



**Kalusteisiin sijoitettava uuni HBG7616.0S**  
**Inbyggadsugn HBG7616.0S**



**BOSCH**

[fi] Käyttöohje .....3

[sv] Bruksanvisning ..... 36



<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>4</b>	<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>18</b>
Ennen asennusta .....	4	Häiriötaulukko.....	18
Turvallisuusohjeita .....	4	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....	19
Vaurioiden syyt.....	4	Vasemman uunilampun vaihto.....	19
<b>Uusi uunisi</b> .....	<b>5</b>	Lasisuojus .....	19
Ohjauspaneeli.....	5	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>20</b>
Valitsimet .....	5	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	20
Kiertovalitsin.....	5	<b>Energia ja ympäristö</b> .....	<b>20</b>
Näyttö .....	5	Uunitoiminto Kiertoilma eco.....	20
Lämpötilavalvonta .....	5	Energiansäästö .....	21
Uunitila .....	6	Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	21
Varusteet.....	6	<b>Ohjelma-automaatiikka</b> .....	<b>21</b>
Luukun lukitsin.....	7	Astia .....	21
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>8</b>	Ruoan valmistaminen.....	21
Kellonajan asetus.....	8	Ohjelmat .....	22
Uunin kuumentaminen .....	8	Ohjelman valitseminen ja säätäminen .....	24
Varusteiden puhdistus .....	8	Vihjeitä ohjelma-automaatiikan käytöstä.....	24
<b>Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä</b> .....	<b>8</b>	<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>25</b>
Kytkeminen päälle .....	8	Kakut ja leivonnaiset .....	25
Kytkeminen pois päältä .....	8	Leipomisvihjeitä.....	27
<b>Uunin säätäminen</b> .....	<b>8</b>	Liha, lintu, kala .....	28
Uunitoiminnot.....	8	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta .....	30
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen .....	9	Mieto kypsennys .....	30
Pikakuumennuksen kytkeminen päälle .....	10	Vihjeitä miedosta kypsennyksestä .....	31
<b>Aikatoiminnot</b> .....	<b>10</b>	Paistokset, gratiini, paahtoleipä .....	31
Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus .....	10	Valmistuotteet .....	31
Hälyttimen asetus.....	10	Muita ohjeita .....	32
Toiminta-ajan asetus .....	10	Sulatus.....	32
Päättymisajan siirtäminen.....	11	Kuivatus .....	33
Kellonajan asetus.....	11	Umpioiminen.....	33
<b>Muistitoiminto Memory</b> .....	<b>12</b>	<b>Akryyliamidi elintarvikkeissa</b> .....	<b>34</b>
Asetusten tallentaminen muistiin .....	12	<b>Testiruoat</b> .....	<b>34</b>
Muistitoiminnon käynnistäminen .....	12	Paistaminen .....	34
<b>Paistolämpömittari</b> .....	<b>12</b>	Grillaus.....	35
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen .....	12		
Sisälämpötilan asettaminen .....	12		
Ohjearvoja sisälämpötilalle .....	13		
<b>Sapatti-ohjelma</b> .....	<b>13</b>		
Sapatti-ohjelman käynnistäminen .....	13		
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>13</b>		
<b>Perusasetukset</b> .....	<b>14</b>		
Perusasetusten muutos .....	14		
<b>Automaattinen pois päältä kytkäytyminen</b> .....	<b>15</b>		
<b>Itsepuhdistus</b> .....	<b>15</b>		
Tärkeitä ohjeita .....	15		
Ennen itsepuhdistusta.....	15		
Puhdistustehon säätäminen.....	16		
Itsepuhdistuksen jälkeen .....	16		
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>16</b>		
Puhdistusaine .....	16		
Ristikoiden irrotus ja asennus .....	17		
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	17		
Uuninluukun suojuksen irrotus .....	18		
Luukun lasien irrotus ja asennus .....	18		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi) ja Online-Shopista: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

