



Indbygningsovn VVH31A31.0
Kalusteisiin sijoitettava uuni VVH31A31.0
Inbygggnadsugn VVH31A31.0

[da]	Brugsanvisning	3
[fi]	Käyttöohje	16
[sv]	Bruksanvisning	29

da Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	3	Fejltabel	9
Årsager til skader.....	4	Udskifte ovnlampepære i ovnloft	9
Deres nye ovn	5	Glasafdækning	9
Betjeningspanel.....	5	Kundeservice.....	9
Funktions- og temperaturvælger	5	E-nummer og FD-nummer.....	9
Ovnrum	5	Tips om energibesparelse og miljøhensyn.....	10
Tilbehør	5	Energibesparelse	10
Indskubning af tilbehøret.....	5	Miljøvenlig bortskaffelse	10
Ekstraudstyr*	6	Foranstaltninger, der skal overholdes under transporten	10
Inden den første ibrugtagning.....	6	Testet i vores prøvekøkken.....	10
Opvarmning af ovn	6	Kager og bagværk.....	10
Rense tilbehør	6	Råd om bagning	11
Indstilling af ovnen.....	6	Kød, fjerkræ, fisk	12
Ovnfunktion og temperatur	6	Stege- og grilltips.....	13
Pleje og rengøring	7	Soufflé, gratin, toast.....	14
Rengøringsmiddel.....	7	Færdigretter	14
Afmontere/montere ribberammer.....	7	Specialretter	14
Afmontere/montere ovndør.....	8	Akrylamid i levnedsmidler	15
Afmontering og montering af ovnlågens glasplader.....	8	Prøveretter	15
En fejl, hvad gør man?	9	Bagning.....	15

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

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

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

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

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

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller

hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

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

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

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

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker

bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholdampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

Fare for skoldning!

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

Fare for tilskadekomst!

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

Fare for elektrisk stød!

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

- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.

Fare for elektrisk stød!

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter Denne adapter (tilladt til maks13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Årsager til skader

Pas på!

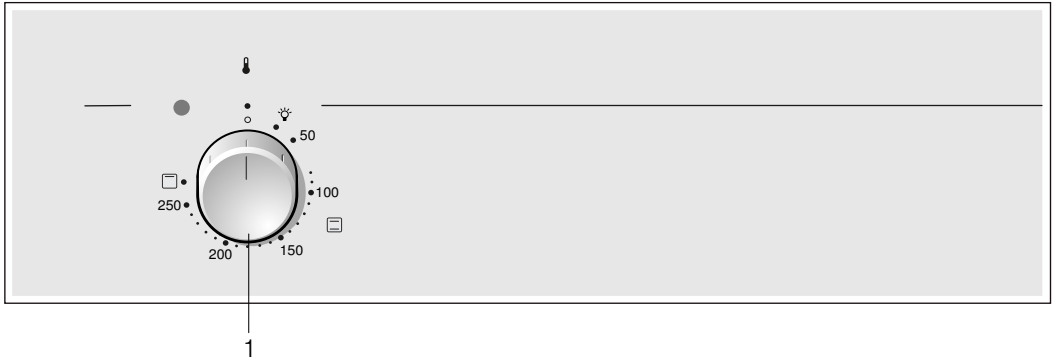
- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer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

Deres nye ovn

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

Betjeningspanel

Afhængig af apparattype er der mulighed for forskellige udførelser.



Kommentarer	
1	Funktions- og temperaturvælger

Funktions- og temperaturvælger

Ovnfunktionen og temperaturen kan indstilles med funktions- og temperaturvælgeren.

Temperatur	Funktion
●	Nulposition. Ovn er varm.
50-250	Temperaturen angives i °C.
Funktion	
	Ovnlampe
	Over- og undervarme
	Overvarme

Ovnrum

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

Ovnlampe

Ovnlampen lyser, når ovnen bruges. Med funktions- og temperaturvælgerens indstilling kan du tænde for ovnlampen uden at tage ovnen i brug.

Køleventilator

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

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

Pas på!

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

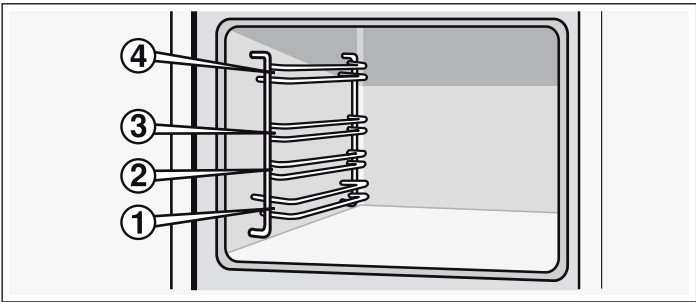
Tilbehør

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

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

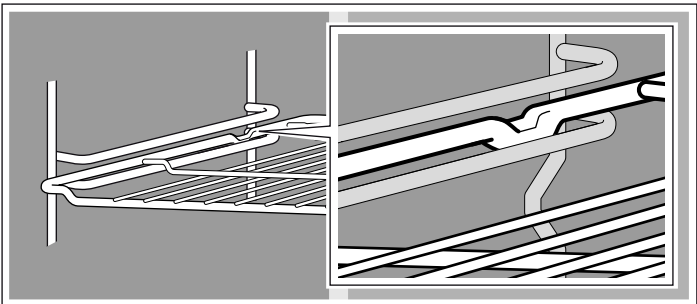
Indskubning af tilbehøret

Tilbehøret kan skubbes ind i ovnen i 4 forskellige højder. Skub altid tilbehøret ind til anslag, så det ikke rører ved glasset i ovnlågen.



Når tilbehøret er trukket ca. halvvejs ud, går det i hak. Nu er det let at tage maden ud.

Når tilbehøret skubbes ind i ovnen skal man være opmærksom på udbugtningen på bagsiden af tilbehøret. Kun sådan går det rigtigt i hak.



Bemærk: Tilbehøret kan deformeres pga. varmen. Når tilbehøret er kølet af, får det atter sin oprindelige form. Funktionen påvirkes ikke.

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.

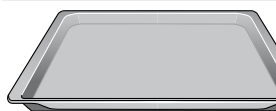
Ekstraudstyr kan bestilles hos kundeservice, faghandleren eller på internettet. Angiv altid VVZ-nummeret.



Rist

Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.

Risten skal skubbes ind i ovnen med den åbne side mod ovndøren og krumningen nedad .



Bageplade i aluminium

Til kager og småkager.

Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.

Ekstraudstyr*	VVZ-nummer	Funktion
Bageplade i aluminium	VVZ 10H11	Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.
Emaljebageplade	VVZ 20H21	Til kager og småkager. Skub bagepladen ind i ovnen med den skrå kant ind mod ovnlågen.
Rist	VVZ 40H 20	Til ildfaste fade, kageforme, stege, grillvarer og dybfrosne retter.

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 til rådighed, der forhindrer at ovnlågen kan berøres direkte. Dette ekstraudstyr (440651) kan rekvireres hos kundeservice.

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*.

Opvarmning af ovn

For at afhjælpe lugten af ny ovn, opvarmes den tomme, lukkede ovn. Kontroller, at der ikke er emballage i ovnen.

1. Indstil funktions- og temperaturvælgeren på 240 °C.
2. Sluk for ovnen efter 60 minutter. Til dette formål sættes funktions- og temperaturvælgeren på nulposition.

Rense tilbehør

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

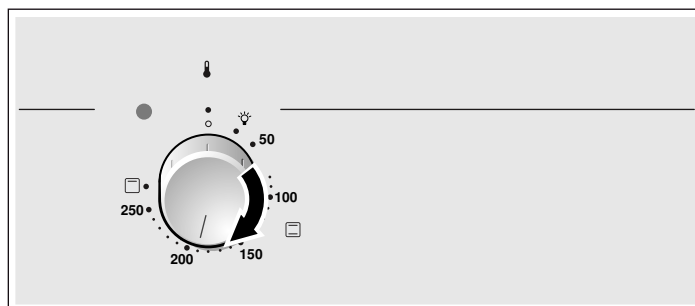
Indstilling af ovnen

Du kan uden problemer indstille din ovn med funktions- og temperaturvælgeren. I dette kapitel forklarer vi, hvordan du indstiller den ønskede ovnfunktion og temperatur.

Ovnfunktion og temperatur

Eksempel på billede: Over-/undervarme 190 °C.

Indstil den ønskede temperatur med funktions- og temperaturvælgeren.



Ovnen varmes op.

Slukning af apparatet

Drej funktions- og temperaturvælgeren til højre om på positionen .

Pleje og rengøring

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

Anvisninger

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

Rengøringsmiddel

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

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.

Fronter i rustfrit stål

Tør komfuret af med vand og en smule opvaskemiddel. Vask altid parallelt med den naturlige åring. Ellers kan der opstå ridser. Tør med en blød klud. Pletter fra kalk, fedt, stivelse og æggehvide fjernes straks. Brug ikke skurepulver, ridsende svampe eller grove rengøringsklude. Fronterne i rustfrit stål kan poleres vha. specielt plejemiddel. Overhold henvisningerne fra producenten. Specielle rengøringsmidler til rustfrit stål fås ved vores kundeservice eller i specialforretninger.

Emaljeplader og lakerede overflader

Tør med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Tør med en blød klud.

Knapper

Tør med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Tør med en blød klud.

Glasplade

Kan rengøres med rengøringsmiddel til glas. Anvend ikke aggressive rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande. Disse kan ridse og beskadige glaspladens overflade.

Pakning

Tør af med en fugtig klud. Tør med en blød klud.

Ovnens inder-side

Rengør med varmt vand eller eddikevand. Ved meget snavs: Ovnrens må kun anvendes på afkølede overflader.

Ovnlampeglas

Tør med en smule opvaskemiddel og varmt vand. Tør med en blød klud.

Tilbehør

Sæt i blød i varmt sæbevand. Rengør med en børste eller en svamp.

Bageplade i aluminium (ekstraudstyr)

Rengør ikke i opvaskemaskinen. Anvend aldrig ovnrens. Rengør aldrig metaloverfladerne med en kniv eller en lignende skarp genstand for at undgå ridser. Rengør vandret med en smule opvaskemiddel og en fugtig glasrengøringsklud eller en mikrofiberklud. Tør med en blød klud. Anvend ikke skuremiddel, ridsende svampe eller grove rengøringsklude. De ridser bagepladen

Børnesikring (ekstraudstyr)

Hvis der er anbragt en børnesikring på ovnlågen, skal denne fjernes før rengøring. Sæt alle kunststofdele i blød i varmt sæbevand og vask med en svamp. Tør med en blød klud. Ved kraftig snavs fungerer børnesikringen ikke længere korrekt.

Kogeplade

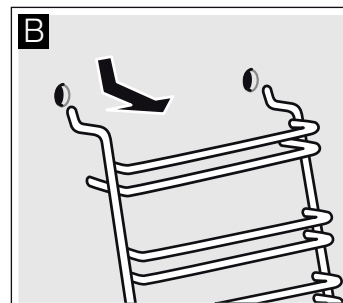
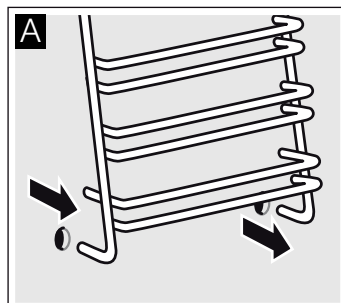
Henvisninger vedrørende pleje og rengøring står i komfurets brugsanvisning.

Afmontere/montere ribberammer

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

Afmontering af rillerne

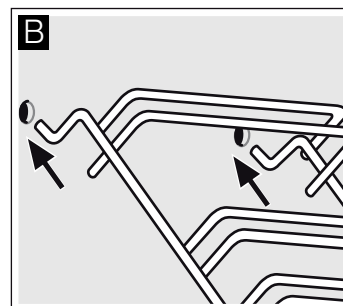
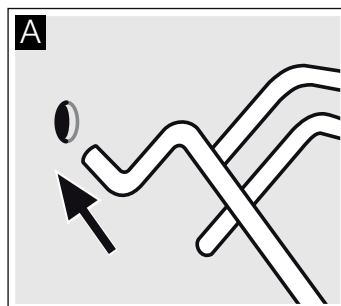
1. Træk rillerne ud forneden og træk dem lidt fremad. Træk forlængerstifterne i nederste rilleområde ud af fastgørelsesåbningerne (illustration A).
2. Klap derefter rillerne op og tag dem forsigtigt ud (illustration B).



