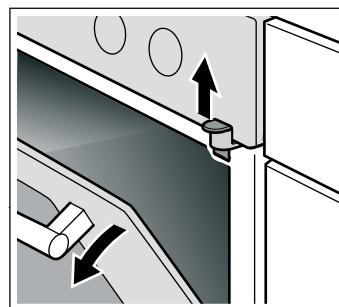
For å sikre komfyren mot vipping må du feste ovnen med vedlagte vinkel til veggen. Se monteringsveiledningen for veggfestet.

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

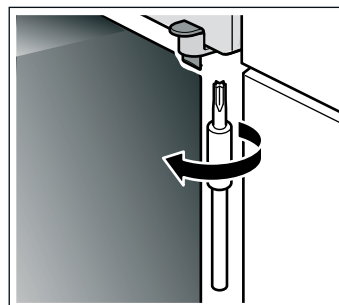
Trykk sikringen oppover (figur A).



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).



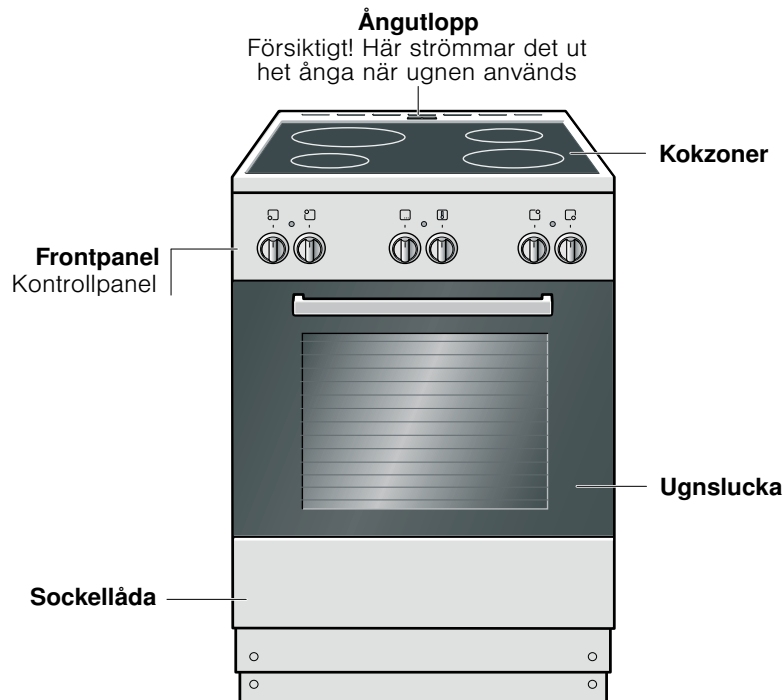
3. Lukk stekeovnsdøren.

Din nye komfyr

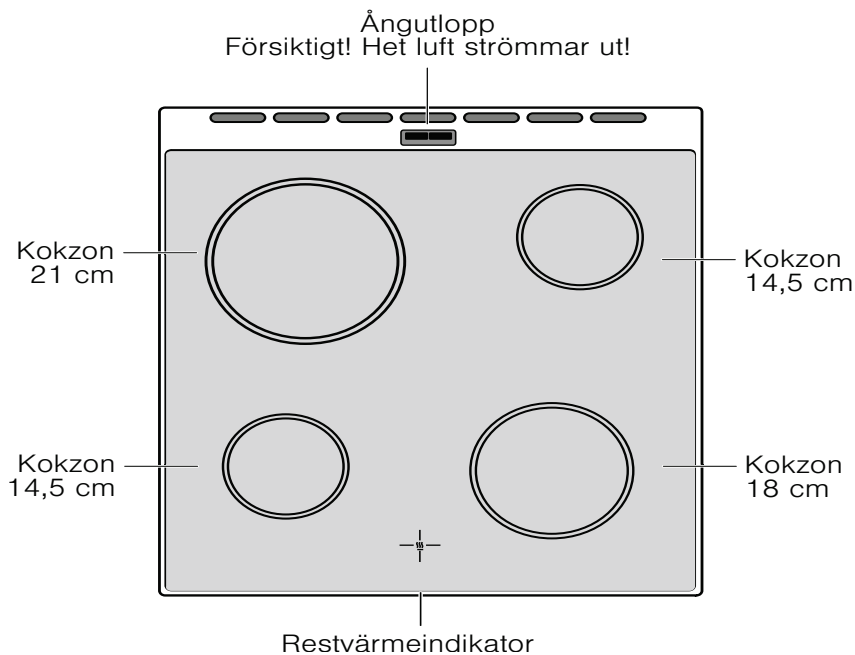
Her kan du bli kjent med den nye komfyren din. Vi forklarer betjeningsfeltet, kokesonen og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Generelt

Utførelsen avhenger av apparattype.



Kokesone



Kokeplatebrytere

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

Posisjon	Betydning
0	Nullstilling Kokeplaten er slått av.
1-9	Koketrinn 1 = laveste effekt 9 = høyeste effekt

Når du slår på en kokeplate, lyser kontrollampen.

Restvarmeindikator









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

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

Stekeovn

Funksjonsvelger

Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren. Funksjonsvelgeren kan dreies mot høyre eller venstre.



