

[fi] Käyttöohje ..... 3  
[sv] Bruksanvisning ..... 26



HB23A1.20S

Kalusteisiin sijoitettava uuni  
Inbyggnadsugn

**SIEMENS**



<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....	<b>4</b>
Vaurioiden syyt .....	5
<b>Uusi uunisi</b> .....	<b>6</b>
Ohjauspaneeli .....	6
Valitsimet ja näyttö .....	6
Toimintovalitsin .....	6
Lämpötilanvalitsin .....	6
Uunitila .....	6
<b>Varusteet</b> .....	<b>7</b>
Varusteiden asettaminen uuniin .....	7
Lisävarusteet .....	7
Hoitotuotteet ja tarvikkeet .....	8
Luukun lukitsin .....	8
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>9</b>
Kellonajan asetus .....	9
Uunin kuumentaminen .....	9
Varusteiden puhdistus .....	9
<b>Uunin säätäminen</b> .....	<b>9</b>
Uunitoiminto ja lämpötila .....	9
Pikakuumennus .....	9
<b>Aikatoimintojen säätäminen</b> .....	<b>10</b>
Hälytin .....	10
Toiminta-aika .....	10
Päättymisaika .....	10
Kellonaika .....	11
<b>Paistolämpömittari</b> .....	<b>11</b>
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen .....	11
Sisälämpötilan asettaminen .....	12
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>12</b>
<b>Perusasetusten muutos</b> .....	<b>13</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>13</b>
Puhdistusaine .....	13
Ristikoiden irrotus ja asennus .....	14
Grillivastuksen kääntäminen alas .....	14
Uuninluukun irrotus ja asennus .....	14
Luukun lasien irrotus ja asennus .....	15
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>15</b>
Häiriötaulukko .....	15
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....	16
Lasisuojus .....	16
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>16</b>
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) .....	16
<b>Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet</b> .....	<b>16</b>
Energiansäästö .....	16
Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	16

<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>17</b>
Kakut ja leivonnaiset .....	17
Leipomisvihjeitä .....	19
Liha, lintu, kala .....	19
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta .....	21
Paistokset, gratiini, paahtoleipä .....	22
Valmistuotteet .....	22
Muita ohjeita .....	23
Sulatus .....	23
Kuivatus .....	23
Umpioiminen .....	24
<b>Akryyliamidi elintarvikkeissa</b> .....	<b>24</b>
<b>Testiruoat</b> .....	<b>25</b>
Paistaminen .....	25
Grillaus .....	25

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

## Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.  
*Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.*

### **Palovaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

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

### **Palovamman vaara!**

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

## Loukkaantumisvaara!

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

## Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitännäjohto 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.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

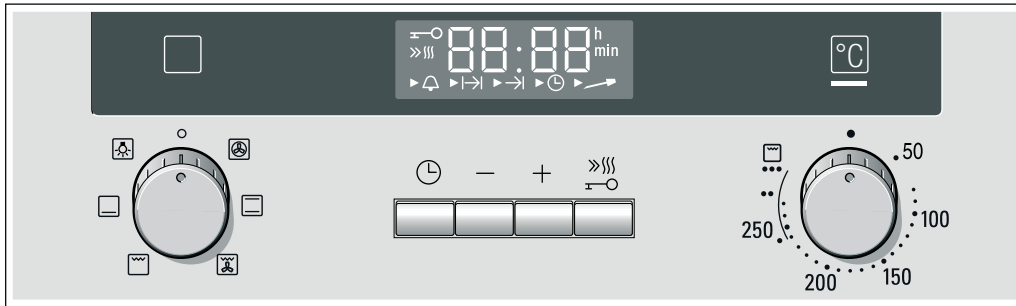
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat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

# Uusi uunisi

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

## Ohjauspaneeli

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



### Pyöreät valitsimet

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

### Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetat erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
Aikatoiminnot	Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisajan  ja kellonajan  valinta.
Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
Plus	Säätöarvojen nostaminen.
Pikakuuennus	Uunin erittäin nopea kuumentaminen.
Lapsilukko	Ohjauspaneelin lukitus ja lukituksen avaaminen.

Näytössä näkyvän aikatoiminnon tunnustat nuolesta kyseisen symbolin edessä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli palaa vain, kun muutat aikaa.

### Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

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

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

### Asetus

Grilli, suuri pinta

Alalämpö

Uunilamppu

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

### Käyttö

Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.

Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.

Uunilampun kytkeminen päälle.

Kun teet säätöjä, uunilamppu syttyy.

### Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
Nolla-asento	Uuni ei kuumene.
50-270	Lämpötila-alue
Grillitehot	Grillin tehot, suuri pinta .
	= teho 1, pieni
	= teho 2, keski
	= teho 3, täysi

Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi.

### Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaaa uunია ylikuumenemiselta.

### Uunilamppu

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

### Jäähdytyspuhallin

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

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

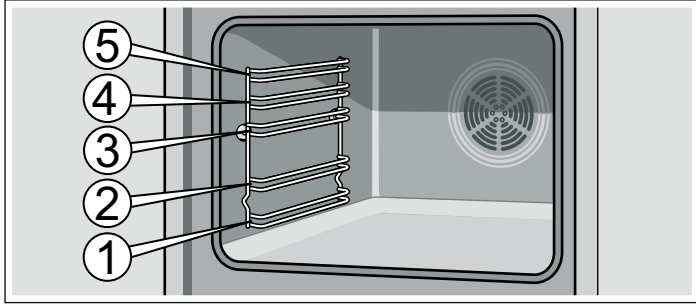
# Varusteet

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

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

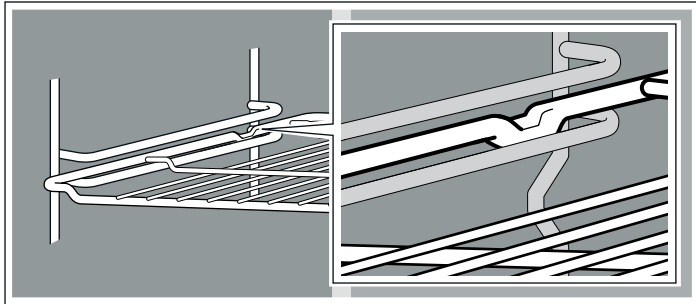
## Varusteiden asettaminen uuniin

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



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

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



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

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



### Ritilä

Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruolille.

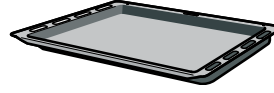
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alas päin.



### Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



### Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



### Pizzapelti

Pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille.

Aseta pizzapelti ritilälle.



### Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

## Lisävarusteet

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

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

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Ritilä	HZ334000	Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruolille.
Emaloitu leivinpelti	HZ331003	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu	HZ332003	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Paistiritilä	HZ324000	Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun.
Grillipelti	HZ325000	Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.
Pizzapelti	HZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistokivi	HZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HZ331011	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukua kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HZ332011	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukua kohti.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HZ333003	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle	HZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistautomatiikkaa varten.
Teleskoopikannattimet		
2-osainen	HZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen	HZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin	HZ338356	3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras. Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HZ338357	3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras. Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin varuste on helppo laittaa paikalleen. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä, pysäytystoiminnolla varustettu kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
Itsepuhdistuvat sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu	HZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja käännettävä grillivastus	HZ329020	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa kaksi uunilamppua ja käännettävä grillivastus	HZ329022	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa yksi uunilamppu, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari	HZ329027	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa kaksi uunilamppua, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari	HZ329028	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Höyrysuodatin	HZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HB38AB570)
Höyrykypsennin	HZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.

## Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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

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

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

## Luukun lukitsin

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

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun


lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukua sulkiessasi, että luukku lukittuu.




# Ennen ensimmäistä käyttöä

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

## Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä vilkkuu symboli  ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.


### 1. Paina valitsinta .

Näyttöön tulee kellonaika 12:00. AikasyMBOLIT palavat, nuoli ► on symboliin  edessä.

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

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## Uunin kuumentaminen

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

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

### 2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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


## Varusteiden puhdistus

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

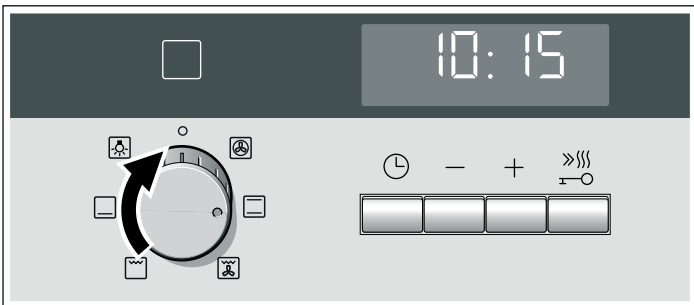
# Uunin säätäminen

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

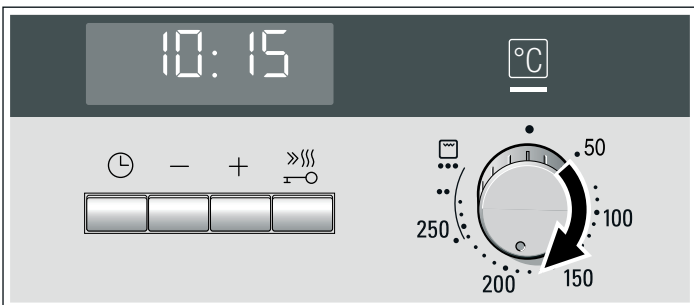
## Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö  190 °C.