Rengør rillerne med opvaskemiddel og en svamp. Brug en børste ved meget snavs.

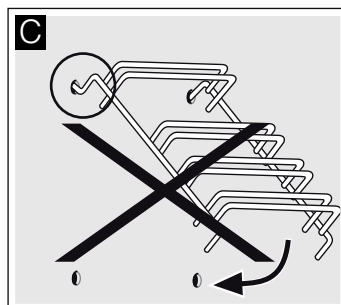
Montering af rillerne

1. Isæt forsigtigt de to kroge i de øverste huller. (illustration A-B)



⚠ Forkert montering!

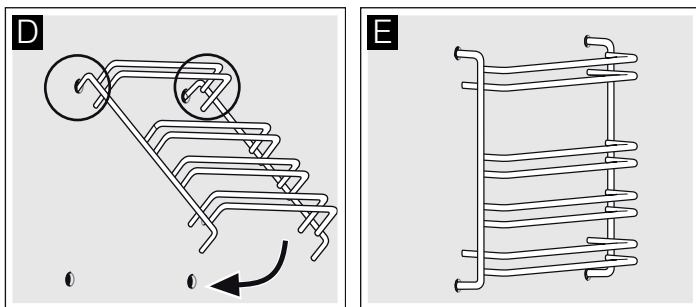
Bevæg aldrig rillerne, før de to kroge er isat helt i de øverste huller. Emaljen kan blive ødelagt og brække (illustration C).



2. De to kroge skal være ihængt komplet i de øverste huller. Bevæg nu rillerne langsomt og forsigtigt nedad og monter dem i de nederste huller (illustration D).

3. Monter begge riller i ovns sidevægge (illustration E).

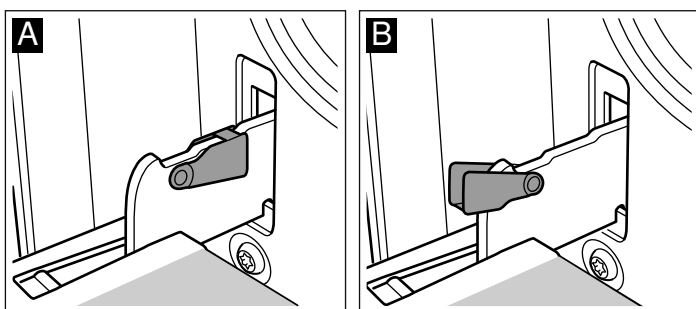
Ved korrekt monterede riller er afstanden mellem de to øverste riller større.



Afmontere/montere ovndør

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

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

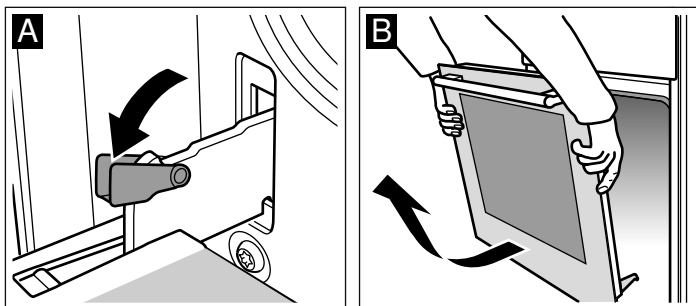


⚠ Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne altid er helt vipet ned hhv. helt vipet 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).

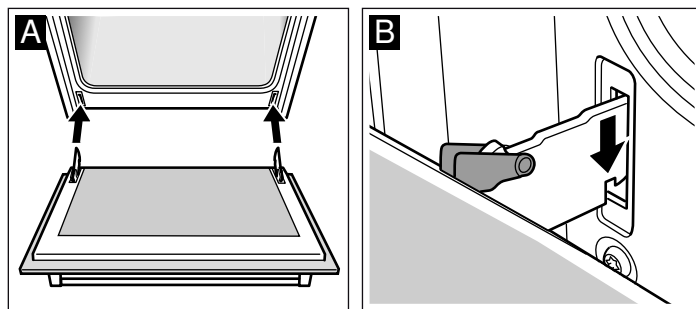


Sætte døren på

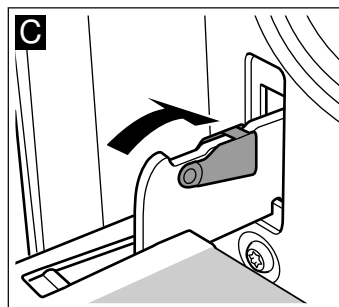
Sæt ovndøren på igen i omvendt rækkefølge.

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!

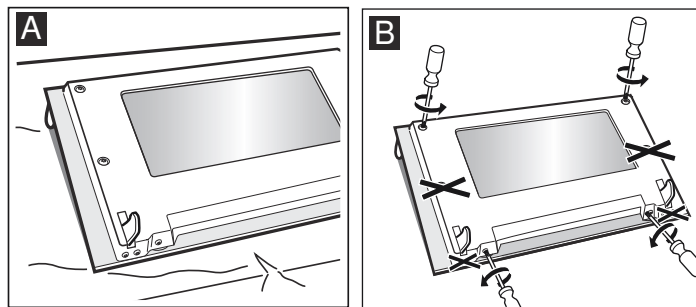
Fare for tilskadekomst! Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

Afmontering og montering af ovnlågens glasplader

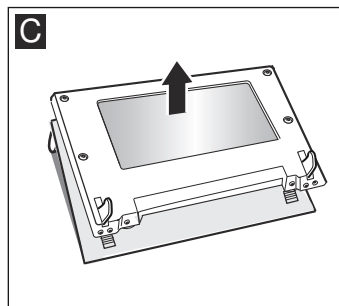
For bedre rengøring kan glaspladerne ved ovnlågen afmonteres.

Afmontering

1. Afmontering af ovnlågen. Se afsnittet *Afmontering af ovnlågen*. Læg ovnlågen med grebet nedad på et klæde (illustration A).
2. Drej først de to nederste skruer og derefter de to øverste mod urets retning (illustration B).



3. Fjern afskærmningen (illustration C).



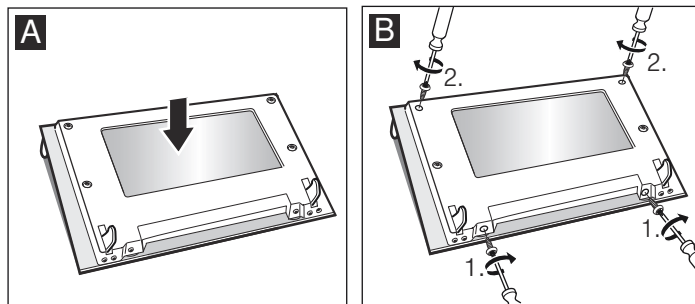
De afmonterede dele må ikke vaskes. Rengør pladerne med rengøringsmiddel til glas og en blød klud.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Montering

1. Monter atter afskærmningen (illustration A).
2. Skru først de to nederste skruer og derefter de to øverste skruer fast igen (illustration B).



3. Montering af ovnlågen. Se afsnittet *Montering af ovnlågen*.
Brug først ovnen igen, når pladerne 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 der er en ret, der ikke lykkedes for dig, skal du se i afsnittet . *Vi har testet retterne i vores madlavningsstudie*. Her kan du finde nyttige råd og informationer vedrørende madlavning, bagning og stegning.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning/informationer
Ovnen fungerer ikke.	Sikringen er defekt.	Kig i sikringsskabet om sikringen er defekt.
	Strømsvigt.	Kontroller, om køkkenlampen eller andre køkkenapparater fungerer.
Ovnen er varm.	Støv på kontakt-delene.	Drej knapperne nogle gange til højre og venstre.

⚠ Fare for stød!

Reparationer, der ikke gennemføres iht. reglerne er farlige. Reparationer må kun gennemføres af en tekniker fra vores kundeservice.

Pas på!

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

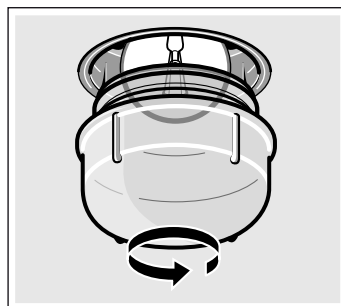
Udskifte ovnlampepære i ovnloft

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

⚠ Fare for elektrisk stød!

Slå sikringen i sikringsskabet fra.

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



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

Glasafdækning

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

Kundeservice

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

E-nummer og FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Kundeservice ☎

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

Kontaktinformationer til kundeservice i alle lande findes på den vedlagte liste.

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

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

Energibesparelse

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

Foranstaltninger, der skal overholdes under transporten

Fastgør alle bevægelige dele i og på komfuret med tape, der kan fjernes uden spor. Skub samtlige tilbehørsdele (f.eks. bageplade) med en tynd papkarton ved kanterne ind i de pågældende rum, så komfuret ikke beskadiges. Læg en papkarton eller lignende mellem for- og bagside, for at undgå, at indersiden af glasset i lågen rammes. Fastgør ovnlågen med tape på apparatets sider.

Opbevar komfurets originale emballage. Transporter kun komfuret i den originale emballage. Vær opmærksom på transportpilene på emballagen.

Hvis den originale emballage er blevet smidt ud

Pak komfuret i beskyttede emballage, så der garanteres tilstrækkelig beskyttelse mod eventuelle transportskader.

Transporter komfuret i lodret position. Hold ikke fast i komfuret i grebet eller ved tilslutningerne bagpå, da disse kan blive beskadiget. Læg ingen tunge genstande på komfuret.

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 jævner 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	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Formkager, enkel	Marmorkageform	2		160-180	55-65
Formkage, fin (f.eks. sandkage)	Marmorkageform	2		155-175	65-75
Mørdejsbund med kant	Springform	1		160-180	30-40
Tærtebund ar røredej	Tærteform	2		160-180	25-35
Lagkagebund	Springform	2		160-180	30-40
Frugt- eller kvarktærte, mørdej*	Mørk springform	1		170-190	70-90
Frugttærte, fin, med røredej	Springform	2		150-170	55-65
Madtærter* (f.eks. Quiche/Løgtærte)	Springform	1		180-200	50-60

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

Bradepandekage	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Rørt dej eller gærdej med sprødt lag	Bageplade i aluminium	1		170-190	25-35
Rørt dej eller gærdej med saftigt lag (frugt)	Bageplade i aluminium	2		160-180	45-55
Roulade (forvarmes)	Bageplade i aluminium	1		180-190	12-15
Gærbrød med fyld, 500 g mel	Bageplade i aluminium	1		160-180	20-30
Julekage, 500 g mel	Bageplade i aluminium	3		150-170	50-60
Julekage, 1 kg mel	Bageplade i aluminium	3		140-160	85-95
Strudel, sød	Bageplade i aluminium	2		180-200	65-75
Pizza	Bageplade i aluminium	1		210-230	20-30

Brød og rundstykker

Hvis ikke andet er angivet, forvarmes ovnen altid, når der skal bages brød.

Hæld aldrig vand direkte ind i den varme ovn.