Stillinger	Funksjon
 Nullstilling	Stekeovnen er avslått.
 Over- og undervarme	Kaker, suffleer og magre steker, f.eks. av storfe eller vilt, på ett nivå. Varmen kommer jevnt ovenfra og nedenfra.
 Varmluft*	Tørre kaker, butterdeig og gryteretter med kjøtt.
 Undervarme	Til konservering, ettersteking og bruning. Temperaturen kommer nedenfra.
 Omluftsgrilling	Du kan grille kjøtt, fjærkre og fisk i hel tilstand. Grillelementene og ventilatoren slår seg av og på underveis. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten.
 Flategrilling, liten flate	Du kan grille små mengder av biff, pølser, fisk og toast. Det er kun den midtre delen av grillelementet som blir varm.
 Flategrilling, stor flate	Du kan grille flere biffer, pølser, fisk og toast. Hele flaten under grillelementet blir varmet opp.
 Opptining	Eksempel kjøtt, fjærkre, brød og terter. Ventilatoren fordeler den oppvarmede luften rundt maten.

* Varmetype iht. energi-effektivitetsklasse EN50304.

Når ønsket varmetype er stilt inn, lyser lampen i stekeovnen.

Temperaturvelger

Du kan stille inn ønsket temperatur og grilltrinn med temperaturvelgeren.

Stillinger	Funksjon	
 Nullstilling	Stekeovnen er ikke varm.	
50-270	Temperaturområde	Temperaturangivelser i °C.
1, 2, 3	Grilltrinn	Grilltrinn for grill, liten  og stor  flate. Trinn 1 = svak Trinn 2 = middels Trinn 3 = sterk

Når stekeovnen varmer, lyser lampen over temperaturvelgeren. Hvis oppvarmingen avbrytes, slukkes det. Lyser ikke ved enkelte innstillinger.

Ovnsrommet

I ovnsrommet er det en ovnslampe.

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Funksjon
Metall-stekegryte	HEZ6000	Metall-stekegryter er egnet for glasskjeramikkkokefelt med stekesone. Passer både til induksjonskokesoner og til programmer og stekeautomatikk. Stekegryten er emaljert på utsiden og har slippbelegg på innsiden.
Pizzabrett	HEZ317000	Egner seg spesielt godt til pizza, dyppfryste retter og runde kaker. Du kan bruke pizzabrettet i stedet for universalpannen. Skyv brettet inn over risten og følg angivelsene i tabellene.

Ovnslampe

Lampen i ovnsrommet lyser når stekeovnen er i bruk.

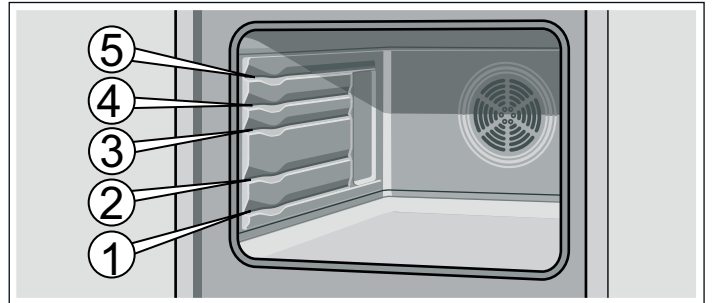
Damputløp

Den varme luften i ovnsrommet slipper ut på baksiden av kokesonen. Obs! Ikke dekk til lufteåpningen. Ved tildekking kan stekeovnen overopphetes.

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 5 forskjellige høyder.

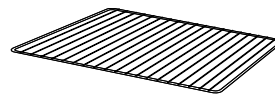
Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Det gjør det lett å ta ut rettene.



Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.

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

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



Rist

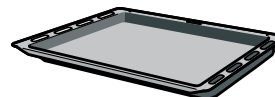
Til kokekar, former, steker, grillstykker og fryseprodukter.



Flatt emaljert stekebrett

Til paier, kaker og kjeks.

Sett stekebrettet inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.



Dyp emaljert langpanne

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

Sett stekebrettet inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot stekeovnsdøren.

Ekstra tilbehør

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

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

Ekstra tilbehør	HZ-nummer	Funksjon
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 innsettingshøyde 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	HEZ331000	Til kaker/småkaker Sett stekebrettet inn i ovnen med skråkanten pekende mot ovnsdøren.
Emaljebrett med antislipp-belegg	HEZ331010	Kaker og småkaker fordeles enkelt utover stekebrettet. Sett stekebrettet inn i ovnen med skråkanten pekende mot ovnsdøren.
Universalpanne	HEZ332000	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	HEZ332010	Saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker fordeles enkelt utover universalpannen. Universalpannen settes inn i stekeovnen med skråkanten vendt mot ovnsdøren.
Proffpanne med rist	HEZ333000	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder.
Lokk til proffpanne	HEZ333001	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.
Lokk til proffuttrekket	HEZ333101	Lokket gjør proffpannen til en proff ovnsgrYTE.
Proffuttrekk pluss	HEZ333102	For tilberedning av store mengder. Komplettilbehør bestående av en dyp panne med rist, en innleggsrist og et teleskoputtrekk. Innleggsristen er perfekt til grilling.
Rist	HEZ334001	Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
Glasspanne	HEZ336000	Dypt stekebrett av glass. Egner seg også som serveringsfat.
Universalform	HEZ390800	Spesielt godt egnet til tilberedning av store mengder. Formen har en granitemaljert utside med et ildfast glasslokk. Glasslokket kan brukes som gratengform.
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*.