# ⚠ Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

## Ennen asennusta

### Kuljetusvauriot

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

### Sähköliitäntä

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

## Turvallisuusohjeita

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

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

### Kuuma uunitila

#### Palovamman vaara!

- Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Avaa laitteen luukku varovasti. Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.
- Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

#### Palovaara!

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

#### Oikosulkuvaara!

Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuuman laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

#### Palovamman vaara!

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

#### Kuumat varusteet ja astiat

#### Palovamman vaara!

Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

## Epäasianmukaiset korjaukset

### Sähköiskun vaara!

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

### Itsepuhdistus

#### Palovaara!

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

### Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä puhdistaa tarttumattomalla pinnalla varustettuja peltejä ja vuokia itsepuhdistuksen mukana. Korkea kuumuus vahingoittaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

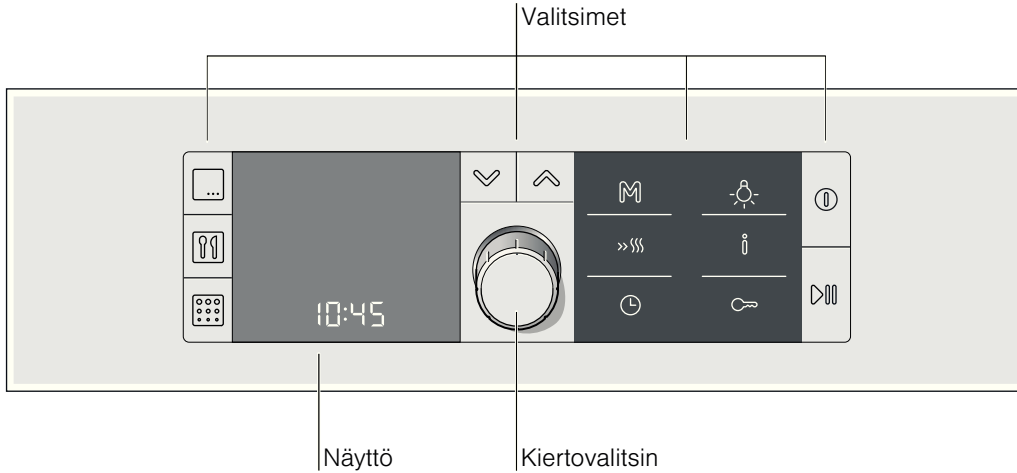
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat 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 uunin tiiviste: jos uunin tiiviste on hyvin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- Uuninluukku istuimena ja säilytystilana: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita uuninluukun päälle.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

# Uusi uunisi

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

## Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



## Valitsimet

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

Symboli	Valitsimen toiminto
	Uunitoiminnon ja lämpötilan valinta
	Ohjelma-automaatiikan valinta
	Itsepuhdistuksen valinta
	Siirtyminen yksi rivi alaspäin
	Siirtyminen yksi rivi ylöspäin
	Paina pitkään = Muistin valinta Paina lyhyesti = Muistin käynnistäminen
	Pikakuumennuksen kytkeminen päälle
	Aikatoiminnot-valikon avaaminen ja sulkeminen
	Uunilampun kytkeminen pois päältä ja päälle
	Paina lyhyesti = Lämpötilan haku näyttöön Paina pitkään = Perusasetukset-valikon avaaminen ja sulkeminen
	Lapsilukon aktivointi/deaktivointi
	Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä
	Paina lyhyesti = Toiminnon käynnistäminen/pysäyttäminen Paina pitkään = Toiminnon keskeyttäminen

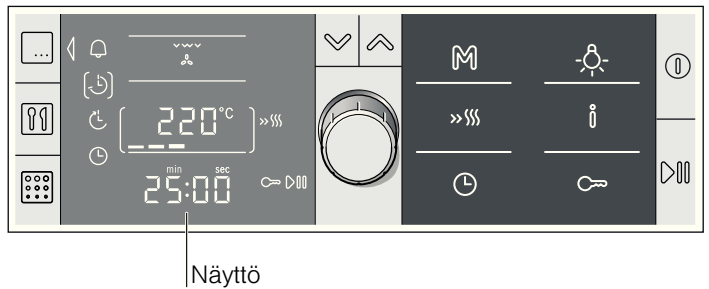
## Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja. Sulkumerkit säätöalueella osoittavat, minkä arvon voit muuttaa.