Brød og rundstykker	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Gærbrød, 1,2 kg mel	Bageplade i aluminium	2		250 200	8 35-45
Surdejsbrød, 1,2 kg mel	Bageplade i aluminium	2		250 200	8 35-45
Rundstykker (f.eks. rundstykker af rugmel)	Bageplade i aluminium	2		200-220	20-30

Småkager	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Småkager	Bageplade i aluminium	2		150-170	15-25
Marengs	Bageplade i aluminium	2		70-90	120-140
Vandbakkelse	Bageplade i aluminium	2		200-220	35-45
Makroner	Bageplade i aluminium	2		110-130	30-40
Butterdej	Bageplade i aluminium	3		200-220	20-30

Råd om bagning

Du vil gerne bage efter din egen opskrift.	Kig efter lignende bagværk i bagetabellerne.
Sådan finder du ud af, om formkagen er gennembagt:	Stik en lille træpind ned i kagen, hvor den er højest, ca. 10 minutter inden den bagetid, der er angivet i opskriften, er slut. Når der ikke længere hænger dej fast på træpinden, er kagen færdig.
Kagen falder sammen.	Brug mindre væske næste gang eller indstil en ovntemperatur, der er 10 grader lavere. Vær opmærksom på de røretider, der angives i opskriften.
Kagen er hævet på midten og er lav ved kanten.	Smør ikke springformens kant. Løsn kagen forsigtigt med en kniv efter bagning.
Kagen bliver for mørk oven på.	Sæt den på en lavere rille, vælg en lavere temperatur og bag kagen lidt længere.

Kagen er tør.	Stik små huller i den færdige kage med en tandstik. Dryp frugtsaft eller spiritus hen over kagen. Næste gang skal du vælge en temperatur, der er 10 grader højere eller reducere bagetiden.
Brødet eller kagen (f.eks. kvarktærte) ser god ud, men er klæg indvendig.	Brug lidt mindre væske næste gang og bag kagen lidt længere ved en lavere temperatur. Ved kager med saftigt fyld forbages kagens bund. Drys bunden med mandler eller rasp og læg så fyldet på. Vær opmærksom på opskrifter og bagetider.
Bagværket er ikke jævnt brun.	Vælg en lidt lavere temperatur, så får bagværket en mere ensartet farve. Bagepapir, der stikker ud over bagepladen kan påvirke luftcirkulationen. Klip altid bagepapiret så det passer til pladen.
Frugttærten er for lys i bunden.	Sæt kagen ind på en lavere rille næste gang.
Frugtsaften løber ned.	Brug en dybere bageplade næste gang, hvis en sådan forefindes.
Ved bagning af gærborler klistrer borlerne sammen.	Der skal være en afstand mellem borlerne på cirka 2 cm. Så er der tilstrækkelig plads til, at borlerne kan hæve og bliver bagt ens.
Ved bagning af saftige kager dannes der kondensvand.	Der kan opstå vanddamp under bagningen. Den strømmer ud gennem lågen. Vanddampen kan sætte sig på betjeningspanelet eller tilstødende møbelfronter og dryppe ned 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 varmebricks. Hvis underlaget er vådt eller koldt, kan glasset springe.

Stegning

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

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

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

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

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 flæsketeg, og læg den i fadet med sværen nedad først.

Kød	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °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	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, ro sa	1,0 kg	åben	1		200-220	60
Kalvekød						
Kalvesteg	1,0 kg	åben	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Svinekød						
uden svær (f.eks. . nakkekam)	1,0 kg	åben	1		210-230	110
	1,5 kg		1		200-220	130
	2,0 kg		1		190-210	150
med svær (f.eks. . skank)	1,0 kg	åben	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	190

Kød	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Varighed, minutter
Hamburgerryg med ben	1,0 kg	lukket	1		210-230	80
Lammekød						
Lammekølle uden ben, medium	1,5 kg	åben	1		180-200	110
Hakket kød						
Forloren hare	ca. 750 g	åben	1		200-220	70

Fjerkræ

Tabelværdierne gælder ved isætning i en kold ovn.

Vægtangivelserne i tabellen refererer til stegeklart fjerkræ uden fyld.

Ved grillning direkte på risten skubbes bagepladen ind i rille 1.

Ved stegning af and eller gås stikkes huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe væk.

Læg fjerkræet på risten med bryststykket nedad. Helt fjerkræ vendes, når totredjedele af tiden er gået.

Fjerkræ bliver særlig sprødt og brunt, hvis det til slut smøres med smør, saltvand eller appelsinsaft.

Fjerkræ	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Varighed, minutter
Halv kylling, 1-4 stk.	å 400 g	rist	2		220-240	50-60
Kyllingestykker	å 250 g	rist	3		220-240	30-40
Kylling, hel 1-4 stk.	1 kg	rist	2		220-240	55-65
And, hel	1,7 kg	rist	2		210-230	90-100
Gås, hel	3,0 kg	rist	2		200-220	100-120
Lille kalkun, hel	3,0 kg	rist	2		210-230	80-100
2 kalkunlår	å 800 g	rist	2		210-230	90-120

Fisk

Vend fisken efter 2/3 den angivne tid.

Hele fisk skal ikke vendes. Skub hele fisken ind i ovnen i svømmeposition med rygfinnerne opad. Læg en halv kartoffel

eller en lille, ovnfast beholder ind i fisken, så den står mere stabilt.

Ved direkte grillning på risten, skal man derudover skubbe bagepladen ind i rille 1. Fiskesaften opsamles og ovnen forbliver mere ren.

Fisk	Vægt	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, grilltrin	Varighed, minutter
Fisk, hel	1,0 kg	rist	2		190-210	45-50
	1,5 kg	rist	2		180-200	55-65
Fisk i skiver, f.eks. bøffer	å 300 g	rist	2		190-210	40-45

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.

Soufflé, gratin, toast

Stil altid de ildfaste fade på en rist.

Ved souffléer afhænger tilberedningstiden af souffléformens størrelse og souffléens højde. Værdierne i tabellen er kun retningsgivende.

Ret	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Souffléer					
Soufflé, sød	Souffléform	2		170-190	50-60
Soufflé med pasta	Souffléform	2		210-230	25-35
Gratin					
Kartoffelgratin af rå ingredienser, Højde maks. 2 cm	Souffléform	2		170-190	45-55

Færdigretter

Følg producentens anvisninger på emballagen.

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

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

Ret	Tilbehør	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Pommes frites	Bageplade i aluminium	2		210-230	25-35
Pizza	rist	2		200-220	15-20

Henvisning

Ved tilberedning af dybfrosne retter kan formen på aluminium-bagepladen ændre sig (bagepladen deformeres). Årsagen til dette er de store temperaturforskelle, som tilbehøret udsættes for. Deformeringen forsvinder allerede under tilberedningen.

Specialretter

Gærdej og hjemmelavet yoghurt er meget godt at tilberede ved lave temperaturer.

Fjern tilbehøret fra ovnen.

Forberedelse af yoghurten

1. Bring 1 liter mælk (3,5 % fedt) i kog, og lad den afkøle til 40 °C.
2. Hæld 150 g yoghurt (fra køleskabet) ned i mælken og rør godt rundt.

3. Fyld blandingen i små yoghurtglas, der kan lukkes og tildæk dem med alufolie.
4. Stil glassene på risten og skub risten ind i nederste rille.
5. Indstil bagetemperaturen på 50 °C og fortsæt som angivet.

Hævning af gærdej

1. Lav gærdejen som normalt, kom den i et ildfast fad og dæk den til.
2. Opvarm ovnen som angivet.
3. Luk ovnlågen og lad gærdejen hæve i ovnen.

Ret	Ildfast fad		Ovnfunktion	Temperatur	Varighed
Yoghurt	Yoghurtglas, der kan lukkes	1		50 °C	6-8 timer
Hævning af gærdej	Det ildfaste fad	stilles i bunden af ovnen		opvarm til 50 °C Sluk apparatet og stil gærdejen i ovnen	5-10 minutter 20-30 minutter

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.

diagonalt ind.

Kage i springform af metal:
Bages med over-/undervarme  på nederste rille. Anvend bagepladen i stedet for risten og stil springformen på pladen.

Bagning

Æblekage med låg:
Positionen for den mørke springform ændres, skubbes

Ret	Tilbehør og ildfaste fade	Rille	Ovnfunktion	Temperatur, °C	Varighed, minutter
Småkager lavet med en sprøjte	Bageplade i aluminium	1		170-190	20-30
Small Cakes	Bageplade i aluminium	1		160-180	25-35
Kiks	Springform	2		160-180	30-40
Æblekage med låg	Bageplade i aluminium + 2 springforme Ø 20 cm*	1		200-220	60-70

* Stil de ildfaste fade diagonalt på tilbehøret.

Tärkeitä turvaohjeita.....	16	Häiriötaulukko.....	22
Vaurioiden syyt.....	17	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto.....	22
Uusi uunisi.....	18	Lasisuojus.....	22
Ohjauspaneeli.....	18	Huoltopalvelu	22
Toiminto- ja lämpötilanvalitsin.....	18	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	22
Uunitila.....	18	Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	23
Varusteet.....	18	Energiansäästö.....	23
Varusteen asettaminen paikalleen.....	18	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	23
Lisävarusteet.....	19	Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet.....	23
Ennen ensimmäistä käyttöä.....	19	Testattu koekeittiössämme	23
Uunin kuumentaminen.....	19	Kakut ja leivonnaiset.....	23
Varusteiden puhdistus.....	19	Leivontavihjeitä.....	24
Uunin säätäminen.....	19	Liha, lintu, kala.....	25
Uunitoiminnot ja lämpötila.....	19	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta.....	26
Hoito ja puhdistus.....	20	Paistokset, gratiinit, paahtoleipä.....	26
Puhdistusaine.....	20	Valmistuotteet.....	27
Ristikoiden irrotus ja asennus.....	20	Eritysisruoat.....	27
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	21	Akryyliamidi elintarvikkeissa.....	27
Luukun lasien irrotus ja asennus.....	21	Testiruoat.....	28
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	22	Paistaminen.....	28

Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

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

Sähköiskun vaara!

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

- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Huomio!

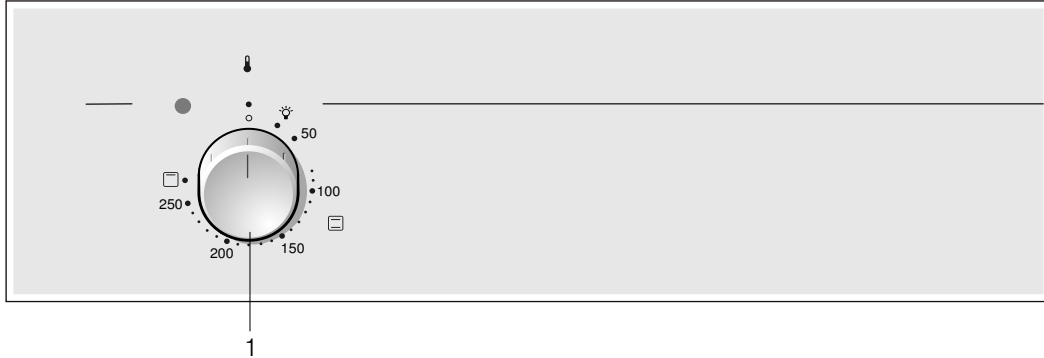
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi uunisi

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

Ohjauspaneeli

Versiot saattavat poiketa laitemalleittain.



Selitykset

1 Toiminto- ja lämpötilanvalitsin

Toiminto- ja lämpötilanvalitsin

Toiminto- ja lämpötilanvalitsimella voit asettaa uunitoiminnon ja lämpötilan.

Lämpötila	Toiminto
●	Nolla-asento. Uuni ei ole kuuma.
50-250	Lämpötila ilmoitetaan °C:na.
Toiminto	
	Uunilamppu
	Ylä- ja alalämpö
	Ylälämpö

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunilamppu palaa, kun uuni on käytössä. Toiminto- ja lämpötilanvalitsimen asetuksella voit kytkeä uunilampun päälle ilman, että otat uunin käyttöön.