Oppvarming av stekeovnen

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

1. Still inn over-/undervarme med funksjonsvelgeren.
2. Still inn på 240 °C med temperaturvelgeren.

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

Rengjøring av tilbehør

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

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.

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 tykflytende 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, potetballer	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
Skrelte poteter	3-4	15-25 min
Deigvarer, pasta	5*	6-10 min
Gryterett, supper	3-4	15-60 min
Grønnsaker	3-4	10-20 min
Grønnsaker, dypfryste	3-4	10-20 min
Koking i trykkoker	3-4	-
Surring		
Rulader	3-4	50-60 min
Grytestek	3-4	60-100 min
Gulasj	3-4	50-60 min

* Kok videre uten lokk

** Uten lokk

	Trinn for videreko- king	Varighet for videre- koking i minutter
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

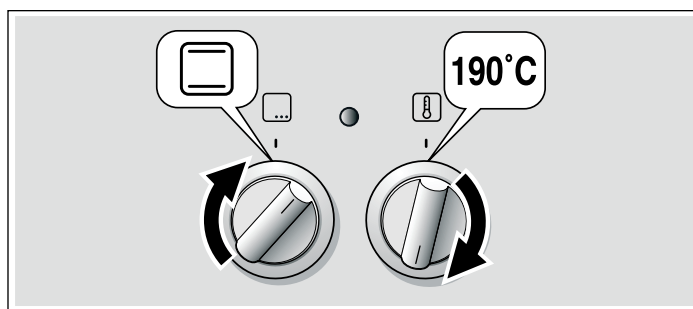
Stille inn stekeovnen

Du har flere muligheter når du skal stille inn stekeovnen. Her forklarer vi hvordan du kan stille inn ønsket varmetype og temperatur eller grilltrinn.

Varmetyper og temperatur

Eksempel i bildet: 190 °C, over-/undervarme .

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
2. Du kan stille inn ønsket temperatur eller grilltrinn med temperaturvelgeren.



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.

Vedlikehold og rengjøring

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

Merknader

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

Rengjøringsmidler

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

Ved rengjøring av kokesonen

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

Ved rengjøring av stekeovnen

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


Vask nye svamper grundig før første gangs bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet med en myk klut i et tynt lag.
Kokesone	Vedlikehold: beskyttelses- og pleiemiddel for glasskeramikk. Rengjøring: rengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk. Følg rengjøringsanvisningene på pakningen. ⚠ Glasskrape for kraftig smuss: Fjern sikring og rengjør kun med skrapebladet. Forsiktig, bladet er svært skarpt. Fare for skader. Sikre igjen etter rengjøringen. Skift straks ut skadde skrapeblad.
Kokesoneramme	Varmt såpevann: Bruk aldri glasskrape, sitron eller eddik til rengjøringen.
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Ovnsrom	Varmt såpevann eller eddikvann: Rengjør med en oppvaskklut.
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Steketermometer (alt etter apparattype)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Sokkelskuff	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.

Rengjøring av selvrensende flater i ovnsrommet

Bakveggen i ovnsrommet er belagt med svært porøs keramikk. Sprutrester 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 varmluft .
3. Varm opp den tomme, lukkede stekeovnen i ca. 2 timer på maksimal temperatur.

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

En svak misfarging av laget har ingen innvirkning på selvrensfunksjonen.

Obs!

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

Rengjøring av bunn, tak og vegger i ovnsrommet

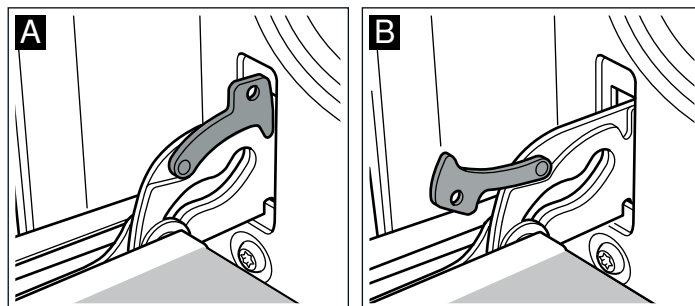
Bruk en oppvaskklut og varmt såpevann eller vann med eddik.

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.

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

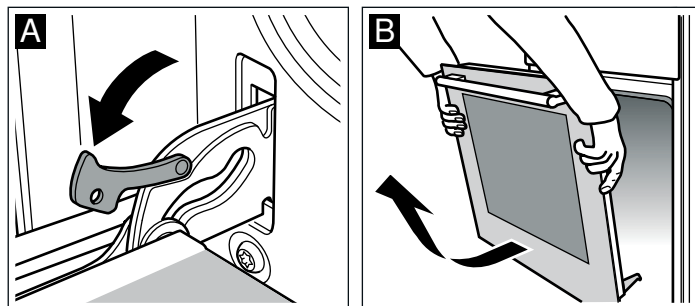


⚠ Fare for personskader!

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

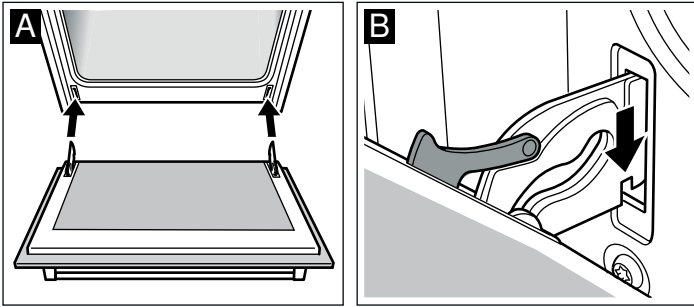
1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side (figur A).
3. Lukk stekeovnsdøren til den stopper. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk stekeovnsdøren litt igjen og trekk den ut (figur B).