### 1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



### 2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

## Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.



## Asetusten muuttaminen

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

## Pikakuumennus

Pikakuumennuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.


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

- 3D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 


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

### 1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.

### 2. Paina lyhyesti valitsinta .

Näytössä palaa symboli . Uuni alkaa kuumentua.

## Pikakuumennus on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Symboli  näytössä sammuu. Laita ruoka uuniin.

## Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Symboli  näytössä sammuu.

# Aikatoimintojen säätäminen

Uunissa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⌚ haet näyttöön valikon ja siiryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasyMBOLIT palavat. Nuoli ► osoittaa aikatoiminnon, jota käsittelet parhaillaan. Jo säädetyn aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasyMBOLIN edessä on nuoli ►.

## Hälytin

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

### 1. Paina valitsinta ⌚ yhden kerran.

Näytössä palavat aikasyMBOLIT, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.

### 2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli ►⌚ ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasyMBOLIT sammuvat.

### Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 0:00. Kytke hälytin pois päältä valitsimella ⌚.

### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

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

### Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Säädä valitsimella - hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

### Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

## Toiminta-aika

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

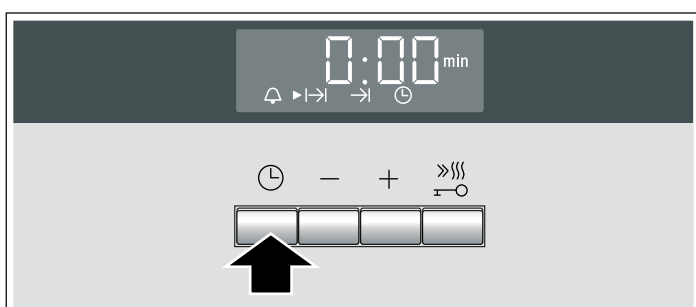
Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

### 1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

### 2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilavalitsimella.

### 3. Paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

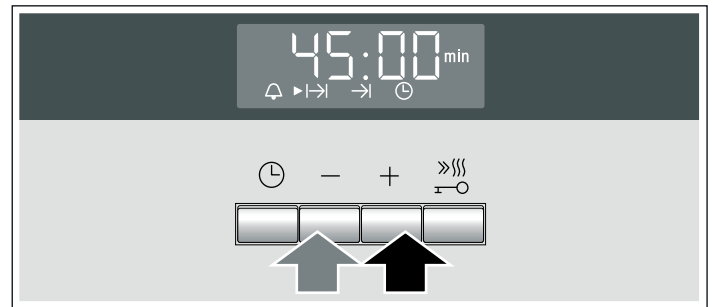
Näytössä näkyy 0:00. AikasyMBOLIT palavat, nuoli ► on symbolin I→I edessä.



### 4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia



Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli ►I→I palaa. Muut aikasyMBOLIT sammuvat.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta ⌚. Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

### Toiminta-ajan muuttaminen

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

### Toiminta-ajan poistaminen

Säädä toiminta-aika valitsimella - takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-aika on poistettu. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

### Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

## Päättymisaika

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

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

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

### 1. Aseta toimintovalitsin.

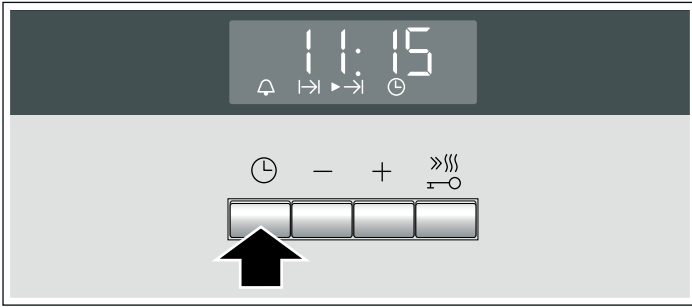
### 2. Aseta lämpötilavalitsin.

### 3. Paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

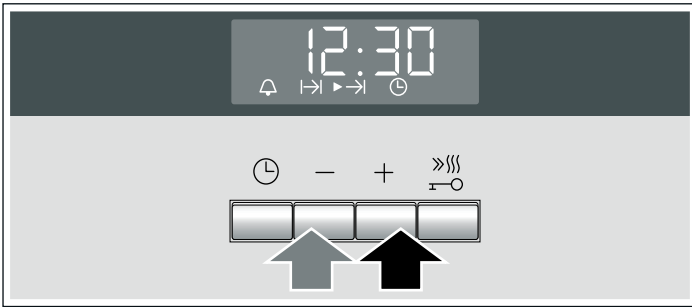
### 4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

## 5. Paina valitsinta ⌚.

Nuoli ► on symbolin →I edessä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.



## 6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella + tai -.



Uuni ottaa säädöt käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kytkeytyy valmiustilaan. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista, ja symbolin →I edessä on nuoli ►. Symbolit ⌚ ja ⌚ sammuvat. Kun uuni käynnistyy, toiminta-aika kuluu näytössä ja nuoli ► on symbolin I→I edessä. Symboli →I sammuu.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta ⌚. Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

### Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚ kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaika-

asetusta, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

### Päättymisaika-asetuksen poistaminen

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

### Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ⌚, toiminta-ajan I→I, päättymisaikan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

## Kellonaika

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu symboli ⌚ ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.

### 1. Paina valitsinta ⌚.

Näyttöön tulee kellonaika 12:00. Aikasymbolit palavat, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.

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

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

### 1. Paina valitsinta ⌚ neljä kertaa.

Näytössä palavat aikasymbolit, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.

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

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Kellonajan poistaminen näytöstä

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

## Paistolämpömittari

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

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

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

### Soveltuvat uunitoiminnot

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

### Uunin lämpötila

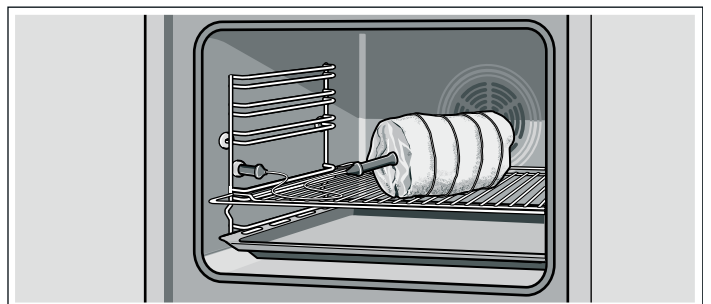
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

## Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

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




Laita lihanpala ritilän keskelle.

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

## Sisälämpötilan asettaminen



Kun olet laittanut lihanpalan paistolämpömittareineen uuniin, aseta sisälämpötila.


1. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa edessä vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku.  
Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin. Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 80 °C. Symbolin  edessä on nuoli ►.
2. Aseta sisälämpötila valitsimella + tai -.
3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
4. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.  
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Sisälämpötilaan 30 °C asti näytössä näkyy asetettu sisälämpötila. Lämpötilasta 30 °C alkaen näytössä näkyy tämänhetkinen sisälämpötila. Erotukseksi palaa tämänhetkisen lämpötilan kohdalla kaksoispisteen ylempi piste.

### Asetettu sisälämpötila on saavutettu

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

Jos haluat vielä nostaa sisälämpötilaa, paina valitsinta  niin monta kertaa, että nuoli ► on taas symbolin  edessä. Aseta sisälämpötila uudelleen valitsimella + tai -.


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

### Palovamman vaara!

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

### Sisälämpötilan muuttaminen

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

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

### Keskeyttäminen

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

### Palovamman vaara!

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

### Taulukko

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

Ruokalaji	Sisälämpötila °C
<b>Naudanliha</b>	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englanti-lainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
<b>Porsaanliha</b>	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
<b>Vasikanliha</b>	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
<b>Lampaanliha</b>	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90
<b>Lihamureke</b>	
Lihamureke	85-90
<b>Lintu</b>	
Kalkkunanrinta	85-90

## Lapsilukko


Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle.


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

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


### Lapsilukon kytkeminen päälle


Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on kytketty päälle.

### Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

# Perusasetusten muutos

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

Perusasetus	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
<b>c1</b> Kellonajan näyttö	aina*	vain valitsimella ⌚	-
<b>c2</b> Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
<b>c3</b> Odotusaika, ennen kuin asetukset otetaan käyttöön	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s

\* Tehdasasetus

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

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

## Hoito ja puhdistus

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

### Huomautuksia

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

### Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.