Jäähdytyspuhallin

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

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

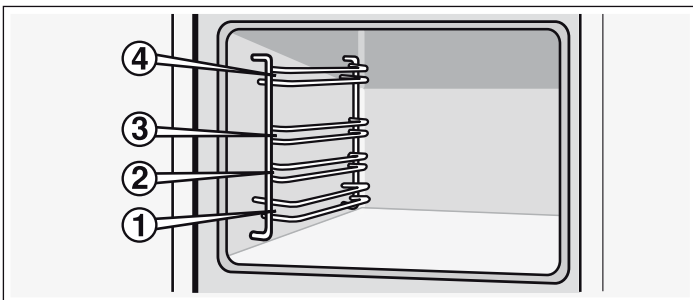
Varusteet

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

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

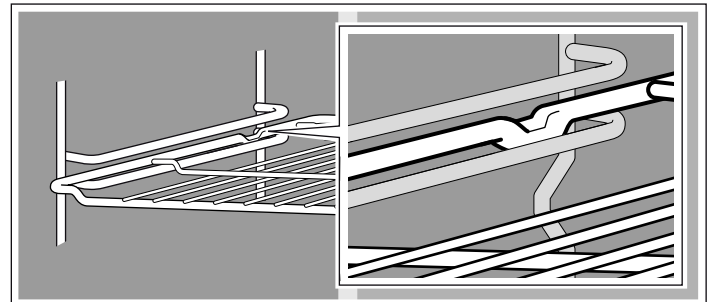
Varusteen asettaminen paikalleen

Varusteet voidaan asettaa uuniin 4 eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia.



Kun varuste vedetään suunnilleen puoliksi ulos, se lukittuu paikalleen. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Ota varustetta uuniin työntäessäsi huomioon, että ulkonema on varusteen takasivulla. Vain siten se lukittuu oikein paikalleen.



Huomautus: Kuumuus voi muuttaa varusteiden muotoa. Varuste palaa muotoonsa, kun se on jäähtynyt. Tämä ei heikennä toimintaa.

Pidä leivinpellin sivuilta molemmin käsin kiinni ja työnnä se yhdensuuntaisesti ristikkoon. Vältä leivinpeltiä työntäessäsi liikuttamasta sitä oikealle tai vasemmalle. Muutoin leivinpellin

saa työnnettyä vain vaikeasti uuniin. Emaloidut pinnat saattavat vaurioitua.

Voit tilata lisävarusteita huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin aina VVZ-numero.



Ritilä
Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin .



Alumiininen leivinpelti
Kakuille ja pikkuleiville.
Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Lisävarusteet	VVZ-numero	Toiminto
Alumiininen leivinpelti	VVZ 10H11	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Emaloitu leivinpelti	VVZ 20H21	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Ritilä	VVZ 40H 20	Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.

Uuninluukku - Lisäksi huomioitavat turvallisuustekijät
Jos kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

Lisävarusteet
Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät erilaisia uuniin soveltuvia tuotteita. Lisävarusteiden saatavuus tai tilausmahdollisuudet Internetin kautta vaihtelevat maittain. Tätä koskevat tiedot löydät myyntiasiakirjoista.
Kaikki lisävarusteet eivät sovellu kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi koko nimi (E-nro eli mallinumero).

Noudata pienten lasten läsnä ollessa erityistä varovaisuutta uunia käyttäessäsi.
Käytettävissä on lisäksi turvavaruste, joka estää uuninluukun suoran koskettamisen. Tämä lisävaruste (440651) on saatavana huoltopalvelusta.

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. Varmista, että uunissa ei ole pakkausmateriaalia.

- 1. Aseta toiminto- ja lämpötilanvalitsin kohtaan 240 °C.
- 2. Kytke uuni 60 minuutin kuluttua pois päältä. Kierrä tätä varten toiminto- lämpötilanvalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

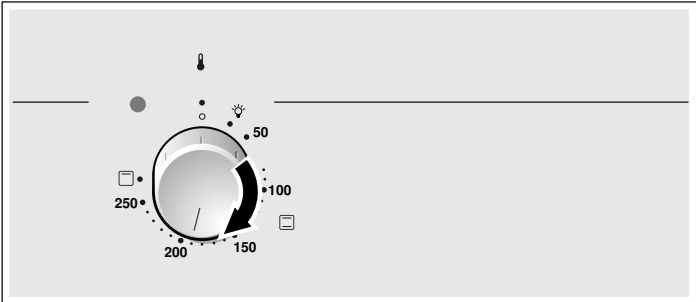
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Uunin säätäminen

Uunin säätäminen on toiminto- ja lämpötilanvalitsimella helppoa. Tässä luvussa opastamme Sinua asettamaan haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan.

Uunitoiminnot ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C.
Aseta toiminto- ja lämpötilanvalitsimella haluamasi lämpötila.



Laitteen kytkeminen pois päältä
Kierrä toiminto- ja lämpötilanvalitsin oikealle kohtaan •.

Uuni kuumenee.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä 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.

Teräsetupaneelit

Pyyhi laite vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Pyyhi aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Älä käytä hankausaineita, naarmuttavia sieniä tai karkeita puhdistusliinoja. Teräsetupaneelit voidaan kiillottaa erityisellä hoitoaineella. Noudata valmistajan ohjeita. Erityisiä teräksen puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Emalipinnat ja lakatut pinnat

Pyyhi vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Nupit

Pyyhi vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Lasilevy

Voidaan puhdistaa lasinpesuaineella. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai teräviä metalliesineitä. Nämä voivat naarmuttaa ja vaurioittaa lasilevyn pintaa.

Tiiviste

Kuivaa kostealla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Uunin sisäpuoli

Puhdista lämpimällä vedellä tai etikkavedellä. Pinttynyt lika: käytä uuninpuhdistusainetta vain jäähtyneille pinnoille.

Uunilampun suojus

Pyyhi vedellä, jossa on vähän astianpesuainetta. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Varusteet

Liota lämpimässä astianpesuaineliuoksessa. Puhdista harjalla tai sienellä.

Alumiininen leivinpelti (lisävaruste)

Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Puhdista astianpesuaineella ja kostealla ikkunanpesuliinalla tai mikrokuituliinalla vaakasuuntaisesti. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä hankausaineita, naarmuttavia sieniä tai karkeita puhdistusliinoja. Ne naarmuttavat leivinpellin

Lapsilukko (lisävaruste)

Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Liota kaikki muoviosat lämpimässä astianpesuaineliuoksessa ja puhdista sienellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein.

Keittotaso

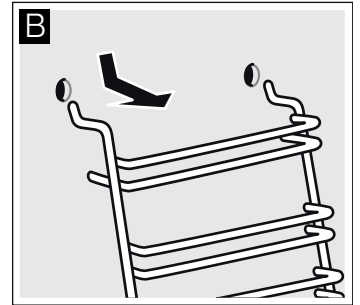
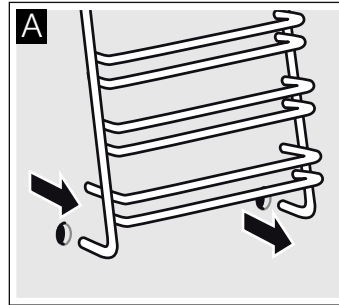
Hoito- ja puhdistusohjeet löydät lieden käyttöohjeesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrottaminen

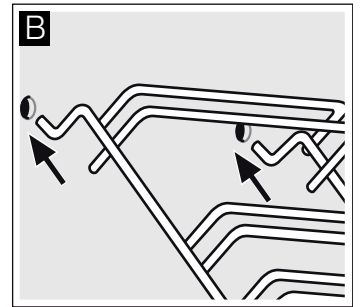
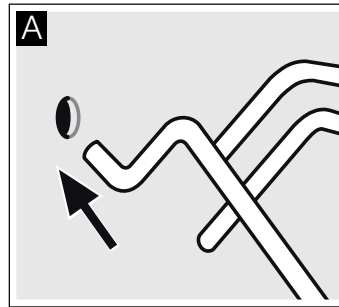
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikon alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Käytä kiinni tarttuneeseen likaan harjaa.

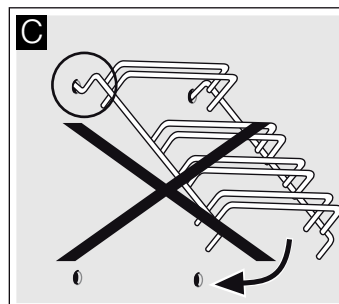
Ristikoiden asentaminen

1. Aseta molemmat kaksi koukku varovasti ylempiin reikiin. (kuva A-B)



⚠ Virheellinen asennus!

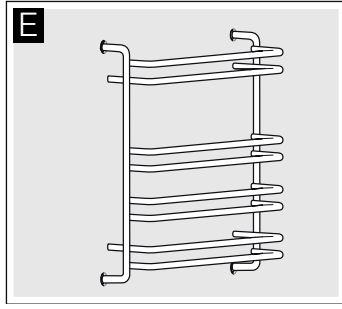
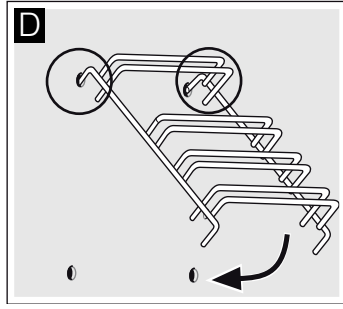
Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat koukut ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emali voi vaurioitua ja murtua (kuva C).



2. Molempien koukkujen on oltava kokonaan ripustettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikko hitaasti ja varovasti alaspäin ja ripusta alempiin reikiin (kuva D).

3. Asenna molemmat ristikot uunin sivuseiniin (kuva E).

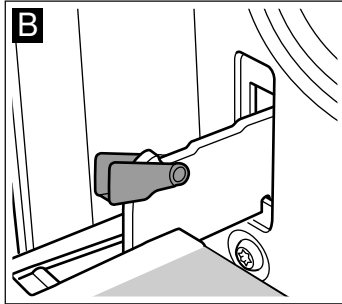
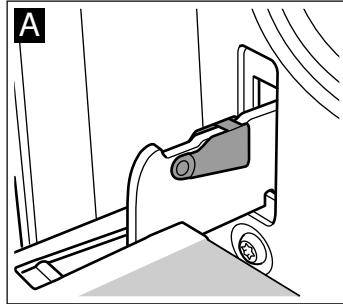
Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.



Uuninluukun irrotus ja asennus

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

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvipu 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.

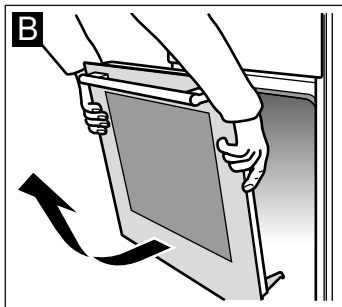
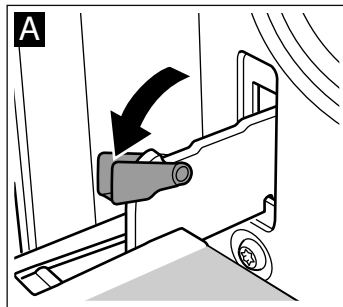


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

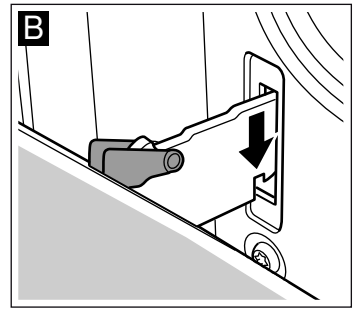
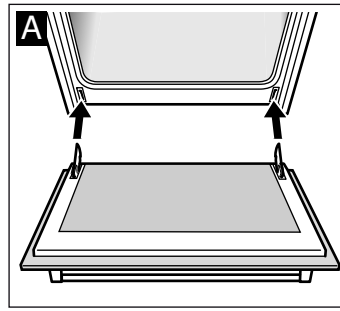
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



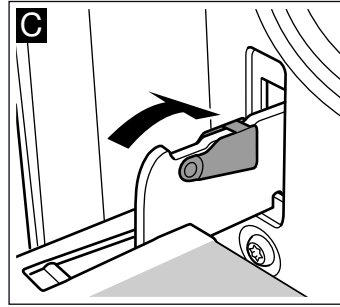
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



⚠ Loukkaantumisvaara!