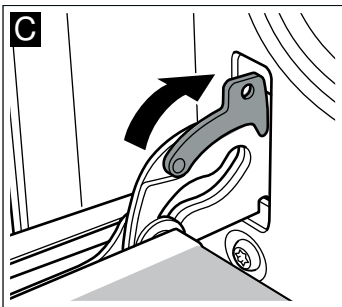
Sett døren på plass

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.

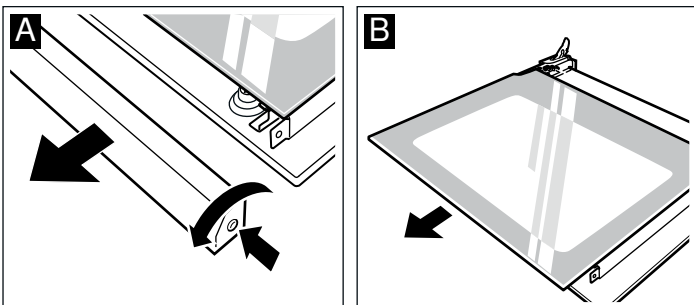
Ta ut og sette inn glassrutene

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

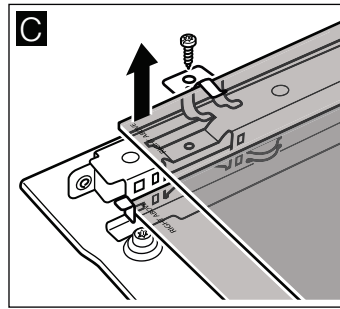
Vær oppmerksom på rekkefølgen når du tar ut glassrutene, slik at du kan sette dem inn igjen i riktig rekkefølge.

Utmontering

1. Hekt av stekeovnsdøren og legg den med håndtaket ned på et håndkle e.l.
2. Skru av dekselet øverst på stekeovnsdøren. Dette gjør du ved å skru ut skruene på høyre og venstre side (figur A).
3. Løft den øvre glassruten litt og trekk den ut (figur B).



4. Skru av festeklemmene på høyre og venstre side og ta dem av (figur C). Ta ut den midterste glassruten.



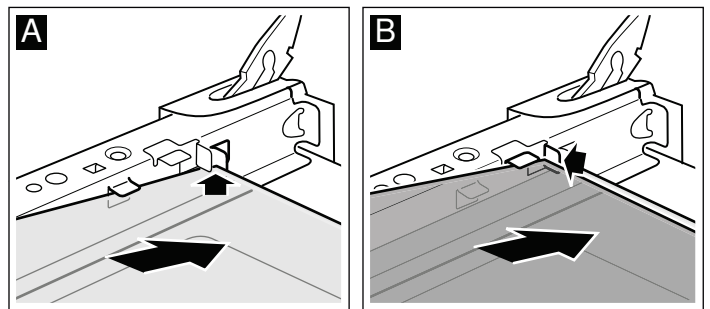
5. Trekk den nederste ruten på skrå oppover for å ta den ut.

Rengjør glassrutene med glassrens og en myk klut.

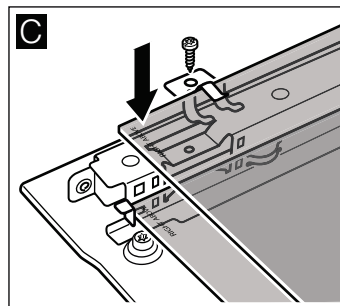
Ikke bruk glasskrape og etsende eller skurende rengjøringsmidler. Glasset kan bli skadet.

Montering

1. Skyv den nedre glassruten inn på skrå bakover (bilde A). Pass på at skriften "Right above" nede til venstre ikke står opp-ned.
2. Sett inn den midtre glassruten (bilde B).



3. Sett på festeklemmene på venstre og høyre side av glassruten, rett fjærene mot skruetaket og skru dem fast (bilde C).



4. Skyv den øvre glassruten inn på skrå bakover. Den glatte flaten skal vende ut.

5. Sett på dekselet og skru det på.

6. Hekt ovnsdøren på igjen.

Ovnen skal ikke brukes før glassrutene er satt ordentlig inn igjen.

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.
Stekeovnen blir ikke varm.	Det er støv på kontaktene.	Drei bryterhåndtakene flere ganger frem og tilbake.

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

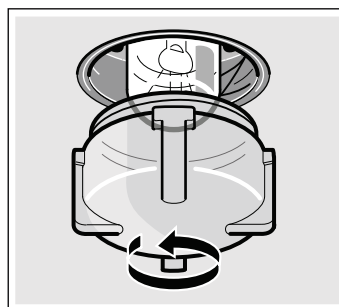
Skifte stekeovnslampe i taket

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. 25 watts reservelamper som tåler høy temperatur, fås hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk kun disse lampene.

⚠ Fare for elektrisk støt!

Slå av / skru ut sikringen i sikringsskapet.

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



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

Glassdeksel

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.