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

## Näyttö

Näyttö on jaettu kenttiin.



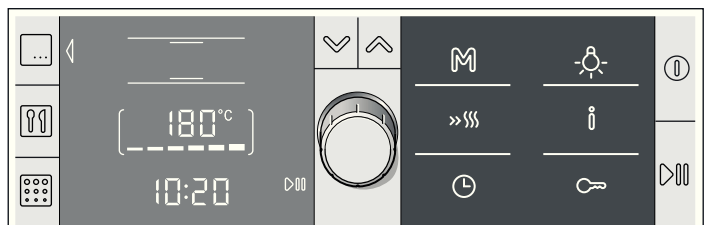
- Vasen kenttä = Aikatoiminnot  
Kun avaat aikatoiminnot-valikon, aikatoimintojen symbolit näkyvät tässä kentässä. Vasemmassa reunassa oleva nuoli osoittaa ↓ valitun käyttötavan.
- Keskikenttä = Säätöalue  
1. rivi = Uunitoimintonäyttö  
2. rivi = Lämpötilanäyttö  
3. rivi = Kellonäyttö  
Navigointinäppäimillä ja siiryt riviltä toiselle Rivin, jolla parhaillaan olet, tunnistat vasemmalla ja oikealla olevista sulkumerkeistä. Suluissa olevan arvon voit muuttaa kiertovalitsimella.
- Oikea kenttä = Näyttö  
Tässä näkyvät eri toimintojen symbolit, esim. päälle kytketty lapsilukko, pikakuumennus jne.

## Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisvaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

## Lämpenemisen osoitin

Lämpenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle.



Grilli- ja puhdistustehoilla pylväät eivät ilmesty näyttöön.

Kuumennusvaiheessa voit hakea senhetkisen kuumennuslämpötilan näyttöön valitsimella  $\uparrow$ . Termisen hitauden takia voi näyttössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

### Jälkilämpö

Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilavalvonnassa näkyy uunissa oleva jälkilämpö. Kun kaikki pylväät ovat täynnä, uunin lämpötila on n. 300 °C. Näyttö sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C:een.

### Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

### Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä. Jos olet asettanut lämpötilaksi 60 °C tai vähemmän, lamppu kytketty pois päältä. Lamppu ei pala myöskään itsepuhdistuksen aikana. Optimaalinen hienosäätö on siten mahdollista.

Kun avaat uuninluukun, lamppu syttyy.

Valitsimella  $\odot$  voit kytkeä lampun pois päältä ja päälle.

### Jäähdytyspuhallin

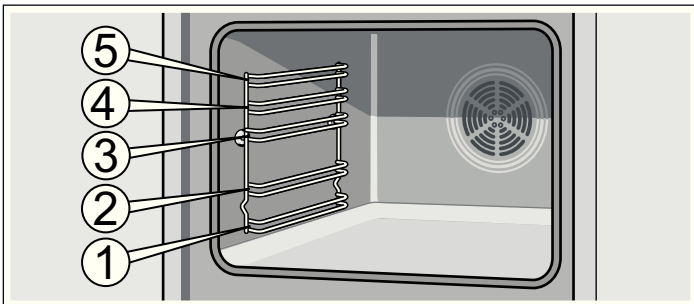
Jäähdytyspuhallin kytketty tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

### Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin 5 eri korkeuteen.