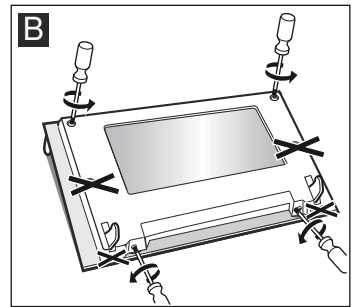
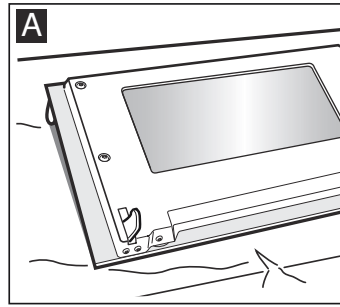
Loukkaantumisvaara! Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

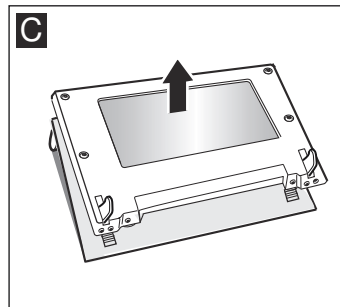
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

1. Irrota uuninluukku. Katso kappale *Uuninluukun irrotus*. Laita uuninluukku pyyhkeen päälle kahva alaspäin (kuva A).
2. Kierrä ensin kaksi alemmaa ruuvia, sitten kaksi ylemmää ruuvia vastapäivään auki (kuva B).



3. Ota suojus pois paikaltaan (kuva C).



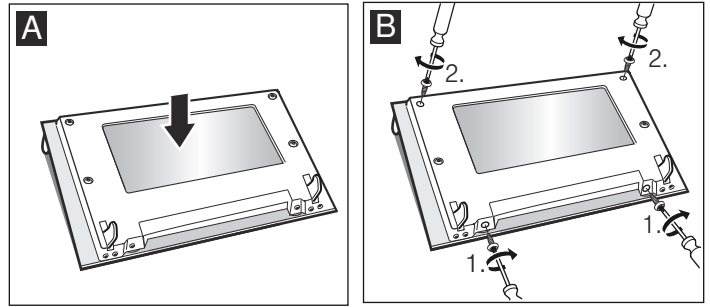
Irrotettuja osia ei saa pestä. Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

1. Aseta suojus takaisin paikalleen (kuva A).
2. Kierrä ensin kaksi alemmaa ruuvia, sitten kaksi ylempää ruuvia taas kiinni (kuva B).



3. Laita uuninluukku paikalleen. Katso kappale *Uuninluukun asennus*.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Häiriötaulukko

Jos joku ruoka ei onnistu, tutustu lukuun *Ruoat on testattu koekeittiössämme*. Täältä löydät hyödyllisiä vihjeitä ja ohjeita keittämiseen, leivontaan ja paistamiseen.

Häiriö	Mahdollinen syy	Korjaaminen/tiedot
Uuni ei toimi.	Sulake on palanut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake palanut.
	Sähkökatko.	Tarkasta, palaako keittiövalo tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Uuni ei ole kuuma.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia muutaman kerran oikealle ja vasemmalle.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset ovat vaarallisia. Laitteen saa korjata vai huoltopalvelumme teknikko.

Huomio!

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

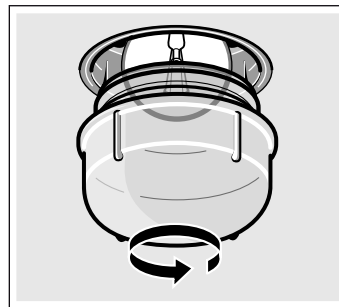
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



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

Lasisuojus

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

Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltopisteluettelosta.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet

Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä. Suojaa kaikkien varusteiden (esim. leivinpelti) kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen. Laita etu- ja takapuolen väliin pahlilaatikko tai vastaava, jotta estät luukun lasin sisäisivun kolhiintumisen. Kiinnitä uuninluukku teipillä laitteen sivuseiniin.

Säilytä laitteen alkuperäispakkaus. Kuljeta laite vain alkuperäispakkauksessa. Noudata pakkauksessa olevia kuljetusta koskevia nuolia.

Jos alkuperäinen pakkaus ei ole enää käytettävissä

Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.

Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

Testattu koeketiössäme

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

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehotetaan niin tekemään. Laita 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. Taikina määrät 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- toi- minto	Lämpötila, °C	Kesto, minuutteina
Sokerikakku yksinkertainen	Pitkänmallinen kakkuvuoka	2		160-180	55-65
Sokerikakku, hieno (esim. hiekkakakku)	Pitkänmallinen kakkuvuoka	2		155-175	65-75
Reunallinen murotaikinapohja	lrtopohjavuoka	1		160-180	30-40
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Hedelmäkakkuvuoka	2		160-180	25-35
Täytkekakku	lrtopohjavuoka	2		160-180	30-40

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila, °C	Kesto, minuu- tteina
Hedelmä- tai rahkapiirakka, murotaikina*	Tumma irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta	lrtopohjavuoka	2		150-170	55-65
Pikantit paistokset* (esim. Quiche/sipulipiiras)	lrtopohjavuoka	1		180-200	50-60

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

Kakut pellillä	Varusteet	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila, °C	Kesto, minuu- tteina
Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täytteellä	Alumiininen leivinpelti	1		170-190	25-35
Sokerikakku- tai hiivataikina tuoreilla hedelmillä	Alumiininen leivinpelti	2		160-180	45-55
Kääretorttu (esilämmitys)	Alumiininen leivinpelti	1		180-190	12-15
Pullapitko, (500 g jauhoja)	Alumiininen leivinpelti	1		160-180	20-30
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Alumiininen leivinpelti	3		150-170	50-60
Stollen-joulupulla, 1 g jauhoja	Alumiininen leivinpelti	3		140-160	85-95
Piirakka, makea	Alumiininen leivinpelti	2		180-200	65-75
Pizza	Alumiininen leivinpelti	1		210-230	20-30

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

Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila, °C	Kesto, minuut- teina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Alumiininen leivinpelti	2		250 200	8 35-45
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Alumiininen leivinpelti	2		250 200	8 35-45
Sämpylät (esim. ruissämpylät)	Alumiininen leivinpelti	2		200-220	20-30

Pienleivonnaiset	Varusteet	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila, °C	Kesto, minuut- teina
Pikkuleivät	Alumiininen leivinpelti	2		150-170	15-25
Marengit	Alumiininen leivinpelti	2		70-90	120-140
Tuulihatut	Alumiininen leivinpelti	2		200-220	35-45
Mantelileivokset	Alumiininen leivinpelti	2		110-130	30-40
Lehtitaikina	Alumiininen leivinpelti	3		200-220	20-30

Leivontavihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä:	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa maini- tun paistoajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta mata- lammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reu- noilta matalaksi.	Älä voitele irtopohjavuoan 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.	Pistelet hammastikulla pieniä reikiä valmiiseen kakkuun. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paisto- aikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpöti- lassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja lisää sitten täyte. Noudata reseptejä ja paistoi- koja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Myös reu- nojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaa- lea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla syvempää leivinpeltiä, jos Sinulla on sellainen.
Hiivataikinasämpylät liimautuvat paistet- taessa toisiinsa.	Sämpylöiden väliin pitää jättää noin 2 cm tilaa. Siten sämpylöillä on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja paistua tasaisesti.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muo- dostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fysikaalinen.

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

Taulukoiden tiedot:
 Astia ilman kantta = avoin
 Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

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

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- toi- minto	Lämpötila °C, grillausteho	Kesto, minuut- teina
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	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Paahtopaisti, punertava	1,0 kg	avoin	1		200-220	60
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1,0 kg	avoin	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Porsaanliha						
ilman kamaraa (esim. kaula)	1,0 kg	avoin	1		210-230	110
	1,5 kg		1		200-220	130
	2,0 kg		1		190-210	150
kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	avoin	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	190
Kassler luulla	1,0 kg	suljettu	1		210-230	80
Lampaanliha						
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	avoin	1		180-200	110
Jauheliha						
Lihamureke	n. 750 g	avoin	1		200-220	70

Lintu

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Paino-ohjeet taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmistaa lintua.

Jos grillaat suoraan rutilällä, työnnä leivinpelti korkeudelle 1.

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

Laita lintu rutilälle rintapuoli alaspäin. Käännä kokonainen lintu, kun kaksi kolmasosaa ajasta on kulunut.

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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C, grillausteho	Kesto, minuutteina
Broilerinpuolikkaat, 1-4 kpl	à 400 g	Ritilä	2		220-240	50-60
Broilerinpalat	à 250 g	Ritilä	3		220-240	30-40
Broileri, kokonainen 1-4 kpl	à 1 kg	Ritilä	2		220-240	55-65
Ankka, kokonainen	1,7 kg	Ritilä	2		210-230	90-100
Hanhi, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		200-220	100-120
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		210-230	80-100
2 kalkkunankoipea	à 800 g	Ritilä	2		210-230	90-120

Kala

Käännä kalanpalat, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkävät ylöspäin. Laita kalan vatsaan

perunanpala tai pieni uuninkestävä astia, jotta kala pysyy hyvin pystyssä.

Jos grillaat suoraan rutilällä, työnnä lisäksi leivinpelti korkeudelle 1. Kalasta valuva neste tippuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila °C, grillausteho	Kesto, minuutteina
Kala, kokonainen	1,0 kg	Ritilä	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2		180-200	55-65
Kala viipaleina, (esim. pihvit)	à 300 g	Ritilä	2		190-210	40-45

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 höyrynpoiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä.

Paistokset, gratiinit, paahtoleipä

Laita astia aina rutilälle.

Paistoksen kypsennysaika riippuu vuoan koosta ja paistoksen korkeudesta. Taulukoiden arvot ovat vain ohjearvoja.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila, °C	Kesto, minuutteina
Paistokset					
Paistos, makea	Vuoka	2		170-190	50-60
Pastapaistos	Vuoka	2		210-230	25-35
Gratiini					
Perunagratiini raaoista aineksista Korkeus enint. 2 cm	Vuoka	2		170-190	45-55

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
Ranskalaiset perunat	Alumiininen leivinpelti	2		210-230	25-35
Pizza	Ritilä	2		200-220	15-20

Huomautus

Pakasteita kypsennettäessä voi alumiinisen leivinpellin muoto muuttua (leivinpelti taipuu). Syynä ovat varusteeseen kohdistuvat suuret lämpötilaerot. Varuste palaa muotoonsa jo kypsennyksen aikana.

Erityisruoat

Hiivataikina ja kotitekoinen jogurtti on helppo valmistaa matalassa lämpötilassa.

Poista varusteet uunista.

Jogurtin ennakkovalmistelu

- 1. Kiehauta 1 litra maitoa (3,5 % rasvaa), jäähdytä 40 °C:een.
- 2. Lisää maidon joukkoon 150 g jogurttia (jääkaapista) ja sekoita huolellisesti.

- 3. Laita pieniin suljettaviin jogurttilaseihin ja peitä tuorekelmulla.
- 4. Aseta lasipurkit ritilälle ja työnnä uuniin korkeudelle 1.
- 5. Aseta uunin lämpötilaksi 50 °C ja toimi ohjeen mukaan.

Hiivataikinan kohottaminen

- 1. Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.
- 2. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
- 3. Sulje uuninluukku ja anna hiivataikinan kohota uunissa.

Ruokalaji	Astia		Uuni- toiminto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Suljettavat jogurttilasit	1		50 °C	6-8 tuntia
Hiivataikinan kohottaminen	Aseta kuumankestävä astia	uunin pohjalle		esilämmitä 50 °C:een Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin	5-10 minuuttia 20-30 minuuttia

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

Kannellinen omenapiirakka:
muuta irtopohjavuoan paikkaa, työnnä viistosti uuniin.

Kakut metallisessa irtopohjavuoassa:
paista ylä-/alalämmöllä ☐ korkeudella 1. Käytä ritilän sijaan leivinpeltiä ja aseta irtopohjavuoat sen päälle.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uuni- toiminto	Lämpötila, °C	Kesto, minuutteina
Pursotinpikkuleivät	Alumiininen leivinpelti	1	☐	170-190	20-30
Small Cakes	Alumiininen leivinpelti	1	☐	160-180	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka	2	☐	160-180	30-40
Omenapiirakka	Alumiininen leivinpelti + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm*	1	☐	200-220	60-70

* Laita astiat viistosti varusteelle.