Kundeservice ☎

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

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

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 00

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

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking 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 samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

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

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	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Enkel, tørr kake	Spring-/randform / brødf-form	3		160-180	50-60
Enkel, tørr kake, fin	Spring-/randform / brødf-form	2		150-170	60-70
Formkakebunn	Fruktkakeform	3		140-160	20-30
Fruktkake, enkel deig	Høy spring-/randform	3		150-170	50-60
Sukkerbrød	Springform	2		160-180	30-40

* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.

Kaker i form	Form	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Formkakebunn	Springform	1		170-190	25-35
Frukt- eller ostekake, mørdeig*	Springform	1		170-190	70-90
Krydderkake*	Springform	1		180-200	50-60

* La kaken avkjøles i ovnen i ca. 20 minutter.




Langpannekake	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Formkake- eller gjærdeig med tørt fyll	Stekebrett	2		170-190	20-30
Formkake- eller gjærdeig med saftig fyll, frukt	Stekebrett	3		170-190	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	Stekebrett	2		180-200	55-65
Børek	Stekebrett	2		180-200	40-50
Pizza	Stekebrett	2		220-240	25-35

Småkaker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Småkaker	Stekebrett	3		150-170	10-20
Sprøytebakst (forvarming)	Stekebrett	3		140-150	30-40
Mandelpletter	Stekebrett	2		110-130	30-40
Marengs	Stekebrett	3		80-100	100-190
Vannbakkels	Stekebrett	2		200-220	30-40
Butterdeigbakst	Stekebrett	3		190-210	20-30
Gjærbakst	Stekebrett	3		180-200	20-30

Brød og rundstykker


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

Hell aldri vann inn i den varme stekeovnen.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Brød med 1,2 kg mel	Stekebrett	2		270	8
				200	35-45
Surdeigsbrød med 1,2 kg mel	Stekebrett	2		270	8
				200	40-50
Rundstykker, f.eks. grove rundstykker (ikke forvarming)	Stekebrett	4		200-220	20-30

Tips til bakingen

Du vil bake etter din egen oppskrift.	Se etter lignende kaker i steketabellen.
Slik 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, forstecker 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  i 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.
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. Stekebrettet egner seg også for store steker.

Kokekar av glass er best egnet. Lokket skal passe til ovnsgrøyten og slutte tett.

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

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

Angivelser i tabellene:

Kokekar uten lokk = åpent

Kokekar med lokk = lukket

Sett alltid kokekaret midt på risten.

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

Steking

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

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

Mengden væske avhenger av kjøtttype og materialet i kokekaret. Hvis du tilbereder kjøtt i emaljerte ovnsgrøyter, 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.

Veiledning for grilling

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

Grill alltid i lukket stekeovn.

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

Snu grillstykkene etter 2/3 av steketiden.

Ikke tilsett salt før etter grillingen.

Legg grillstykkene rett på risten. Skal du grille ett enkelt grillstykke, blir det best dersom det blir lagt midt på risten.

Sett i tillegg stekebrettet inn 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	Temperaturangivelser i °C, grilltrinn	Varighet i minutter	
Oksekjøtt	Oksestek	lukket	1,0 kg	2		200-220	120
			1,5 kg	2		190-210	140
			2,0 kg	2		180-200	160
Oksefilet, rosa	1,0 kg	åpen	2		210-230	70	
	1,5 kg		2		200-220	80	
Roastbiff, rosa stekt	1,0 kg	åpen	1		210-230	50	
Biffer, rosa 3 cm		Rist	5		3	15	
Kalvekjøtt	Kalvestek	åpen	1,0 kg	2		190-210	100
			2,0 kg	2		170-190	120

Kjøtt	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelser i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Svinekjøtt						
uten svor (f.eks. hals)	1,0 kg	åpen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
med svor (f.eks. skulder)	1,0 kg	åpen	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	åpen	1		150-170	120
----------------------------	--------	------	---	--	---------	-----

Kjøttdeig

Kjøttpudding	ca. 500 g	åpen	1		170-190	70
--------------	-----------	------	---	--	---------	----

Pølser

Pølser		Rist	4		3	15
--------	--	------	---	--	---	----

Fjærkre

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

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

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

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

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

Når du griller rett på risten, må du sette inn stekebrettet i høyde 1. Kjøttsaften blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Fjærkre	Vekt	Kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Steketid, minutter
Halve kyllinger, 1–4 stk.	400 g per stykke	Rist	2		200-220	40-50
Oppskåret kylling	250 g per stykke	Rist	2		200-220	30-40
Hel kylling, 1–4 stk.	1 kg per stykke	Rist	2		190-210	50-80
And	1,7 kg	Rist	2		180-200	90-100
Gås	3,0 kg	Rist	2		170-190	110-130
Ung kalkun	3,0 kg	Rist	2		180-200	80-100
2 kalkunlår	800 g per stykke	Rist	2		190-210	90-110

Fisk

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

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

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

Fisk	Vekt	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C, grilltrinn	Varighet i minutter
Fisk, hel	à 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
Fiskefilet, 3 cm		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 innsettingshøyden og temperaturen.
Steken ser fin ut, men sjenen er brent.	Velg en mindre stekegryte neste gang, eller fyll på mer væske.
Steken ser fin ut, men sjenen er for lys og tynn.	Velg en større stekegryte neste gang, og tilsett litt mindre væske.
Det dannes damp når væske helles på steken.	Dette er fysisk betinget og normalt. En stor del av vanddampen 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

Når du griller rett på risten, må du også sette inn stekebrettet 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	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Gratenger					
Grateng, søt	Gratengform	2		180-200	40-50
Pastagrater	Gratengform	2		210-230	30-40
Grateng					
Potetgrateng av rå ingredienser, høyde maks. 4 cm	Gratengform	2		160-180	60-80
Toast					
Toast stekt ovenfra, 12 stk.	Rist	4		3	5-8

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	Temperaturangivelse i °C	Varighet i minutter
Strudel, dypfryst	Stekebrett	3		180-200	35-45
Pommes frites	Stekebrett	3		190-210	25-30
Pizza	Rist	2		200-220	15-20
Pizzabagett	Rist	2		190-210	15-20



Spesielle retter

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.