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



Lisävarusteet	Uunitila jossa	HEZ-numero	Käyttö	Soveltuu itsepuhdistukseen
Ritilä	Ristikot	HEZ334000	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.	Ei
	Rivat	HEZ334001	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.	Ei
Emaloitu leivinpelti	-	HEZ331070	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.	Kyllä
Uunipannu	-	HEZ332070	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.	Kyllä
Paistiritilä	-	HEZ324000	Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.	Ei
Grillipelti	-	HEZ325070	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.	Kyllä
Lasipannu	-	HEZ336000	Syvä lasinen leivinpelti. Sopii erittäin hyvin myös tarjoiluastiaksi.	Ei

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

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



#### Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

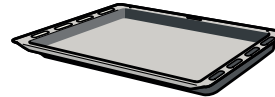
Työnnä ritilä uuniin taivutettu puoli alaspäin  $\curvearrowright$ .



#### Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



#### Uunipannu

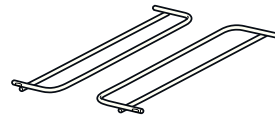
Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



#### Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.



#### Varustekannatin

Aseta paikoilleen vasemmalla ja oikealla. Tällä voit puhdistaa esim. uunipannun itsepuhdistuksen mukana.

### Lisävarusteet

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

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

Lisävarusteet	Uunitila jossa	HEZ-numero	Käyttö	Soveltuu itsepuhdistukseen
Pizzapelti	-	HEZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.	Ei
Paistokivi	-	HEZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.	Kyllä
Profi-uunipannu ja paistiritilä	-	HEZ333070	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.	Kyllä
Kansi Profi-uunipannulle	-	HEZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.	Ei
Profi-kannatin	Rivat	HEZ333100	Sopii suurten ruokamäärien valmistamiseen. Varuste sisältää syvän pannun ja paistiritilän, päälliritilän ja teleskooppikannattimen. Päälliritilällä voit erinomaisesti grillata.	Ei
Profi-kannatin Plus	Rivat	HEZ333102	Sopii suurten ruokamäärien valmistamiseen. Varuste sisältää syvän pannun ja paistiritilän, päälliritilän ja teleskooppikannattimen. Päälliritilällä voit erinomaisesti grillata.	Ei
Kansi Profi-kannattimille	Rivat	HEZ333101	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.	Ei
Lasinen paistovuoka	-	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomaatiikkaa varten.	Ei
<b>Teleskooppikannattimet</b>				
2-osainen	Ristikot	HEZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.	Ei
3-osainen	Ristikot	HEZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.	Ei
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin	Ristikot	HEZ338356	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.	Ei
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	Ristikot	HEZ338357	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.	Ei
Höyrysuodatin	-	HEZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa pois- toilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HBA78B750).	Kyllä
Höyrykypsennin	-	HEZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.	Ei

### Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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

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

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

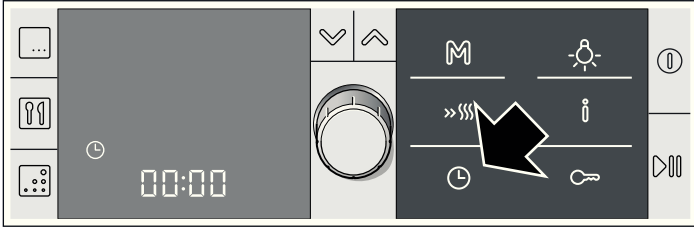
# Ennen ensimmäistä käyttöä




Tässä luvussa saat ohjeet toimenpiteistä, jotka Sinun pitää tehdä ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Aseta kellonaika
- Kuumenna uuni
- Puhdista varusteet
- Lue käyttöohjeen alussa olevat turvallisuusohjeet. Se on tärkeää.

## Kellonajan asetus


Kun uusi laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy symboli  ja **00:00**. Aseta kellonaika; sitten uuni on käyttövalmis.