Viktiga säkerhetsanvisningar!	29	Felsökningstabell	35
Felorsaker.....	30	Byta ugnslampa i taket.....	35
Din nya ugn	31	Lampglas.....	35
Kontroller.....	31	Service	35
Funktions- och termostativreden.....	31	E-nummer och FD-nummer.....	35
Ugnsutrymme	31	Energi- och miljötips	36
Dina tillbehör	31	Spara effekt.....	36
Sätta i tillbehöret	31	Återvinning	36
Extratillbehör	32	Åtgärder vid transport.....	36
Före första användning	32	Testat i vårt provkök	36
Värma ugnen	32	Kakor, tårter och småkakor.....	36
Rengöra tillbehören.....	32	Tips vid gräddning.....	37
Ställa in ugnen	32	Kött, fågel, fisk.....	38
Ugnsfunktioner och temperatur	32	Tips vid stekning och grillning.....	39
Skötsel och rengöring	33	Gratänger, varma smörgåsar	39
Rengöringsmedel.....	33	Färdigmat	40
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	33	Specialrätter	40
Ta ur och sätta i ugnsluckan.....	34	Akrylamid i livsmedel	40
Ta ur och sätta i luckglas.....	34	Provrätter	41
Felsökning	35	Bakning.....	41

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

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

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

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen.

Läs mer om tillbehören i användarhandboken.

Brandrisk!

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

Risk för brännskador!

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

Skållningsrisk!

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

Risk för personskador!

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

Risk för stötar!

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

Felorsaker

Obs!

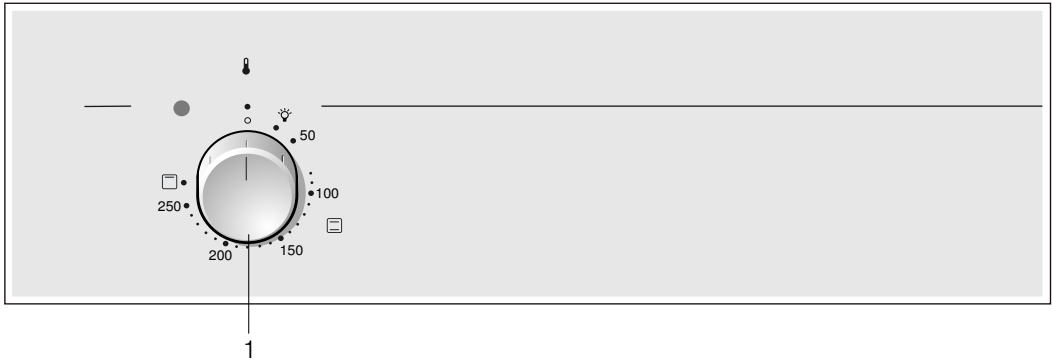
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna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

Din nya ugn

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

Kontroller

Det finns olika utföranden beroende på typen av enhet.



Förklaringar

1 Funktions- och termostadvreden

Funktions- och termostadvreden

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet och temperatur med termostadvredet.

Temperatur	Funktion
●	Nolläge. Ugnen är inte varm.
50-250	Temperaturen anges i °C.
Funktion	
	Ugnslampa
50-250	Över- och undervärme
	Övervärme

Ugnsutrymme

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

Ugnslampa

Ugnslampan lyser när du använder ugnen. Funktions- och termostadvredets inställning slår på ugnsbelysningen utan att ugnen går igång.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

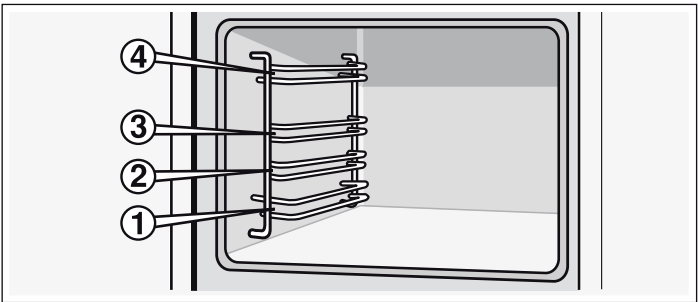
Dina tillbehör

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

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

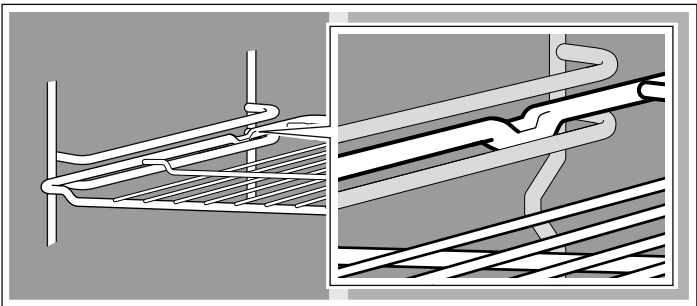
Sätta i tillbehöret

Tillbehöret kan placeras på 4 olika höjder inuti ugnen. Skjut alltid tillbehöret ända in, så att det inte har kontakt med luckglaset.



När du drar ut tillbehöret halvvägs, så snäpper det fast. Nu kan du lätt ta ut maten ur ugnen.

Se upp med utbuktningen baktill på tillbehöret när du sätter in det i ugnen. Det är enda sättet att snäppa fast det.



Anvisning: Heta tillbehör kan bågna. Så snart tillbehören har svalnat återfår de sin ursprungliga form. Det 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.

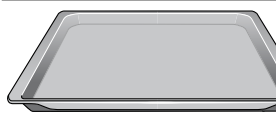
Extratillbehör köper du hos service, i butik eller på Internet. Ange alltid VVZ-numret.



Galler

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

Sätt in gallret med öppna sidan mot ugnsluckan och försänkningen nedåt  i ugnen.



Aluminiumbakplåt

För kakor och småkakor.

Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.

Extratillbehör

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

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

Extratillbehör	VVZ-nummer	Funktion
Aluminiumbakplåt	VVZ 10H11	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Emaljplåt	VVZ 20H21	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Galler	VVZ 40H 20	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.

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 som förhindrar direkt beröring med ugnsluckan. Detta specialtillbehör (440651) kan beställas av kundtjänst.

Före första användning

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

Värma ugnen

För att bli av med fabrikslukten, värma den tomma ugnen i stängt tillstånd. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnen.

1. Ställ funktions- och termostadvredet på 240 °C.

2. Slå av ugnen efter 60 minuter. Vrid tillbaka funktions- och termostadvredet till nollläget.

Rengöra tillbehören

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

Ställa in ugnen

Du ställer in ugnen smidigt med funktions- och termostadvredet. Kapitlet beskriver hur du ställer den ugnsfunktion och temperatur du vill ha.

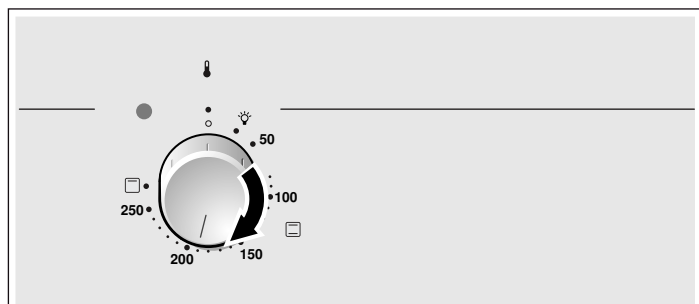
Slå av enheten

Vrid funktions- och termostadvredet åt höger till •.

Ugnsfunktioner och temperatur

Exempel i bild: Över-/undervärme 190 °C

Ställ in den temperatur du vill ha med funktions- och termostadvredet.



Ugnen värmer upp.

Skötsel och rengöring

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

Anvisningar

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

Rengöringsmedel

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

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.

Rostfri front	Tvätta av enheten med vatten och lite diskmedel. Tvätta alltid längs med den naturliga ådringen. Annars kan du orsaka repor. Torka med en mjuk trasa. Avlägsna kalk-, fett-, stärke- och äggvitefläckar omedelbart. Använd inte skurmedel, slipande svampar eller grova rengöringsdukar. Den rostfria fronten kan poleras med ett speciellt underhållsmedel. Se tillverkarens tips. Speciellt rengöringsmedel för rostfritt kan beställas hos vår kundtjänst eller köpas i fackhandeln.
Emaljytor och lackerade ytor	Tvätta av med varmt vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa.
Knappar	Tvätta av med varmt vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa.
Glasskiva	Kan rengöras med glasputs. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål. De kan repa och skada glas-skivans yta.
Tätning	Tvätta av med en fuktig trasa. Torka med en mjuk trasa.
Ugnens insida	Rengör med varmt vatten eller vatten med lite vinäger. Vid stark nedsmutsning: Använd ugsnrengöringsmedel, men enbart på avskalnade ytor.
Ugsnslampans täckglas	Tvätta av med varmt vatten och lite diskmedel. Torka med en mjuk trasa.
Tillbehör	Blötlägg i varmt diskvatten. Rengör med en borste eller en svamp.
Bakplåt av aluminium (tillval)	Diska inte i diskmaskin. Använd aldrig ugsnrengöringsmedel. Undvik repor genom att aldrig vidröra metallytorna med knivar eller andra vassa föremål. Rengör genom att torka vågrätt med lite diskmedel och en fuktig glasrengöringsduk eller en mikrofiberduk. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig skurmedel, repande skursvampar eller grova rengöringsdukar. De repar bakplåten.

Barnsäkring (tillval)

Om ugsnsluckan har barnsäkring måste den avlägsnas före rengöringen. Blötlägg alla plastdelar i varmt diskvatten och tvätta av dem med en tvättsvamp. Torka med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning fungerar inte barnsäkringen som den ska.

Häll

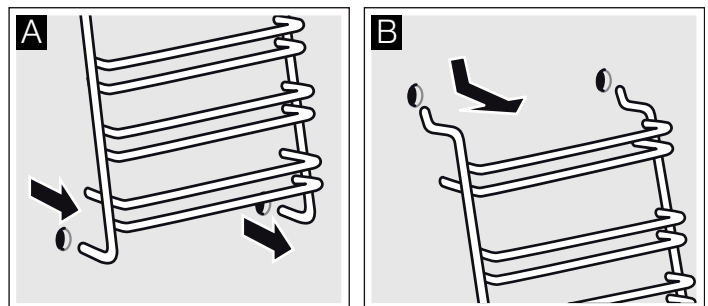
Anvisningar om skötsel och rengöring finns i bruksanvisningen till hällen.

Ta ut och sätta in ugsnstegar

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

Haka loss ugsnstegarna

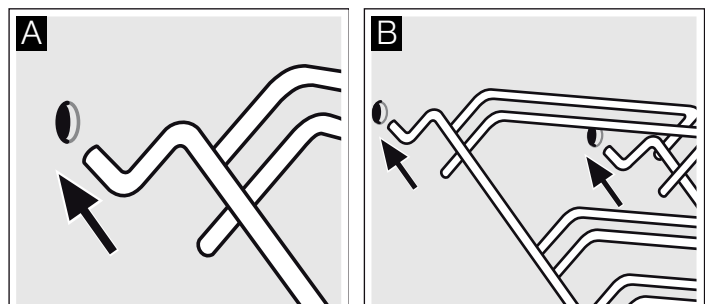
1. Dra ut stegen nedtill och dra den lite framåt. Dra ut förlängningsstiftet på den nedre delen av stegen ur fästhålet (bild A).
2. Fäll sedan upp stegen och lyft ut den försiktigt (bild B).



Rengör stegarna med diskmedel och en disksvamp. Använd en borste om stegarna är väldigt smutsiga.