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

Alue	Puhdistusaine
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Teleskooppikan-nattimet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettynä paikoilleen. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

### Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

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

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

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

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

### Huomio!

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

## Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

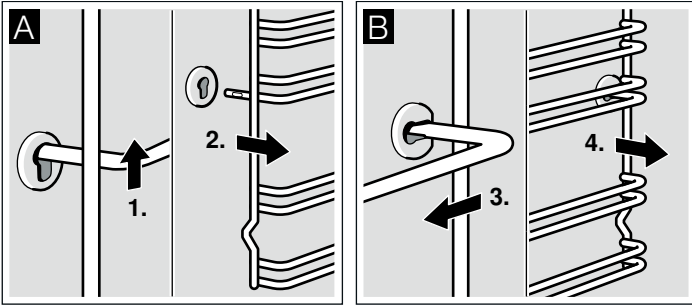
Käytä pinttyneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

## Ristikoiden irrotus ja asennus

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

### Ristikoiden irrotus

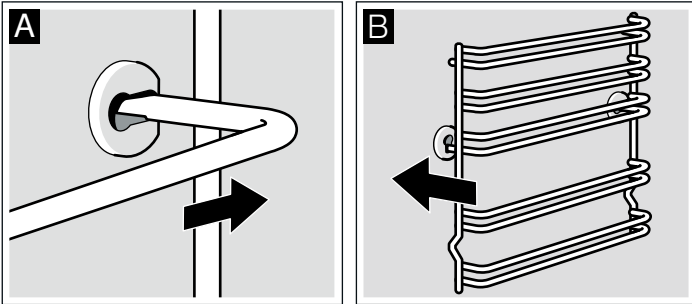
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

### Ristikoiden asennus

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



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

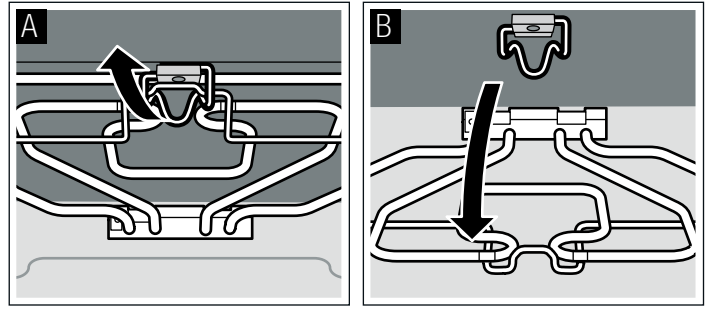
## Grillivastuksen kääntäminen alas

Voit kääntää grillivastuksen katon puhdistamista varten alas.

### ⚠️ Palovamman vaara!

Uunin täytyy olla kylmä.

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

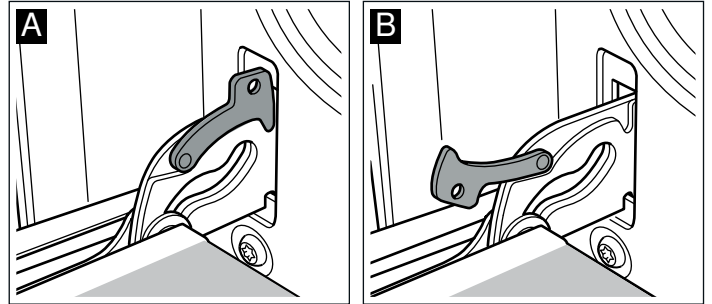


3. Käännä grillivastus puhdistuksen jälkeen taas ylös ja pidä siitä kiinni.
4. Vedä kiinnityskaari alas ja lukitse se kuuluvasti paikalleen.

## Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

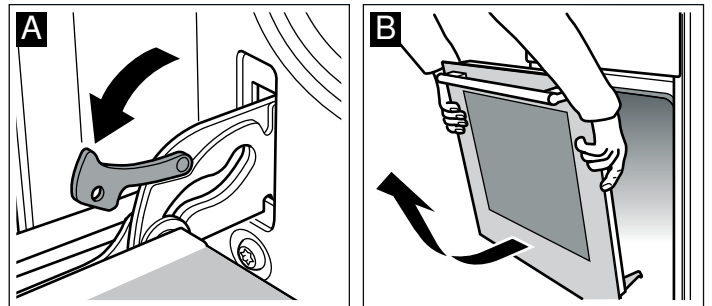


### ⚠️ Loukkaantumisvaara!

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

### Luukun irrotus

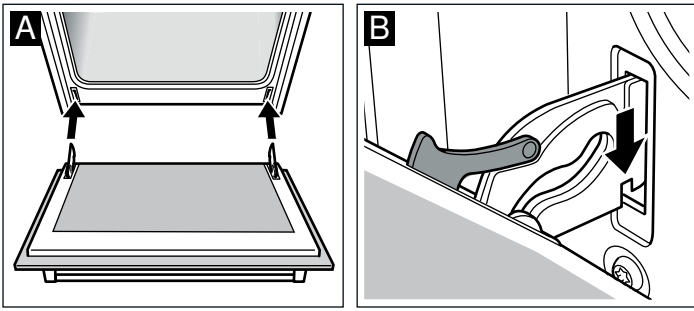
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmilla käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



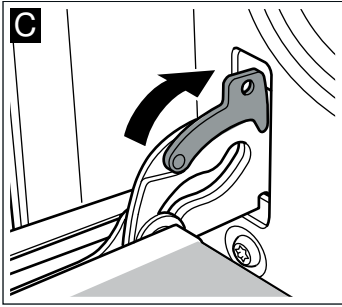
### Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



#### ⚠ Loukkaantumisvaara!

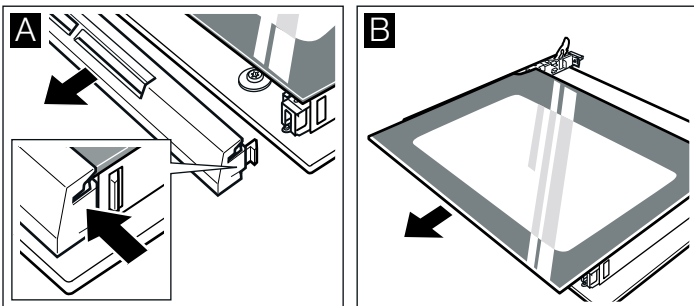
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

## Luukun lasien irrotus ja asennus

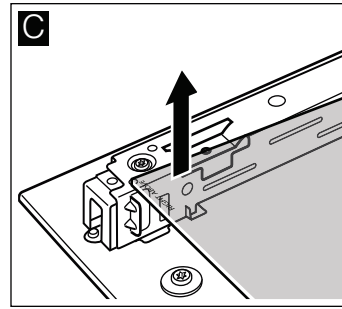
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

### Irrotus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

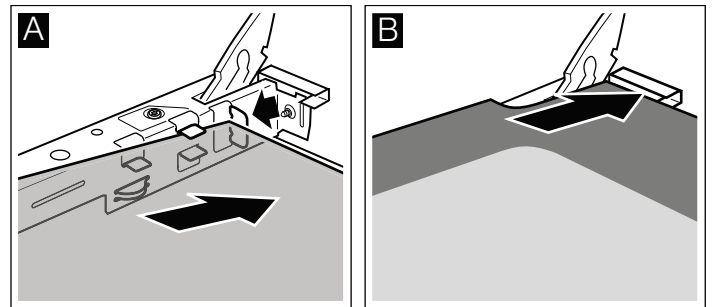
#### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

### Asennus

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

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



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

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

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

### Häiriötaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on palanut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
	Sähkökatko.	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä vilkkuu ☹ ja nollia.	Sähkökatko.	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.



## Virheilmoitukset

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

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

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

## ⚠ Sähköiskun vaara!

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

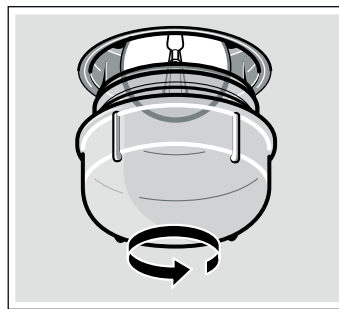
## Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

## ⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



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

## Lasisuojus

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

## Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

## Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

## Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

## Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.

- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisaajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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



# Testattu koekeittiössämme


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


## Huomautuksia

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

## Kakut ja leivonnaiset

### Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä .

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

### Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa .

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

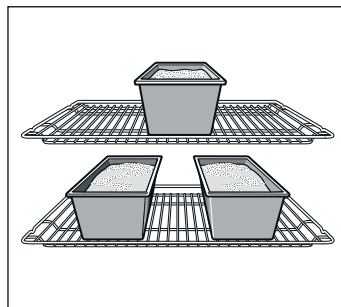
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



## Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

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

## Taulukot

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

Paistoaajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1		140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	65-75
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	3		160-180	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2		160-180	50-60
Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)	Torttuvuoka	2		160-180	20-30
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Irtopohjavuoka	2		160-180	40-50
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja*	Irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1		220-240	35-45
Torvivuokakakku	Torvivuoka	2		150-170	60-70
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	1		250-270	10-15
Pikantiit kakut*	Irtopohjavuoka	1		180-200	45-55

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

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

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☒	140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	130-150	30-40
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☒	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	130-140	40-55
Makroonit	Leivinpelti	2	☐	100-120	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	100-120	40-50
Marengit	Leivinpelti	3	☒	80-100	100-150
Muffinit	Ritilä ja muffinipelti	2	☐	170-190	20-25
	2 ritilää ja muffinipellit	3+1	☒	160-180	25-35
Tuulihatut	Leivinpelti	2	☐	210-230	30-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3	☒	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	170-190	35-45
Hiivataikinaleivonnainen	Leivinpelti	2	☐	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	160-180	25-35

## Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270 200	5 30-40
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270 200	8 35-45
Pannuleipä	Uunipannu	2	☐	270	10-15
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3	☐	200-220	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3	☐	180-200	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	160-180	20-30

## Leipomisvihjeitä

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

## Liha, lintu, kala

### Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina rutilän keskelle.