1. Paina valitsinta .  
Kellonajan symboli [] on sulussa ja näyttöön ilmestyy [ **12:00** ].
2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
3. Paina valitsinta .  
Kellonaika on otettu käyttöön.

**Huomautus:** Kellonajan muuttamisesta löydät ohjeet luvusta *Aikatoiminnot*.

## Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Aseta uunitoiminto  Ylä-/alalämpö ja 240 °C.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkauspakkamateriaalia, esim. styroksipalloja.


1. Paina valitsinta .  
Ehdotuksena näkyy uunitoiminto  3D-kiertoilma ja 160 °C. Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla uunitoiminnon vieressä.
2. Muuta kiertovalitsimella uunitoiminnoksi  Ylä-/alalämpö.
3. Siirry valitsimella  lämpötilan kohdalle.  
Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla lämpötilan vieressä.
4. Muuta kiertovalitsimella lämpötilaksi 240 °C.
5. Paina valitsinta .  
Toiminto käynnistyy. Symboli  palaa näytössä.
6. Kytke 60 minuutin kuluttua uuni pois päältä valitsimella .

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat uunissa olevan jälkilämmön.

## Varusteiden puhdistus


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

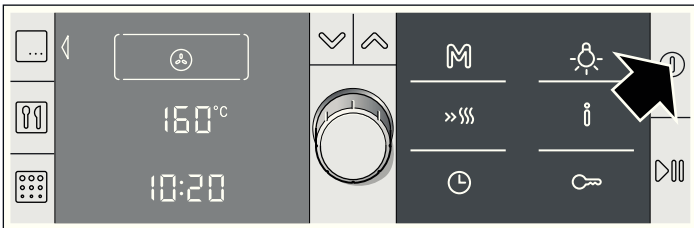
# Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä

Uuni kytketään päälle ja pois päältä valitsimella .




## Kytkeminen päälle

Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyvät ehdotuksena uunitoiminnon 3D-kiertoilman symboli  ja 160 °C.




Voit käynnistää tämän asetuksen heti tai

- asettaa toisen uunitoiminnon ja lämpötilan
- valita ohjelman valitsimella 
- valita itsepuhdistuksen valitsimella 
- käynnistää muistiin tallennetun asetuksen valitsimella 

Säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

## Kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta . Uuni kytkeytyy pois päältä.


# Uunin säätäminen

Tässä luvussa saat ohjeet

- käytettävissä olevista uunitoiminnoista
- uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä
- pikakuumennuksen säätämisestä.

## Uunitoiminnot

Uunissasi on käytettävissä lukuisia uunitoimintoja. Siten voit valita parhaiten sopivan valmistustavan jokaiselle ruokalajille.

Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö
 3D-kiertoilma 30-275 °C	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Tuuletin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilassa.

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



Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö
Kiertoilma eco* 30-275 °C	Kakuille ja leivonnaisille, paistoksille, pakaste- ja valmistuotteille, lihalle ja kalalle, yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa rengaslämmityselementin energiataloudellisesti optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan.
Ylä-/alalämpö 30-300 °C	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
Hydro-paistaminen 30-300 °C	Hiivataikinaleivonnaisille, esim. leipä, sämpylät ja pullapitko, ja esim. tuulihatuille tai kakkupohjille. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Elintarvikkeesta tuleva kosteus pysyy vesihöyrynä uunitilassa.
Pizzateho 30-275 °C	Pakastetuotteiden nopeaan valmistukseen ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Lämpö tulee alhaalta ja takaseinän rengaslämmityselementistä.
Alalämpö 30-300 °C	Umpiointiin ja jälkipaistamiseen tai -ruskistamiseen. Lämpö tulee alhaalta.
Kiertoilmagrillaus 30-300 °C	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
Grilli, suuri pinta Grillaustehot 1, 2 tai 3	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaamiseen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
Grilli, pieni pinta Grillaustehot 1, 2 tai 3	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaamiseen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Sulatus 30-60 °C	Sulatukseen, esimerkiksi lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
Lämpimänäpito 60-100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpitoon.