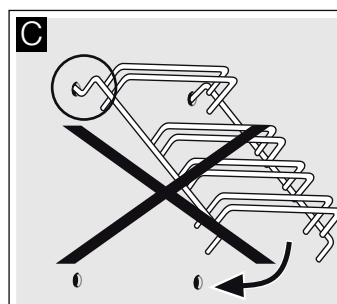
Haka i ugsnstegarna

1. Sätt försiktigt in de två hakarna i de övre hålen. (bild A-B)



⚠ Felaktig montering!

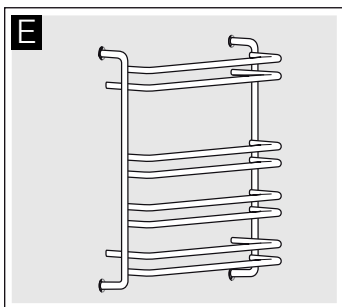
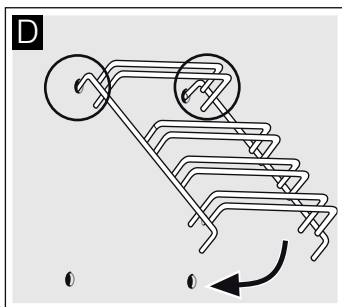
Försök inte flytta stegarna förrän de två krokarna har förankrats helt i de övre hålen. Emaljen kan skadas och spricka (bild C).



2. De två hakarna måste sitta på plats helt i de övre hålen. För nu stegen långsamt och försiktigt nedåt och haka i den i de nedre hålen (bild D).

3. Haka i båda stegarna på väggarna inuti ugnen (bild E).

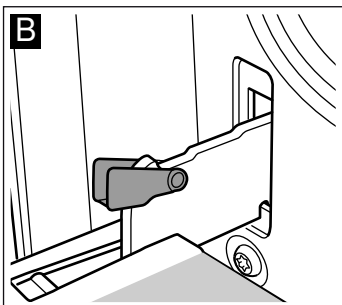
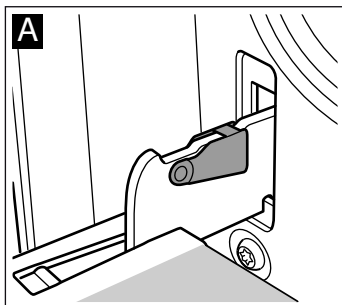
Vid korrekt monterade ugnsstegar är avståndet mellan de två övre inskjutningshöjderna större.



Ta ur och sätta i ugnsluckan

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

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

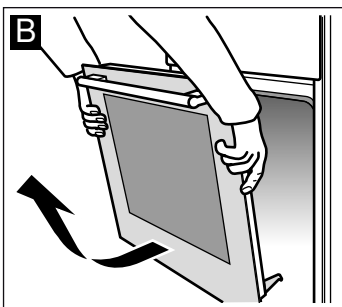
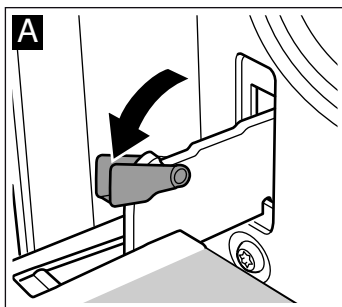


⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen går ihop med stor kraft när de inte är säkrade. Se till 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).

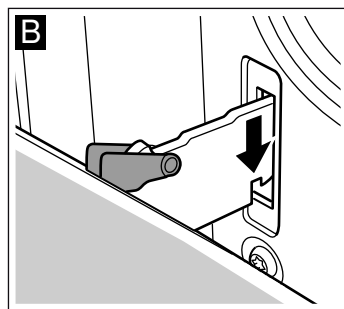
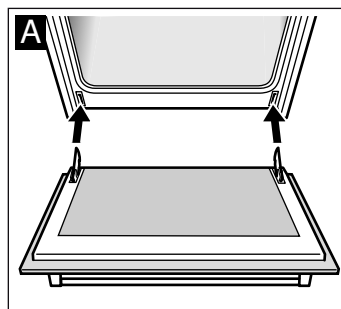


Haka fast luckan

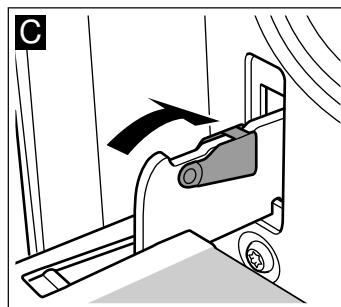
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning.

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!!

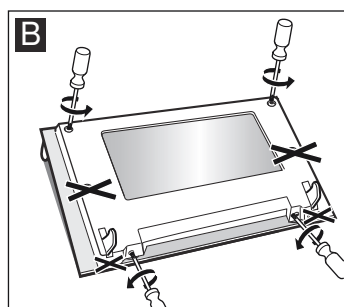
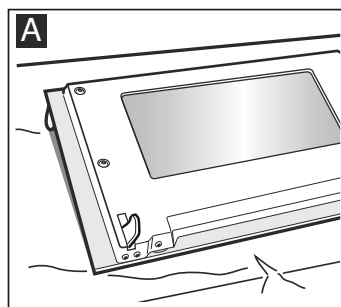
Skaderisk! Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ur av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

Ta ur och sätta i luckglas

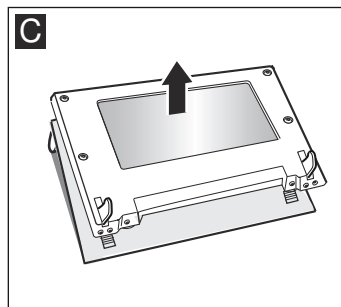
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Demontering

1. Haka av ugnsluckan. Se avsnittet *Haka av ugnsluckan*. Läg ugnsluckan med handtaget ned på en handduk (bild A).
2. Skruva först ur de 2 undre skruvarna moturs, sedan de 2 övre (bild B).



3. Ta bort skyddet (bild C).



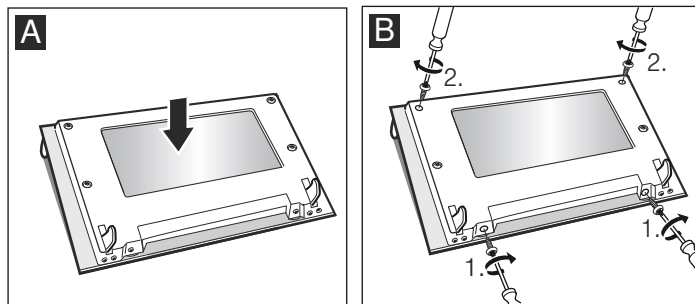
Diska inte de demonterade delarna. Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!!

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

Montering

1. Sätt på skyddet igen (bild A).
2. Skruva först i de 2 undre skruvarna igen, sedan de 2 övre (bild B).



3. Hänga på ugnsluckan. Se avsnittet *Hänga på ugnsluckan*.

Använd inte ugnen förrän luckglasen är på plats som de vara ska igen.

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 lyckad, läs avsnittet *Vi har testat rätterna i vårt provkök*. Här hittar du massor med bra tips och information om tillagning, bakning och ugnstekning.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/information
Ugnen fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är trasig.
	Strömavbrott.	Kontrollera om köksbelysningen resp. andra köksmaskiner fungerar.
Ugnen är inte varm.	Det är damm på kontakterna.	Vrid vreden åt höger och vänster ett par gånger.

Risk för stötar!!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara godkänd servicetekniker som får göra reparationer.

Obs!

Är sladden skadad, så måste den bli utbytt av tillverkaren, service eller någon med samma behörighet.

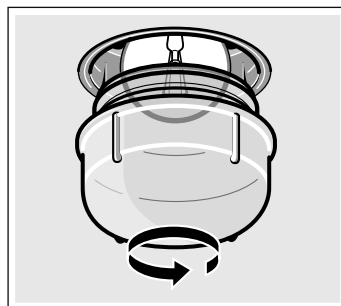
Byta ugnslampa i taket

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

Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

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



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

Lampglas

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

Service

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

E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr
------	-------

Service

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

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

Energi- och miljötips

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

Spara effekt

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Åtgärder vid transport

Fäst alla rörliga delar i och på enheten med tejp som är lätt att ta bort. Skjut in alla tillbehör (t.ex. bakplåtar) på lämpligt ställe med en tunn kartongbit i kanterna, så att enheten inte skadas. Lägg en kartongbit eller liknande mot fram- och baksidan inuti ugnen, så att insidan på glasluckan inte får en smäll. Fäst ugnsluckan med hjälp av tejpbitar mot ugnens sidor.

Spara enhetens originalförpackning. Transportera alltid enheten i originalförpackningen. lakttag förpackningens transportpil.

Om originalförpackningen inte finns kvar

Packa in enheten i en ny förpackning, så att den skyddas mot eventuella transportskador.

Transportera enheten i upprätt läge. Håll inte i enhetens luckhandtag eller i anslutningarna på baksidan, eftersom de kan skadas. Placera inga tunga föremål ovanpå enheten.

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 förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd bifogade tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller kundtjänst. Ta ut tillbehören och kärl du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
- Använd alltid grytlapp när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Kakor, tårter och småkakor

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, °C	Tillagningstid, min.
Enkel sockerkaka	Långform	2		160-180	55-65
Fin sockerkaka (t.ex. sandkaka)	Långform	2		155-175	65-75
Mördegdbotten med kant	Springform	1		160-180	30-40
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	2		160-180	25-35
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Fruktkaka eller cheesecake, mördeg*	mörk springform	1		170-190	70-90

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i enheten.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Springform	2		150-170	55-65
Pajer* (t.ex. quiche/lökpaj)	Springform	1		180-200	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i enheten.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Sockerkakssmet eller jäsdeg med torr fyllning	Aluminiumbakplåt	1		170-190	25-35
Sockerkakssmet eller jäsdeg med färsk frukt	Aluminiumbakplåt	2		160-180	45-55
Rulltårta (förvärm ugnen)	Aluminiumbakplåt	1		180-190	12-15
Vetelängd, 500 g mjöl	Aluminiumbakplåt	1		160-180	20-30
Tysk stollen, 500 g mjöl	Aluminiumbakplåt	3		150-170	50-60
Tysk stollen, 1 kg mjöl	Aluminiumbakplåt	3		140-160	85-95
Strudel	Aluminiumbakplåt	2		180-200	65-75
Pizza	Aluminiumbakplåt	1		210-230	20-30

Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten direkt i ugnen när den är varm.

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Matbröd, 1,2 kg mjöl	Aluminiumbakplåt	2		250 200	8 35-45
Surdegsbröd, 1,2 kg mjöl	Aluminiumbakplåt	2		250 200	8 35-45
Småfranska (t.ex. rågrallor)	Aluminiumbakplåt	2		200-220	20-30

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Småkakor	Aluminiumbakplåt	2		150-170	15-25
Maräng	Aluminiumbakplåt	2		70-90	120-140
Petit-chou	Aluminiumbakplåt	2		200-220	35-45
Nötkakor	Aluminiumbakplåt	2		110-130	30-40
Smördeg	Aluminiumbakplåt	3		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 vet om sockerkakan är klar.	Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden som anges i receptet. När smeten inte fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10° lägre. Följ omrörningstiden som receptet anger.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj inte kanten på springformar. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen.
Kakan blir för hårt gräddad på ovansidan.	Sätt in kakan längre ned i ugnen, ställ in en lägre temperatur och grädda kakan något längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. 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 lägre temperatur, så blir gräddningen jämnare. 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 en långpanna nästa gång, om du har det.

Degbitarna klibbar ihop vid jäsning.	Se till så att det är ca 2 cm mellan småfranskorna. Då finns det tillräcklig plats för småfranskorna att jäsa och få jämn gräddning.
Det bildas kondens när du gräddar sötiga kakor.	Det kan bildas vattenånga vid gräddningen. Den tränger ut via luckan. Vattenången kan bilda vattendroppar på kontrollerna eller på skåpen runt om. 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.