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

### Paistaminen

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

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

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

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

## Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun  $\frac{2}{3}$  ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

Älä laita grillattaessa leivinpeltiä tai uunipannua uuniin korkeudelle 4 tai 5. Varuste muuttaa muotoaan kovassa

kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

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

## Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuut- teina
<b>Naudanliha</b>						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1		220-240	60
Pihvit, 3 cm paksut, medium		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikanpotka	1,5 kg	Avoin	2		210-230	140
<b>Porsaanliha</b>						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Porsaanfilee	500 g	Ritilä + uunipannu	3+1		220-230	30
Porsaanpaisti, vähärasvainen	1,0 kg	Avoin	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2		200-220	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	20
Porsaan medaljongit, 3 cm pak- sut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	10
<b>Lampaanliha</b>						
Lampaansatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		190	60
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1		150-170	120
<b>Riista</b>						
Kauriinsatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		200-220	50
Kauriinreisi luuton	1,5 kg	Suljettu	2		210-230	100
Villisianpaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	140

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2	☐	180-200	130
Kaniini	2,0 kg	Suljettu	2	☐	220-240	60

#### Jauheliha

Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1	☒	180-200	80
------------	-----------------	-------	---	---	---------	----

#### Makkarat

Makkarat		Ritilä + uunipannu	4+1	☐	3	15
----------	--	--------------------	-----	---	---	----

#### Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

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

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

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

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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2	☒	200-220	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2	☒	190-210	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2	☒	220-240	40-50
Broilerinpalat	150 g/kpl	Ritilä	3	☒	210-230	30-40
Broilerinpalat	300 g/kpl	Ritilä	3	☒	220-240	35-45
Broilerin rinta	200 g/kpl	Ritilä	2	☐	3	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	1	☐	240-250	90-100
Ankanrinta	300 g/kpl	Ritilä	3	☒	240-260	30-40
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2	☒	170-190	120-140
Hanhenreidet	400 g/kpl	Ritilä	3	☒	220-240	50-60
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2	☒	180-200	80-100
Kalkkunan käärepaisti	1,5 kg	Avoin	1	☒	190-210	110-130
Kalkkunanrinta	1,0 kg	Suljettu	2	☐	180-200	80-90
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2	☒	180-200	90-100

#### Kala

Käännä kalanpalat, kun  $\frac{2}{3}$  ajasta on kulunut.

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

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

### Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta. Valitse lähinnä seuraavaa alempaa painoa vastaavat tiedot ja pidennä aikaa.

Näin voit varmistaa, onko paisti valmis. Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.

Paisti on liian tumma ja pinta paikoitel- len palanut.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä.
Paistia valeltaessa muodostuu vesihöy- ryä.	Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpöiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä.

## Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina rutilälle.

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

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuut- teina
<b>Paistokset</b>					
Paistos, makea	Uunivuoka	2	☐	180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2	☐	170-190	35-45
	Annosvuoka	2	☐	190-210	25-30
Pastapaistos	Uunivuoka	2	☐	200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2	☐	180-200	40-50
<b>Gratiini</b>					
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2	☒	160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3	☒	150-170	60-80
<b>Paahtoleipä</b>					
4 kpl, kuorutus	Rutilä	3	☒	160-170	10-15
12 kpl, kuorutus	Rutilä	3	☒	160-170	15-20

## Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
<b>Pizza, pakastettu</b>					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2	☐	190-210	15-25
	Uunipannu + rutilä	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2	☐	180-200	20-30
	Uunipannu + rutilä	3+1	☒	170-190	25-35
Pizzapatonki	Uunipannu	3	☐	180-200	20-30
Minipizza	Uunipannu	3	☐	190-210	10-20
<b>Pizza, viileä</b>					
Pizza (esilämmitys)	Uunipannu	3	☐	190-210	10-15
<b>Perunatuotteet, pakastetut</b>					
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3	☐	190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3	☐	200-220	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3	☐	210-230	15-25
<b>Leivonnaiset, pakastetut</b>					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	☐	170-190	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3	☐	210-230	15-25

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
<b>Leivonnaiset, esipaistetut</b>					
Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	3	☐	190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Paistotuotteet, pakastetut</b>					
Kalapuikot	Uunipannu	2	☐	220-240	10-20
Broilerin sticksit, broilerin nugetit	Uunipannu	3	☐	200-220	15-25
<b>Struudeli, pakastettu</b>					
Struudeli	Uunipannu	3	☐	200-220	35-40

## Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

### Jogurtin valmistus

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

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

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

### Hiivataikin kohottaminen

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

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

## Sulatus

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila
Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1	☒	lämpötilanvalitsinta ei kyt- ketä päälle

## Kuivatus

3D-kiertoilma ☒ sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

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

## Umpioiminen

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

### Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

### Alkuvalmistelut

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

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

### Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkiä uuniin.

### Säätäminen

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

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

3. Sulje uuninluukku.

4. Aseta Alalämpö .

5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.

### Umpioiminen

#### Hedelmät

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

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

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

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

### Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

### Huomio!

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

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

### Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

#### Yleistä

- Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.
- Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.
- Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.

#### Paistaminen

Ylä-/alalämpö max. 200 °C.  
3D-kiertoilma tai kiertoilma max. 180 °C.

#### Pikkuleivät

Ylä-/alalämpö max. 190 °C.  
3D-kiertoilma tai kiertoilma max. 170 °C.

Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.

#### Ranskalaiset perunat uunissa

Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu



# Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

## Paistaminen

Paistaminen kahdella tasolla:  
Työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

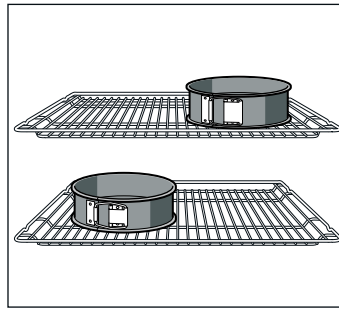
Paistaminen kolmella tasolla:  
Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:  
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

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



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

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

Ruokalaji	Varusteet ja vuoat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	⊗	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-140	40-55
Small Cakes (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	150-170	20-35
	Leivinpelti	3	⊗	150-170	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-160	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Kakkupohja (esilämmitys*)	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☐	160-170	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritilällä	2	⊗	160-170	30-45
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 ritilää + 2 irtopohjavuo- kaa Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-100

\* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

## Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Kesto minuut- teina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä	Ritilä + uunipannu	4+1	☐	3	25-30

\* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> .....	<b>27</b>	<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>40</b>
Felorsaker.....	28	Kakor, tårter och småkakor.....	40
<b>Din nya ugn</b> .....	<b>29</b>	Tips vid gräddning.....	42
Kontroller.....	29	Kött, fågel, fisk.....	42
Knappar och displayer.....	29	Tips vid stekning och grillning.....	44
Funktionsvred.....	29	Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	45
Termostatvred.....	29	Färdigmat.....	45
Ugnsutrymme.....	29	Speciella maträtter.....	46
<b>Dina tillbehör</b> .....	<b>30</b>	Upptining.....	46
Sätt in tillbehöret.....	30	Torkning.....	46
Extratillbehör.....	30	Konservering.....	46
Kundtjänstartikel.....	31	<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>47</b>
Luckspärr.....	32	<b>Provrätter</b> .....	<b>48</b>
<b>Före första användning</b> .....	<b>32</b>	Baka.....	48
Ställa klockan.....	32	Grilla.....	48
Värma upp ugnen.....	32		
Rengöra tillbehören.....	32		
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>32</b>		
Ugnsfunktion och temperatur.....	32		
Snabbuppvärmning.....	32		
<b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....	<b>33</b>		
Timer.....	33		
Tillagningstid.....	33		
Färdigtid.....	33		
Tid.....	34		
<b>Stektermometer</b> .....	<b>34</b>		
Sätt i stektermometern.....	34		
Ställa in kötttemperaturen.....	35		
<b>Barnspärr</b> .....	<b>35</b>		
<b>Ändra grundinställningar</b> .....	<b>36</b>		
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>36</b>		
Rengöringsmedel.....	36		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	37		
Fälla ned grillelementet.....	37		
Haka av och hänga på ugnsluckan.....	37		
Ta ur och sätta i luckans glasskivor.....	38		
<b>Felsökning</b> .....	<b>38</b>		
Felsökningstabell.....	38		
Byta ugnslampa i taket.....	39		
Lampglas.....	39		
<b>Service</b> .....	<b>39</b>		
E-nummer och FD-nummer.....	39		
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>39</b>		
Spara effekt.....	39		
Återvinning.....	39		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) och onlineshop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