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

## Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Esimerkkikuva: Asetus Ylä-/alalämpö, 180 °C.

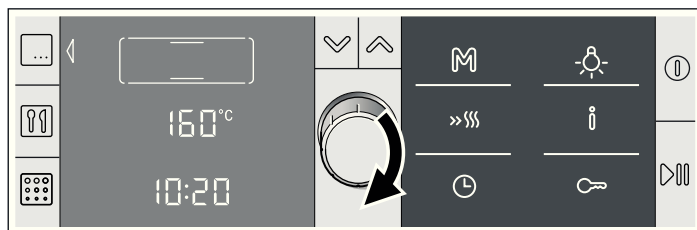
Kytke uuni päälle valitsimella tai paina valitsinta .

Näytössä ehdotetaan 3D-kiertoilman symbolia ja lämpötilaa 160 °C.

Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella .

Jos haluat asettaa jonkin muun uunitoiminnon ja lämpötilan, toimi seuraavasti.

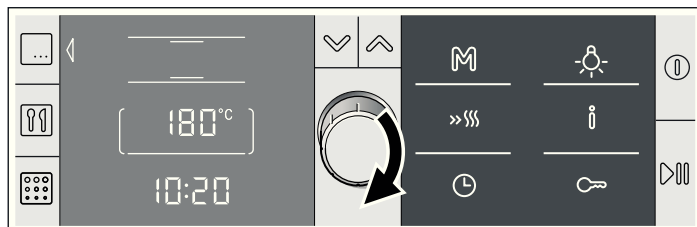
1. Aseta haluamasi uunitoiminto kiertovalitsimella.



2. Siirry valitsimella lämpötilan kohdalle.

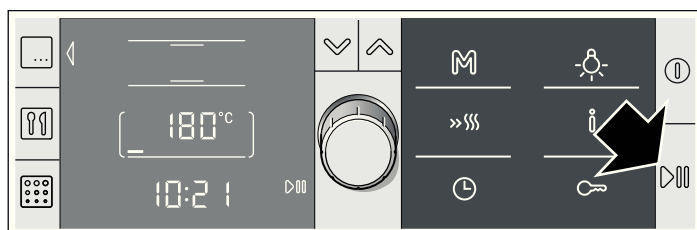
Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla lämpötilan tai grillitehon vieressä.

3. Muuta ehdotettua lämpötilaa kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Symboli palaa näytössä.



5. Kun ruoka on valmis, kytke uuni pois päältä valitsimella tai valitse uusi uunitoiminto ja tee asetukset.

### Lämpötilan tai grillitehon muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta lämpötila tai grilliteho kiertovalitsimella.

### Kuumennuslämpötilan haku näyttöön

Paina lyhyesti valitsinta . Uunin senhetkinen kuumennuslämpötila näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

### Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Symboli vilkkuu. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu.

### Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Uuni on taukotilassa. Symboli vilkkuu. Paina uudelleen valitsinta , toiminto jatkuu.

### Toiminnon keskeyttäminen

Pidä valitsin painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy 3D-kiertoilma ja 160 °C. Voit säätää uudelleen.

### Toiminta-ajan asetus

Katso luku *Aikatoiminnot*, Toiminta-ajan asetus.

### Päätymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot*, Päätymisajan siirtäminen.

## Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Pikakuumennus ei sovi kaikkiin uunitoimintoihin.

### Soveltuvat uunitoiminnot

- 3D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Hydro-paistaminen
- Pizzateho

Lyhyt äänimerkki kertoo Sinulle, että valittu uunitoiminto ei sovellu pikakuumennukseen.