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 kötsaften 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 °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
Oxfilé, medium	1,0 kg	öppen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rostbiff, rosa	1,0 kg	öppen	1		200-220	60
Kalvkött						
Kalvstek	1,0 kg	öppen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Fläskkött						
utan svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		210-230	110
	1,5 kg		1		200-220	130
	2,0 kg		1		190-210	150
med svål (t.ex. bog)	1,0 kg	öppen	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	190
Kassler med ben	1,0 kg	övertäckt	1		210-230	80
Lammkött						
Benfri lammfiol, medium	1,5 kg	öppen	1		180-200	110
Köttfärslimpa						
Köttfärs	ca 750 g	öppen	1		200-220	70

Fågel

Tabellen gäller för mat som ställs in i kall ugn.
Viktangivelserna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.
Grillar du direkt på gallret, sätt in bakplåten på fals 1.

Vid anka och gås sticker du hål på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.
Lägg fågeln med bröstet nedåt på gallret. Vänd hel fågel efter två tredjedelar av tiden.
Fågel blir särskilt knaprig och brun, om du vid slutet av stektiden penslar den med smör, saltvatten eller apelsinjuice

Fågel	vikt	Tillbehör och for-mar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Kycklinghalvor, 1-4 st.	à 400 g	Galler	2		220-240	50-60
Bitar av kyckling	à 250 g	Galler	3		220-240	30-40
Hel kyckling, 1-4 st.	à 1 kg	Galler	2		220-240	55-65
Anka, hel	1,7 kg	Galler	2		210-230	90-100
Gås, hel	3,0 kg	Galler	2		200-220	100-120
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		210-230	80-100
2 kalkonlår	à 800 g	Galler	2		210-230	90-120

Fisk

Vänd fisken efter 2/3 av angiven tid.

Vänd inte hel fisk. Skjut in hel fisk med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggsidan uppåt. Ställ en halv potatis eller ett litet ugnsfast fat i buköppningen, så att fisken står ordentligt.
Grillar du direkt på gallret, sätt in bakplåten på fals 1. Den fångar upp vätskan i fisken och du håller ugnen ren.

Fisk	vikt	Tillbehör och for-mar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid, min.
Fisk, hel	1,0 kg	Galler	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Galler	2		180-200	55-65
Fisk i skivor, t.ex. kotletter	à 300 g	Galler	2		190-210	40-45

Tips vid stekning och grillning

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

Gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen 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	Ugnsfunk-tion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		170-190	50-60
Makaronilåda	Gratängform	2		210-230	25-35
Gratäng					
Potatisgratäng på rå potatis, max. 2 cm hög	Gratängform	2		170-190	45-55

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, °C	Tillagningstid, min.
Pommes frites	Aluminiumbakplåt	2		210-230	25-35
Pizza	Galler	2		200-220	15-20

Obs!

Aluminiumbakplåtar kan ändra form vid ugnstillagning av djupfryst (plåten slår sig). Det beror på stora temperaturskillnader i tillbehöret. Deformationen går tillbaka under tillagningen.

Specialrätter

Jäsdegare och hemmagjord yoghurt gör du på låg temperatur. Ta ut tillbehören ur ugnen.

Förbereda yoghurten

1. Koka upp 1 l standardmjölk (3,5%), kyl den till 40 °C.
2. Rör ned 150 g naturell yoghurt (kylskåpskall) i mjölken.
3. Häll över i små yoghurtglas med lock och täck med plastfolie.

4. Sätt in glasen på gallret på fals 1.
5. Ställ in ugnstemperatur 50 °C och fortsätt enligt beskrivningen.

Jäsa deg

1. Sätt degen som vanligt i en värmestålig keramikbunke och täck över.
2. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.
3. Stäng ugnsluckan och låt degen jäsa i ugnen.

Maträtt	Kärl		Ugnsfunktion	Temperatur	Tid
Yoghurt	Yoghurtglas med lock	1		50 °C	6-8 timmar
Jäsa deg	Ställ den värmebeständiga bunken	på ugnsbotten		förvärm till 50 °C Slå av enheten och sätt in degen i ugnen	5-10 mintuer 20-30 minuter

Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

Allmänt	■ 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.

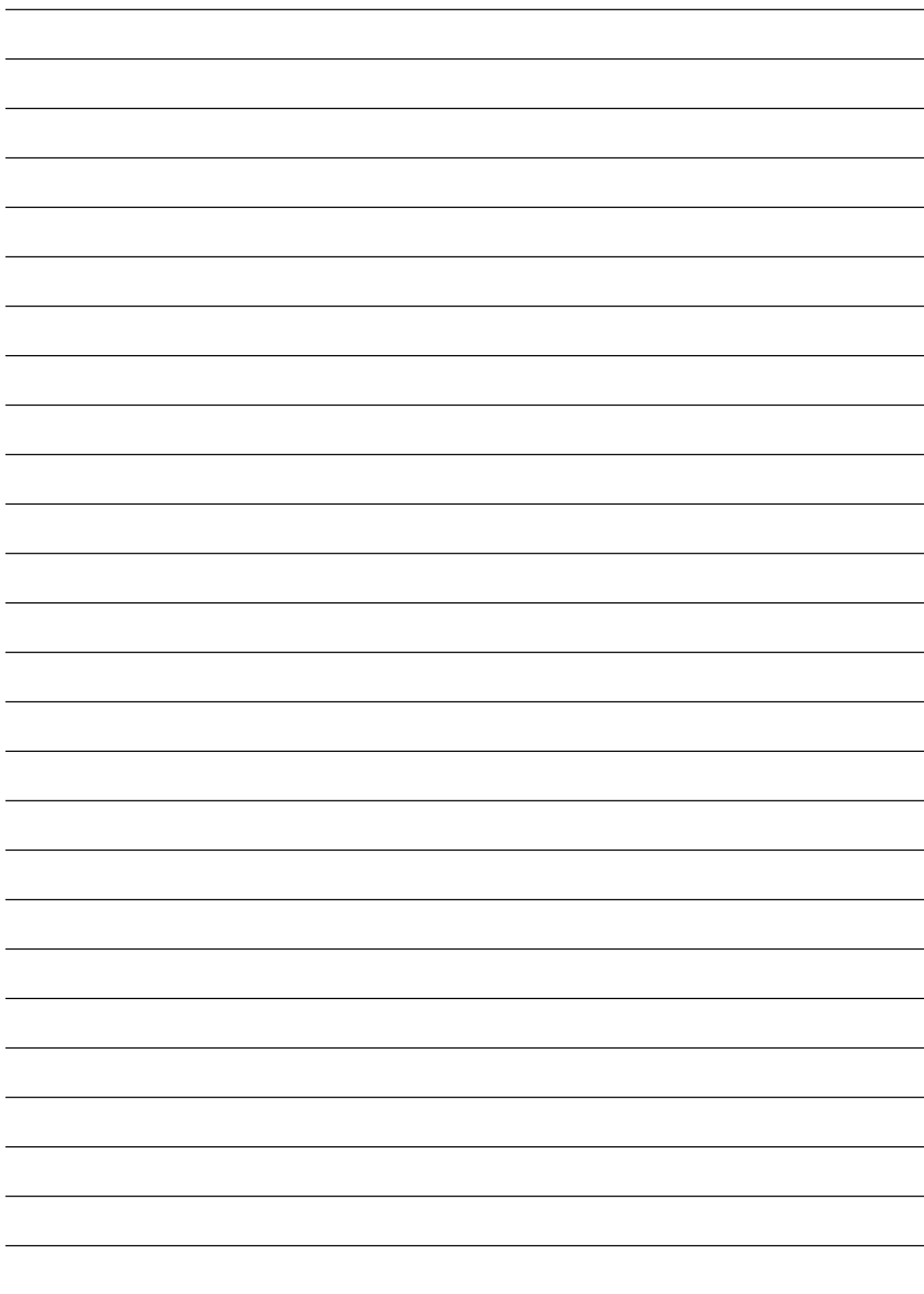
Bakning

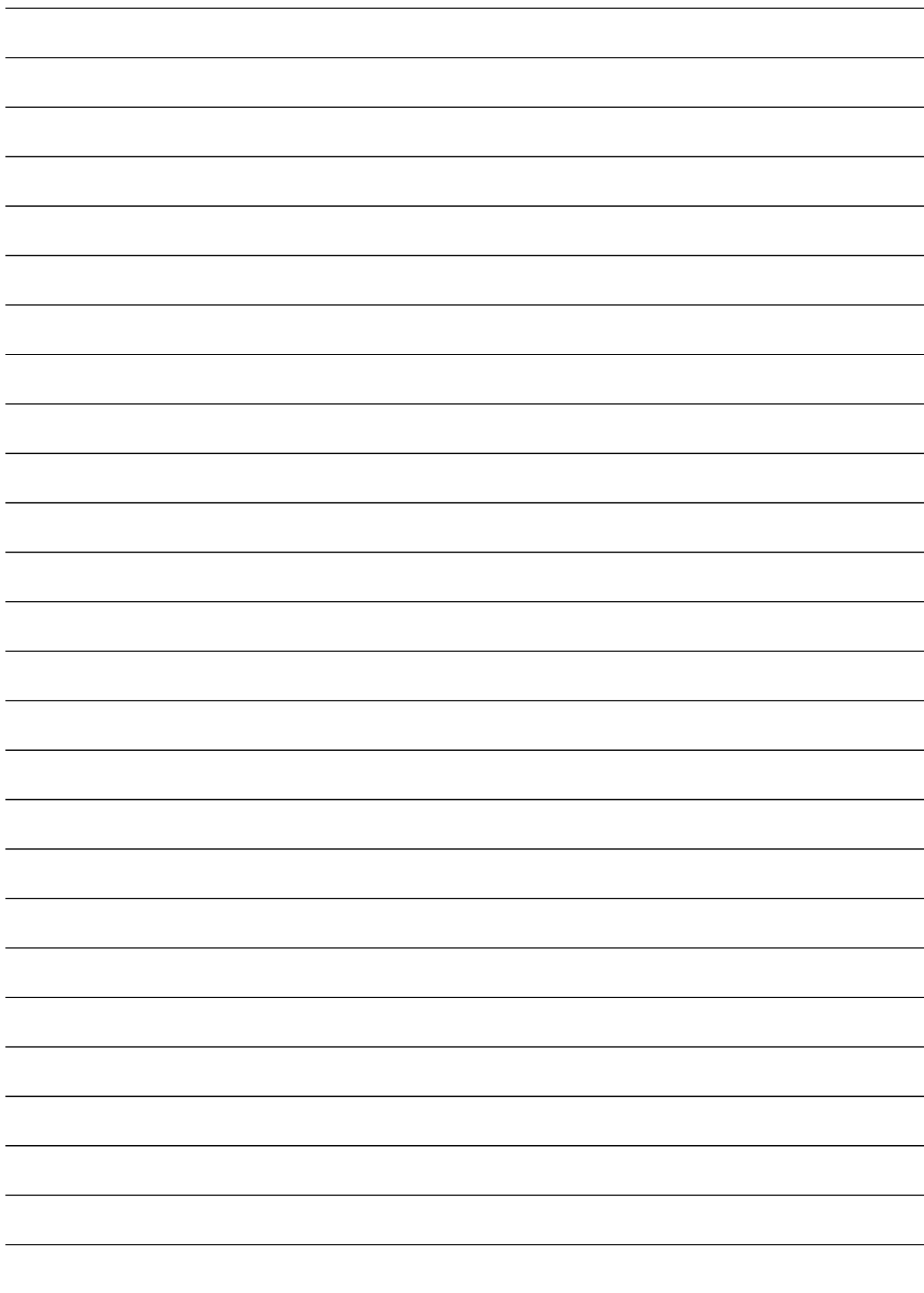
Äppelpaj:
 Flytta de mörka springformarna och sätt in dem diagonalt.

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur, °C	Tillagningstid, min.
Spritskakor	Aluminiumbakplåt	1		170-190	20-30
Småkakor	Aluminiumbakplåt	1		160-180	25-35
Biskvibotten	Springform	2		160-180	30-40
Äppelpaj	Aluminiumbakplåt + 2 springformar Ø 20 cm*	1		200-220	60-70

* Ställ formarna diagonalt på tillbehöret.





BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
GERMANY

02 230295



9000821079