Kontrollera enheten efter uppäckning. 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 högtrycksvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

## Felorsaker

### Obs!

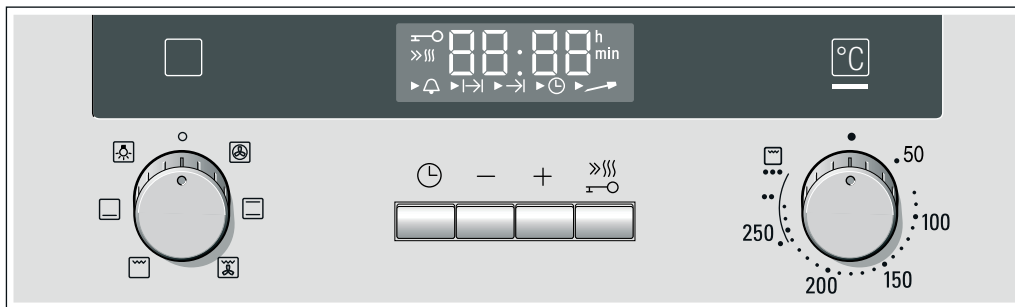
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om 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

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



## Vred

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

## Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika tillvalsfunktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

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

Pilen framför ►-symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan är på, så lyser bara -symbolen vid ändringar.

## Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

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

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

## Läge

Undervärme

## Användning

Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.

Ugnsbelysning

Slå på ugnslampan.

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

När du ställer in, så tänds ugnsbelysningen.

## Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning	
Nolläge	Ugnen blir inte varm.	
50-270	Temperaturintervall	Ugnstemperatur i °C.
Grillägen	Grillägen för stor grillyta .	
•	= läge 1, låg effekt	
••	= läge 2, medieffekt	
•••	= läge 3, kraftig effekt	

Kontrolllampan ovanför termostatvredet lyser när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

## Ugnsutrymme

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

## Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Ställer du funktionsvredet i läge , så tänder du ugnslampan utan att slå på ugnen.

## Kylfläkt

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

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

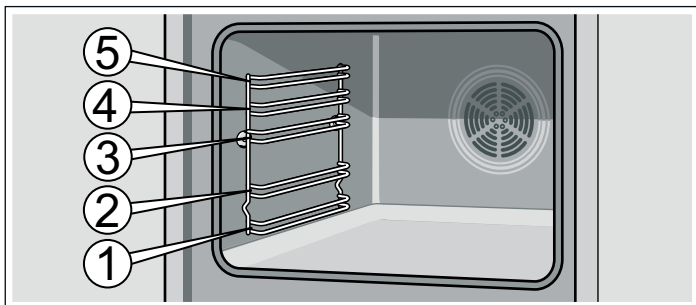
# Dina tillbehör

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

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

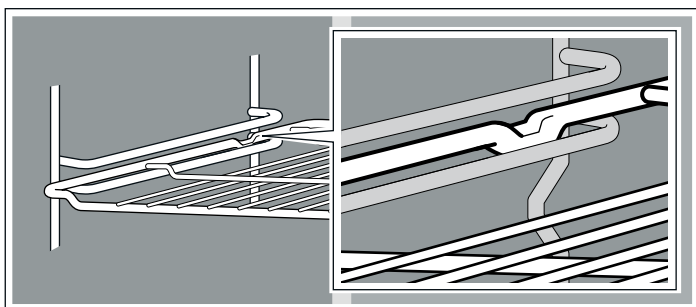
## Sätt in tillbehöret

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



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

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




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

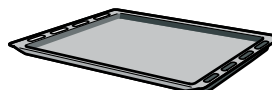
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.



### Galler

För formar, kakformar, stekar, grill-delar och frysrätter.

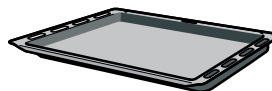
Sätt in gallret med öppna sidan mot ugnsluckan och försänkningen nedåt  i ugnen.



### Emaljplåt

För kakor och småkakor.

Sätt in bakplåten i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.



### Långpanna

För mjuka kakor, bakverk, frysmat och stora stekar. Går även att använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Sätt in långpannan i ugnen med avfasningen mot ugnsluckan.



### Pizzaplåt

För pizza, frysvaror eller stora, runda kakor.

Ställ pizzaplåten på gallret.



### Stektermometer

Stektermometern hjälper dig att få exakt, noggrann ugnstekning.

## Extratillbehör

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

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

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
Ugnsgaller	HZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.
Emaljerad bakplåt	HZ331003	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna	HZ332003	För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
lläggsgaller	HZ324000	För stekar. Lägg alltid gallret i långpannan. På så sätt kan droppande fett och köttsaft fångas upp.
Grillplåt	HZ325000	Vid grillning, istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Lägg alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.
Pizzaform	HZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaformen istället för långpannan. Lägg plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
Baksten	HZ327000	Bakstenen är avsedd för gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.
Emaljerad bakplåt med nonstick-beläggning	HZ331011	Kakor och småkakor lossar lättare från bakplåten. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Långpanna med nonstick-beläggning	HZ332011	Mjuka kakor, bakverk, djupfrysta rätter och stora stekar lossar lättare från långpannan. Vänd långpannans sluttande kant mot ugnsluckan.
Extra djup långpanna med iläggsgaller	HZ333003	Avsedd för tillredning av stora mängder mat.
Lock till extra djup långpanna	HZ333001	Med locket blir den extra djupa pannan ett riktigt proffstillbehör.
Stekgryta av glas	HZ915001	Glasstekgrytan är avsedd för ugnstillagning av grytstekar och gratänger. Passar för både program- och stekautomatik.
Teleskopskenor		
2-delat	HZ338250	Med teleskopskenorna på fals 2 och 3 går det att dra ut tillbehöret längre utan att det välter.
3-delat	HZ338352	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det välter. 3-delade teleskopskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag	HZ338356	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	HZ338357	Med teleskopskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det välter. Teleskopskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade teleskopskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.
Självrengörande sidoväggar		
Enheter med ugnsbelysning	HZ339020	Du kan komplettera sidoväggarna, så att ugnsutrymmet blir självrengörande.
Självrengörande tak och sidoväggar		
Enheter med en ugnslampa och fällbart grillelement	HZ329020	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med två ugnslampor och fällbart grillelement	HZ329022	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med en ugnslampa, fällbart grillelement och stektermometer	HZ329027	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Enheter med två ugnslampor, fällbart grillelement och stektermometer	HZ329028	Du kan komplettera tak och sidoväggar, så att ugnsutrymmet självrengör vid användning.
Lukt- och fettfilter	HZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Lukt- och fettfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen, vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra i E-nr. (t.ex. HB38AB570)
Systemångkokare	HZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.

## Kundtjänstartikel

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

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

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

## Luckspärr

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

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

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

## Före första användning

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

### Ställa klockan

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


**1.** Tryck på ⌚-knappen.


Displayen visar klockan 12:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står vid ⌚.

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

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

### Värma upp ugnen

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

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

**2.** Ställ termostatvredet på 240 °C.

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

### Rengöra tillbehören

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

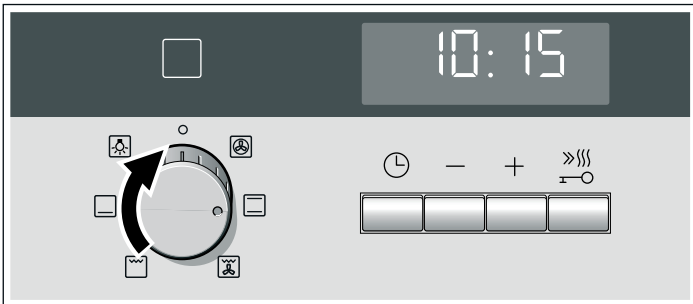
## Ställa in ugnen

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

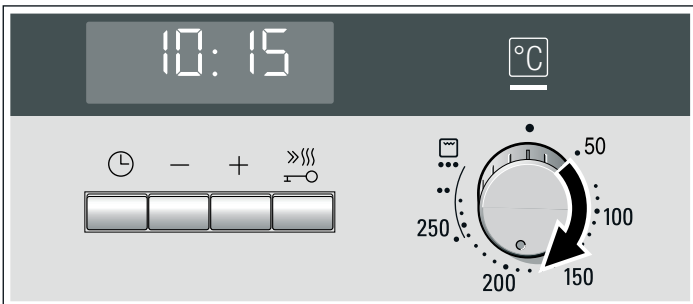
### Ugnsfunktion och temperatur

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

**1.** Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



**2.** Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



Ugnsuppvärmningen slår på.

### Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.



### Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

### Snabbuppvärmning


Vid snabbuppvärmning når ugnen inställd temperatur extra snabbt.

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

- 3D-varmluft 
- Över- och undervärme 

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

**1.** Ställa in ugnsfunktion och temperatur.

**2.** Tryck till på -knappen.

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

### Snabbuppvärmningen är klar

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

### Avbryta snabbuppvärmningen

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



# Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. ⌚-knappen öppnar menyn och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. ►-pilen visar vilken tidsfunktion du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med +- eller --knappen, om ►-pilen står på klocksymbolen.