### Soveltuvat lämpötilat

Pikakuumennus ei toimi, jos asetettu lämpötila on alle 100 °C. Jos lämpötila uunissa on vain hiukan matalampi kuin asetettu lämpötila, pikakuumennus ei ole tarpeen. Se ei kytkeydy päälle.

## Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Paina pikakuumennuksen valitsinta »SSS. Symboli »SSS ilmestyy asetetun lämpötilan viereen. Lämpötilavalvonnan pylväät täyttyvät.

Pikakuumennus on päättynyt, kun pylväät ovat täynnä. Kuulet lyhyen äänimerkin. Symboli »SSS sammuu. Laita ruoka uuniin.

### Huomautuksia

- Kun muutat uunitoimintoa, pikakuumennus keskeytyy.
- Asetettu toiminta-aika lähtee kulumaan pikakuumennuksesta riippumatta heti käynnistyksen jälkeen.
- Voit pikakuumennuksen aikana hakea uunin senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella i.
- Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

### Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta »SSS. Symboli sammuu.

## Aikatoiminnot

Aikatoiminnot-valikon haet näyttöön valitsimella ⌚. Seuraavat toiminnot ovat mahdollisia:

Kun uuni on kytketty pois päältä:

- 🔔 = Hälyttimen asetus
- ⌚ = Kellonajan asetus

Kun uuni on kytketty päälle:

- 🔔 = Hälyttimen asetus
- ⌚ = Toiminta-ajan asetus
- 🕒 = Päätymisajan siirtäminen

Sulkumerkit symbolin ympärillä osoittavat, että tämä toiminto on valittu. Käynnistyksen jälkeen sulkumerkit osoittavat, mikä aikatoiminto kuluu sillä hetkellä näytössä.

### Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus

- Avaa valikko valitsimella ⌚.
- Valitse haluamasi toiminto valitsimella ✓.
- Aseta haluamasi arvo kiertovalitsimella.
- Sulje valikko valitsimella ⌚.

Kunkin yksittäisen toiminnon asettaminen selostetaan myöhemmin yksityiskohtaisesti.

### Lyhyt äänimerkki

Jos jonkin arvon muuttaminen tai asettaminen ei ole mahdollista, kuulet lyhyen äänimerkin.

### Hälyttimen asetus

Hälytin toimii uunista riippumatta. Voit käyttää sitä minuuttikellon tavoin ja asettaa sen milloin tahansa. On yhdentekevää, onko uuni kytketty päälle vai pois päältä.

- Paina valitsinta ⌚.  
Aikatoiminnot-valikko avautuu. Symboli [🔔] suluissa osoittaa, että toiminto Hälytin on valittuna.
- Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.
- Sulje valikko valitsimella ⌚.

Aika kuluu kellonäytössä.

### Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin. Aika on kulunut loppuun. Näytössä näkyy 00:00. Paina valitsinta ⌚. Näyttö sammuu.

### Käyntiajan keskeyttäminen

Avaa valitsimella ⌚ valikko Aikatoiminnot. Kierrä aika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon 00:00. Sulje valikko valitsimella ⌚.

### Käyntiajan muuttaminen

Avaa valitsimella ⌚ valikko Aikatoiminnot. Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella seuraavien sekuntien kuluessa. Sulje valikko valitsimella ⌚.

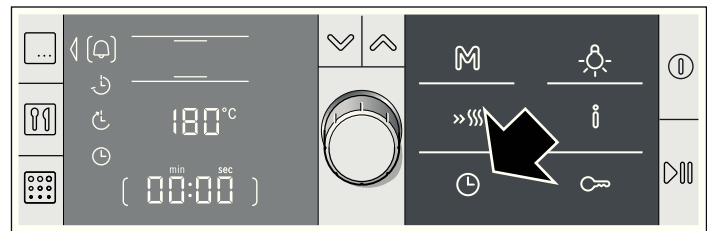
### Toiminta-ajan asetus

Kun asetat toiminta-ajan, siis ruokasi kypsennysajan, toiminto päättyy automaattisesti, kun aika on kulunut. Uuni lakkaa kuumenemasta.