Retten	Kokekar	Varmetype	Temperatur	Varighet
Yoghurt	Sett kopper eller syltetøyglass	på bunnen av ovnsrommet 	100 °C forvarming slå bare på ovnslyset	15 min 8 t
Heving av gjærdeig	Sett et varmebestandig kokekar	på bunnen av ovnsrommet 	50 °C forvarming Slå av apparatet og sett gjærdeigen inn i ovnen	5–10 min. 20–30 min.

Optining

Ta matvarene ut av emballasjen og legg dem i et egnet kokekar som plasseres på risten.

Følg produsentens angivelser på emballasjen.

Tinetidene avhenger av matvaretypen og -mengden.

Legg fjærkre med brystsidene ned på en tallerken.

Frysevare

f.eks. kremkaker, kaker med smørkrem, kaker med sjokolade- eller sukkerglasur, frukt, kylling, pølser og kjøtt, brød, rundstykker, kaker og annet bakverk

Tilbehør	Høyde	Varmetype	Temperaturangivelse i °C
----------	-------	-----------	--------------------------

Rist	2		Temperaturvelgeren forblir avslått
------	---	---	------------------------------------

Tørking





Bruk bare frukt og grønnsaker som er friske og fine, og vask dem nøye.

La frukt/grønnsaker dryppe godt av og tørk av dem.

Stekebrettet settes inn i høyde 4, risten i høyde 2.

Legg bakepapir eller pergamentpapir på stekebrettet og risten.

Svært saftig frukt og grønnsaker må vendes flere ganger. Løsne frukten/grønnsakene fra papiret straks etter tørking.

Frukt og grønnsaker	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet, timer
600 g epleringer	2+4		80	ca. 5
800 g pærebitar	2+4		80	ca. 8
1,5 kg plommer	2+4		80	ca. 8–10
200 g kjøkkenurter, rensset	2+4		80	ca. 1 ½

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. Løkkene kan sprekke.


Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker. Vask frukten/grønnsakene grundig.

De angitte tidene i tabellene er veiledende verdier. De kan påvirkes av romtemperatur, antall glass, mengden og varmen i glassets innhold. Før du kobler om eller slår av, må du kontrollere at innholdet i glassene bobler ordentlig.

Forberedelse

1. Fyll glassene, men pass på at de ikke blir for fulle.
 2. Rengjør kantene på glassene, det er viktig at de er rene.
 3. Legg en fuktig gummiring og et lokk på hvert glass.
 4. Lukk glassene med klemmer.
- Ikke sett inn mer enn seks glass i ovnsrommet.

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.

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

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

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

Ta ut glassene

Ta glassene ut av ovnsrommet etter konserveringen.

Obs!

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

Akrylamid i matvarer

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som blir tilberedt ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f. eks. om

potetchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, finbakst (kjeks, pepperkaker, andre småkaker).

Tips til tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	<ul style="list-style-type: none">■ 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.

Baking

For eplekake med lokk: Sett de mørke springformene diagonalt ved siden av hverandre.



Kaker i springformer av aluminium:

Stekes med over-/undervarme  i én høyde. Bruk stekebrettet i stedet for risten og sett springformene på det.