## Timer

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

1. Tryck en gång på ⌚-knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, ►-pilen står på ⌚.

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

+knappen = 10 minuter

--knappen = 5 minuter

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

## Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 0:00. Slå av timern med ⌚-knappen.

## Ändra timertiden

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

## Radera timertiden

Återställ timern till 0:00 med --knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

## Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer ⌚, tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan ⌚, tryck på ⌚ tills ►-pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Tillagningstid

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

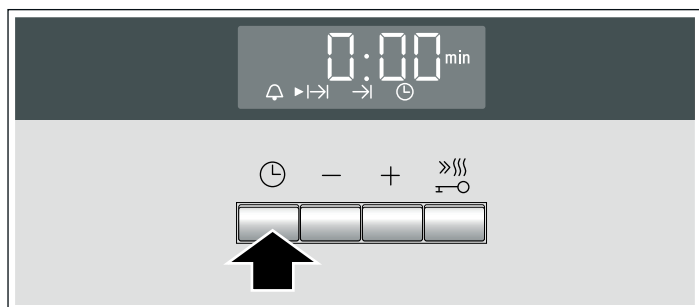
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

3. Tryck två gånger på ⌚-knappen.

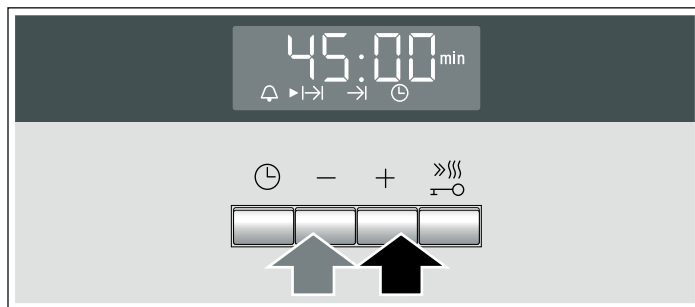
Displayen visar 0:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står på I→I.



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

+knappen = 30 minuter

--knappen = 10 minuter



Ugnen slår på inom några sekunder. Tiden räknar ned på displayen och ►I→I-symbolen lyser. De andra klocksymbolerna slocknar.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00. Tryck på ⌚-knappen. Ställ in en ny tillagningstid med +- eller --knappen. Du kan även trycka två gånger på ⌚-knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

## Ändra tillagningstiden

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

## Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 0:00 med --knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på ⌚-knappen.

## Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer ⌚, tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan ⌚, tryck på ⌚ tills ►-pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Färdigtid

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

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

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


1. Ställ in funktionsvredet.

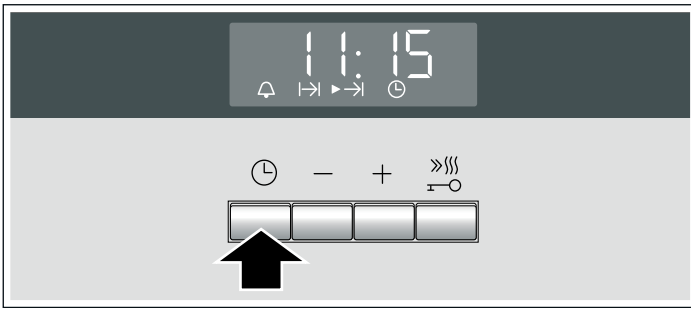
2. Ställ termostatvredet.

3. Tryck två gånger på ⌚-knappen.

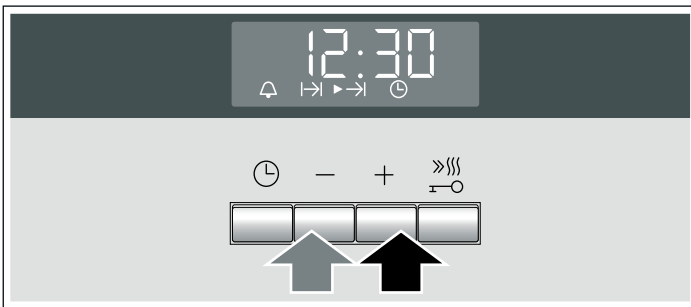
4. Ställ in tillagningstiden med +- eller --knappen.






5. Tryck på -knappen.

►-pilen står på . Du får upp tiden då maten är klar.





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




Ugnen sparar inställningarna inom några sekunder och ställer sig i standbyläge. Displayen visar när maten är klar, -symbolen är markerad av ►-pilen.  och  slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned och ►-pilen står på -symbolen. -symbolen slocknar.


#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00. Tryck på -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

#### Flytta färdigtiden






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

#### Radera färdigtid


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


#### Kontrollera tidsinställningar


Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid  eller klockan , tryck på  tills ►-pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

#### Tid

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

1. Tryck på -knappen.

Displayen visar klockan 12:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står vid .


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

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

#### Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, ►-pilen står på .

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

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

#### Slå av klockan

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




## Stektermometer

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

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

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

#### Lämpliga ugnsfunktioner

-  3D-varmluft
-  Över- och undervärme
-  Varmluftsgrill

#### Ugnstemperatur

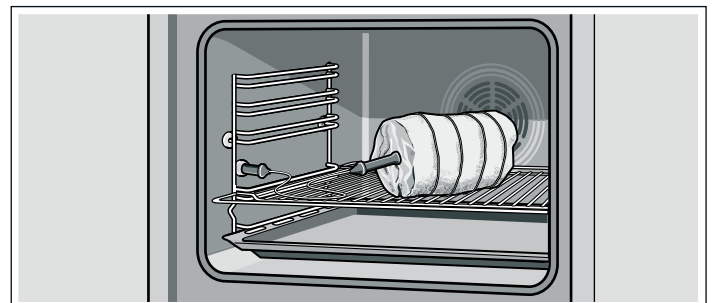
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

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

#### Sätt i stektermometern

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

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




Lägg köttet mitt på gallret.

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

## Ställa in kötttemperaturen



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


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

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

### Inställd kötttemperatur är uppnådd

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

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

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

### Risk för brännskador!!

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

### Ändra kötttemperatur

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

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

## Avbryta

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

### Risk för brännskador!!

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

## Tabell

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

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

## Barnspärr

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


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

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

### Slå på barnspärren


Det finns ingen inställd tillagningstid eller färdigtid.

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

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

### Slå av barnspärren

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

-symbolen slocknar på displayen. Barnspärren är av.

# Ändra grundinställningar

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

Grundinställning	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
c1 Klocka	alltid*	bara med $\ominus$ -knappen	-
c2 Signaltid när tillagnings- eller timertid går ut	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.
c3 Väntetid tills inställningen blir sparad	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.

\* Fabriksinställning

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

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

## Skötsel och rengöring

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

### Anvisningar

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

### Rengöringsmedel

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

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

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.


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

Område	Rengöringsmedel
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegarna	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdragen	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Blötlägg eller maskindiska dem inte.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

### Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

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

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

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

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

Svag missfärgning på beläggningen påverkar inte självrengöringen.

### Obs!

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

### Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

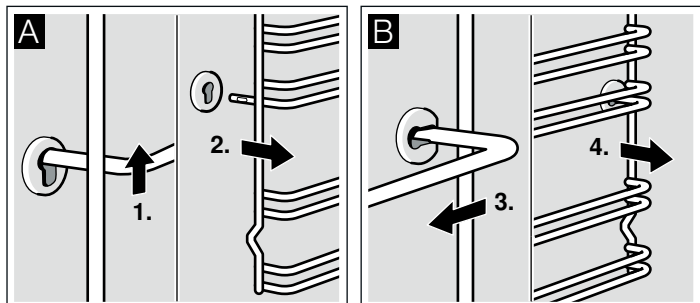
Är det jättesmuttigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnsurengöring. Använd bara ugnsurengöring i kall ugn. Behandla aldrig de självrengörande ytorna med skurbollar eller ugnsurengöring.

## Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

### Ta loss ugnsstegarna

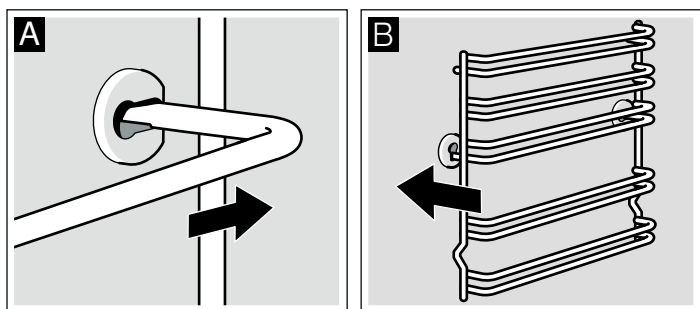
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

### Hänga in ugnsstegar

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



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

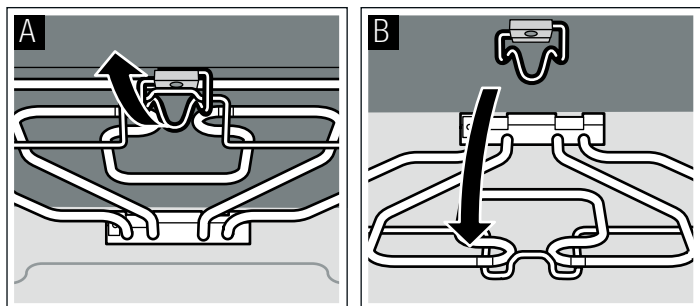
## Fälla ned grillelementet

Du kan fälla ned grillelementet när du ska rengöra huven.