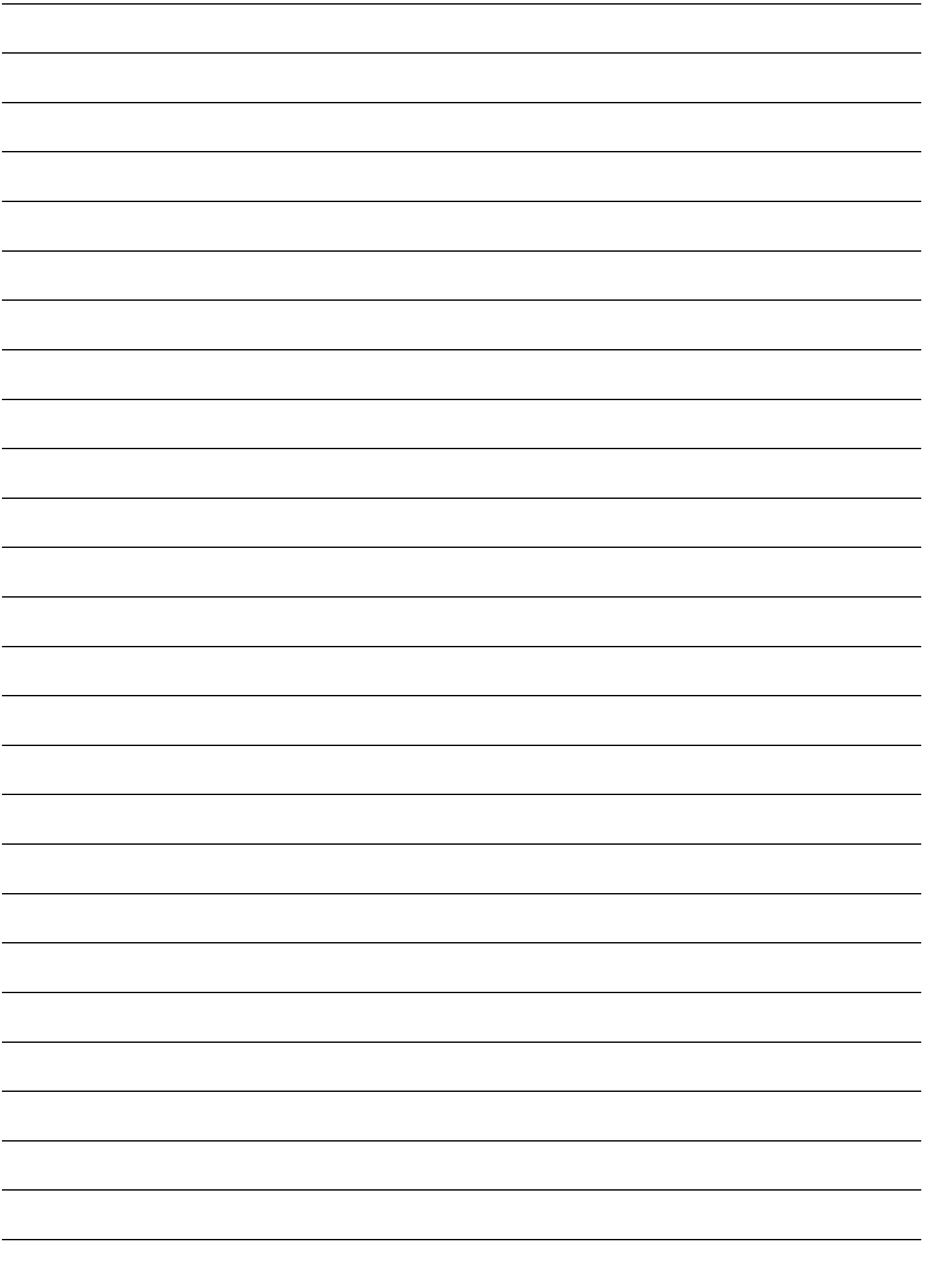
Rett	Tilbehør og kokekar	Høyde	Varmetype	Temperatur i °C	Varighet i minutter
Sprøytebakst	Stekebrett	2		150-170	20-30
Småkaker, 20 stk.	Stekebrett	3		160-180	20-30
Sukkerbrød	Springform på rist	2		160-180	30-40
Elepai	Rist + 2 springformer Ø 20 cm	1		190-210	70-80