### ⚠ Risk för brännskador!!

Ugnen måste vara kall.

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

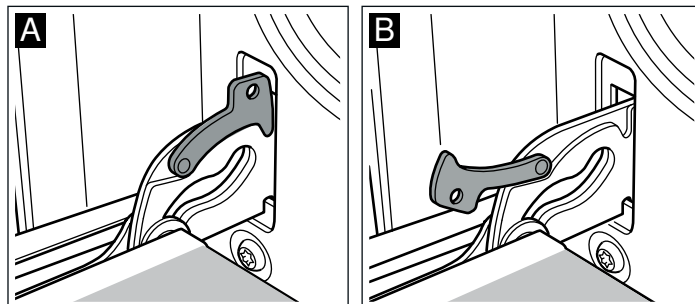


3. Fäll upp grillelementet igen och fäst det efter rengöringen.
4. Dra ner fästbygeln tills du hör att den snäpper fast.

## Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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

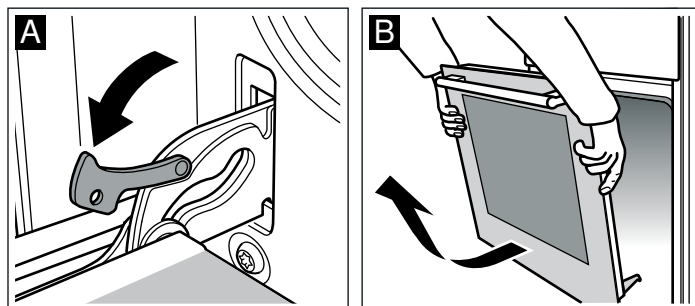


### ⚠ Risk för personskador!!

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

### Haka av luckan

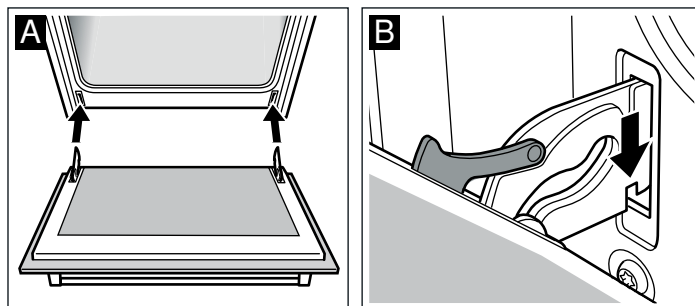
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



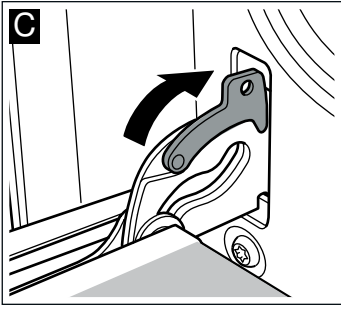
### Hänga på luckan

Häng på ugnsluckan i omvänd ordning.

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



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



**⚠ Risk för personskador!!**

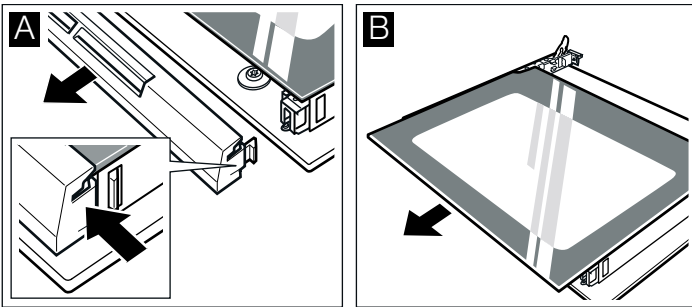
Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta service.

**Ta ur och sätta i luckans glasskivor**

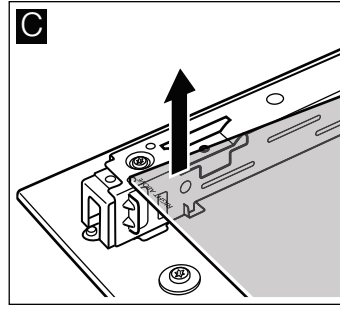
Du kan ta bort glasskivorna i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

**Demontera**

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



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



Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

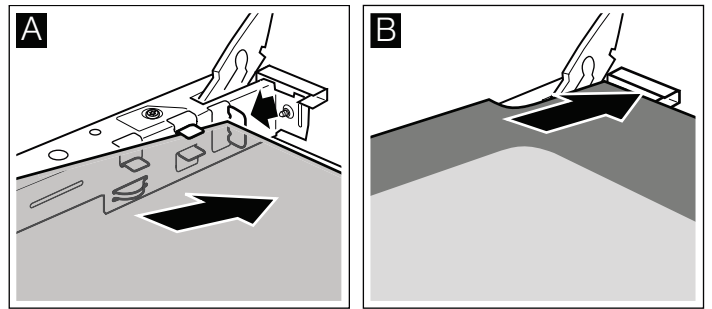
**⚠ Risk för personskador!**

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

**Montering**

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

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



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

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

## Felsökning

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

**Felsökningstabell**

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

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

**Felmeddelanden**

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

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

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

**⚠ Risk för stötar!!**

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

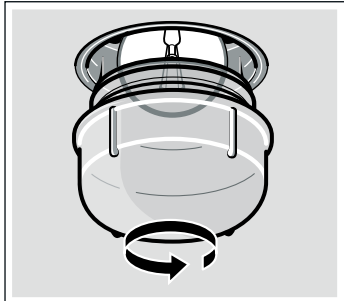
## Byta ugnslampa i taket

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

### Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringens eller skruva ur proppen i proppskåpet.

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



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

## Lampglas

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

## Service

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

### E-nummer och FD-nummer

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

E-nr	FD-nr

Service 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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

## Energi- och miljötips

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

### Spara effekt

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

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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



# Testat i vårt provkök.


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


## Anvisningar

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

## Kakor, tårter och småkakor


### Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkaket bäst.

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

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

### Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft .

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

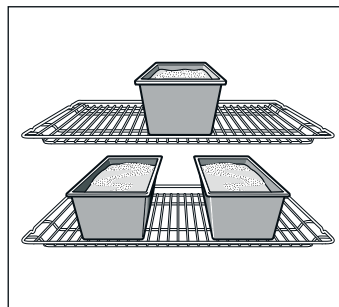
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

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



## Bakformar

Mörka metallformar fungerar bäst.

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














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

## Tabeller

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

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

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

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

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



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

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

## Bröd och småfranska

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

Håll aldrig vatten i ugnen när den är varm.

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

## Tips vid gräddning

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

## Kött, fågel, fisk

### Form

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

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

Använder du emaljgryta, ha i lite mer vätska.

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

Uppgifter i tabellerna:

Kärl utan lock = öppna

Kärl med lock = stängda

Ställ alltid formen mitt på gallret.

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

### Steka

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

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

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

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

### Grilla

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

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

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

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

Salta alltid efter grillningen.

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

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

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

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

## Kött

Vänd köttet efter halva tiden.

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

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

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

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

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Varaktighet i minuter
<b>Grillkorv</b>						
Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15

### Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

Lägg hel fågel först med bröstsidan nedåt på gallret. Vänd efter 2/3 av den angivna tiden.

Vänd stekar som t.ex. kalkonstek eller kalkonbröst efter halva den angivna tiden. Vänd fågelbitar efter 2/3 av tiden.

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

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

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

### Fisk

Vänd fiskbitarna efter 2/3 av tiden.

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

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

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

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

## Tips vid stekning och grillning

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

## Pajer, gratänger, varma smörgåsar

Ställ alltid formen på gallret.

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

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

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

## Färdigmat

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

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

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Strudel, djupfryst</b>					
Strudel	Långpanna	3		200-220	35-40

## Speciella maträtter

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

Ta först bort tillbehör, galler eller utdragningsrör från ugnen.

### Göra yoghurt

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

4. Förvärm ugnen enligt beskrivningen.

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

### Jäsa deg

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

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

## Uptining

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

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Ta ut det frysta livsmedlet ur förpackningen, lägg det i passande form och ställ på gallret i ugnen.

Lägg fågel med bröstsidan nedåt på en tallrik.

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

## Torkning

Du kan torka mat med 3D-varmluft .

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

Låt frukten/grönsakerna droppa av ordentligt och torka av dem.

Lägg bakplåtspapper i långpannan och på gallret.

Frukt eller grönsaker med mycket vätska måste du vända ofta.

Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.

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

## Konservering

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

### Obs!

Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Använd endast felfria frukter och grönsaker. Skölj dem noggrant.