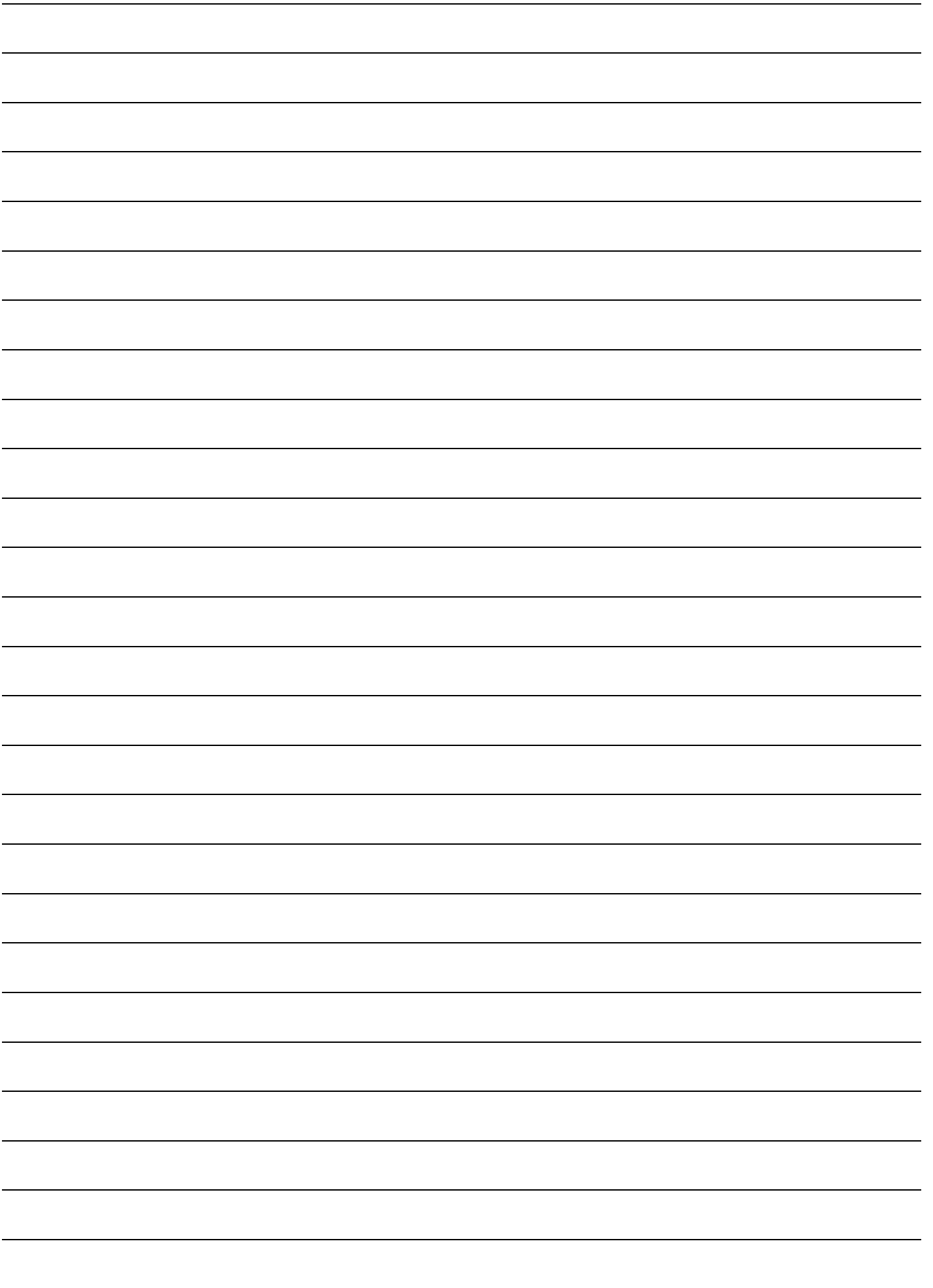
Grilling

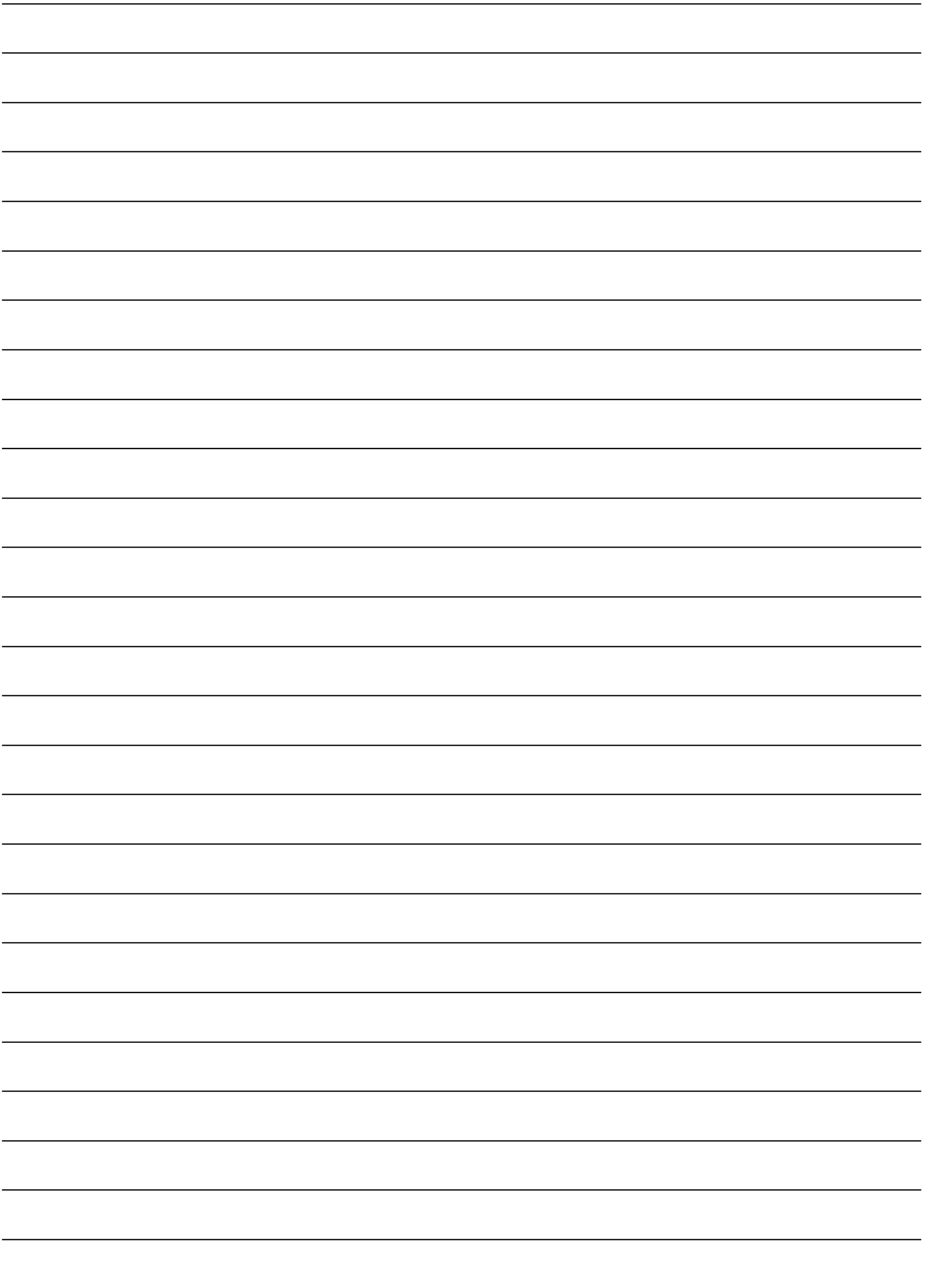
Hvis du legger mat direkte på risten, bør du i tillegg sette inn stekebrettet i høyde 1. Væsken blir dermed samlet opp, og stekeovnen holder seg renere.

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

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









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000700542

01
070991