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

### Förberedelser

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

### Inställning

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

## Konservering

### Frukt

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

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

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

### Grönsaker

Så snart bubblor uppstår i glasen ställer du ner temperaturen

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

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

### Ta ut glasen

Ta ur glasen ur ugnen efter kokningen.

### Obs!

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

## Akrylamid i livsmedel

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

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

### Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten

<b>Allmänt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li><li>■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun.</li><li>■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.</li></ul>
<b>Gräddning</b>	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.

## Baka

Baka på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Baka på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

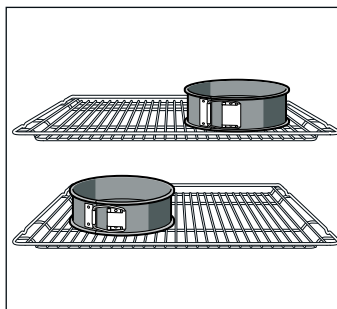
Plåtar som du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Äppelpaj på 1 fals:

Ställ mörka springformar diagonalt bredvid varandra.

Äppelpaj på 2 falsar:

Sätt mörka springformar diagonalt över varandra, se bild.



Kakor i ljusa springformar:

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



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

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

\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

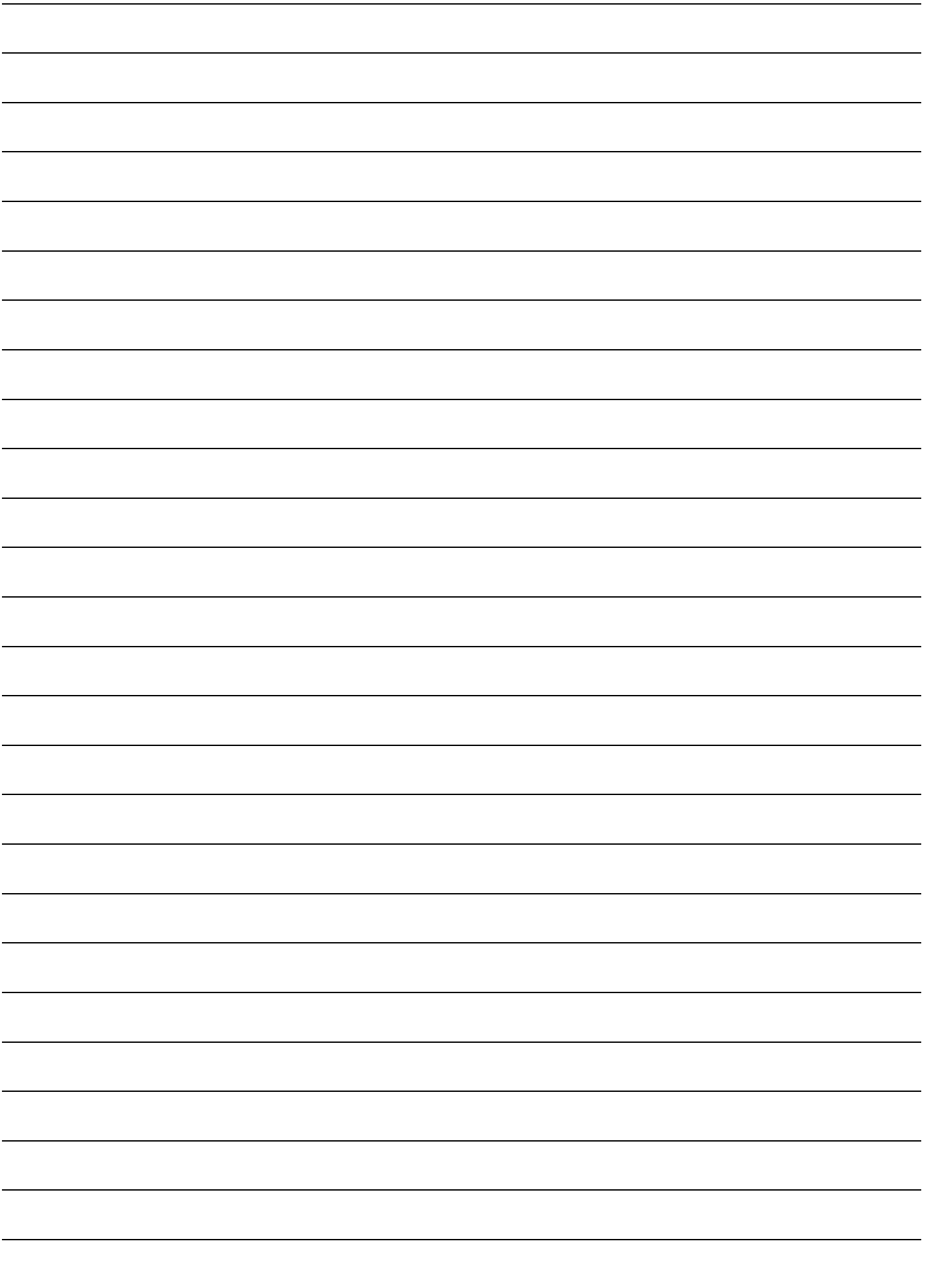
## Grilla

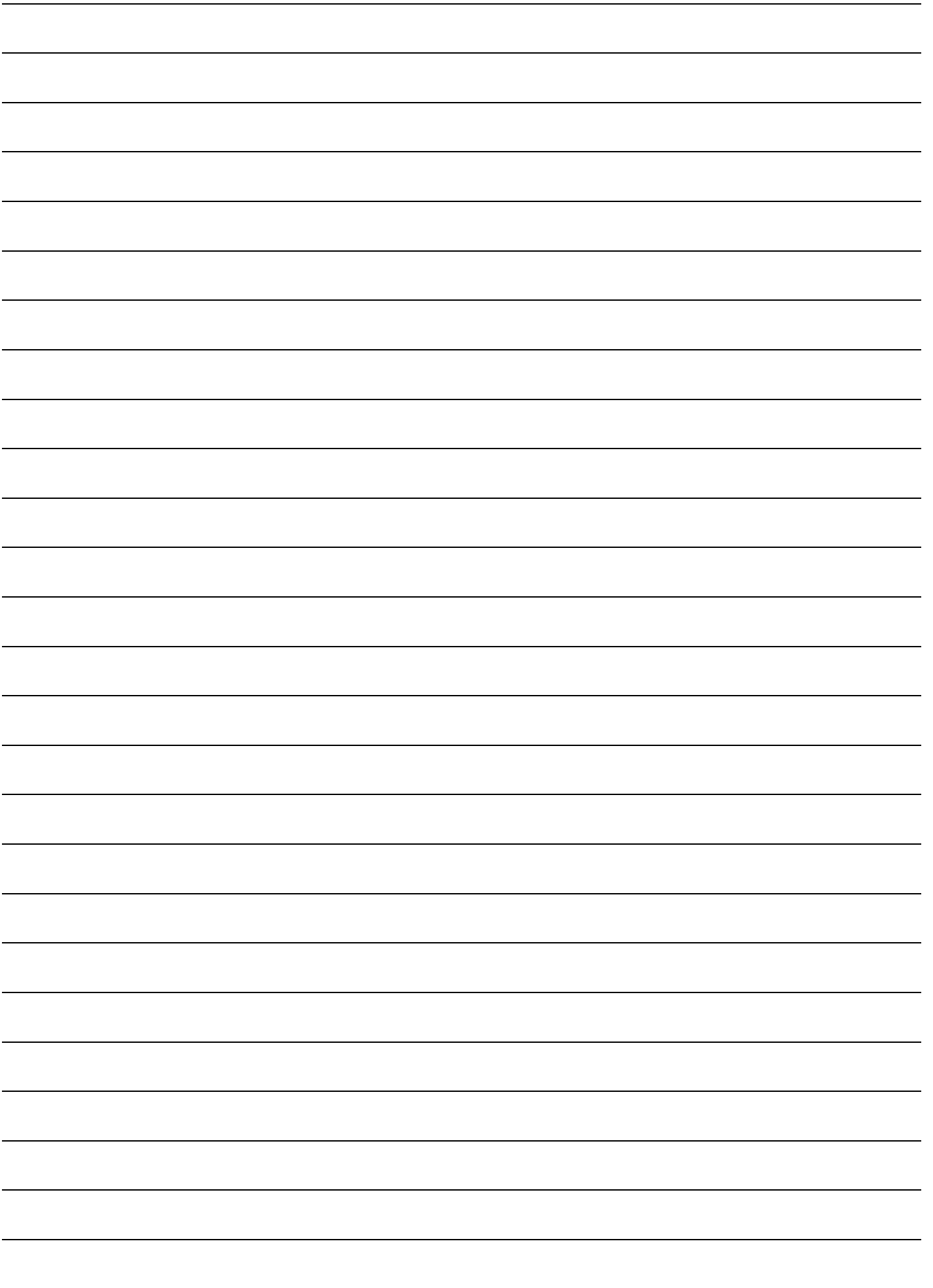
Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

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

\* Vänd efter 2/3 av tiden









Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000906114 45 930514