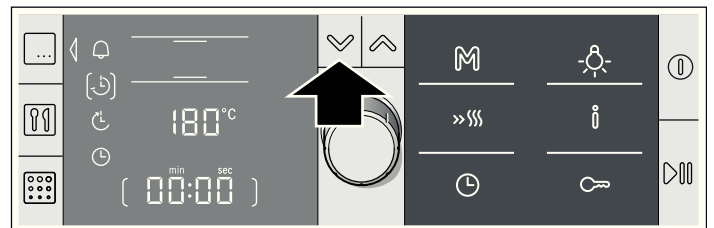
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

Esimerkkikuva: Asetus ☐ Ylä-/alalämpö, 180 °C, toiminta-aika 45 minuuttia

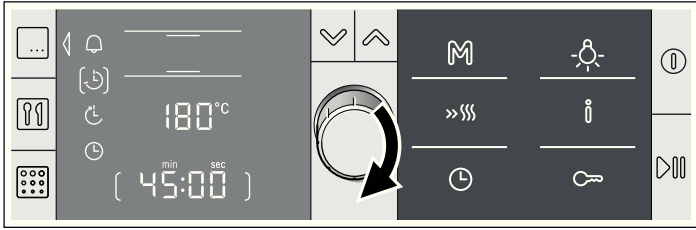
- Paina valitsinta ⌚.  
Aikatoiminnot-valikko avautuu. Aikatoiminnot näkyvät näytössä vasemmalla. Toiminto Hälytin [🔔] on valittuna.



- Siirry valitsimella ✓ toiminta-ajan [⌚] kohdalle.



3. Aseta kypsennysaika kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta ☹.

Valikko Aikatoiminnot sulkeutuu.

5. Jos toiminto ei ole vielä käynnissä, paina valitsinta ▷|||.

Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Toiminta-aika näyttää arvoa 00:00. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

### Toiminta-ajan keskeyttäminen

Avaa valikko valitsimella ☹. Siirry valitsimella ✓ toiminta-ajan [↺] kohdalle ja aseta kiertovalitsimella toiminta-ajaksi 00:00. Sulje valikko valitsimella ☹.

### Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa valikko valitsimella ☹. Siirry valitsimella ✓ toiminta-ajan [↺] kohdalle ja muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ☹.

### Päättymisaajan siirtäminen

Päättymisaajan siirtäminen on mahdollista

- kaikkien uunitoimintojen
- monien ohjelmien
- ja itsepuhdistuksen yhteydessä

Esimerkki: Laitat ruoan uuniin klo 9.30. Valmistus kestää 45 minuuttia, ja ruoka on valmista klo 10.15. Mutta haluaisit sen olevan valmista klo 12.45.

Siirrä päättymisaika klo 10.15:sta klo 12.45:een. Toiminto käynnistyy klo 12.00 ja päättyy klo 12.45.

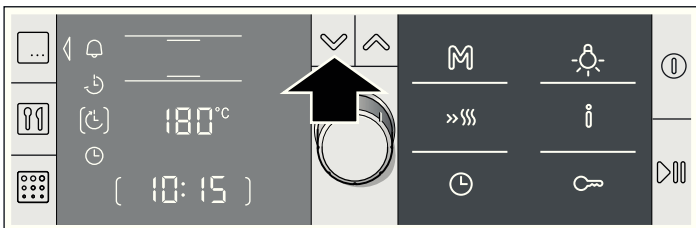
Tämä toiminto sopii myös itsepuhdistukseen. Siirrä puhdistuksen tapahtuvaksi yöllä, ja uuni on päivällä koko ajan käytettävissäsi.

Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

### Päättymisaajan siirtäminen

Edellytys: toiminta-aika on asetettu. Toiminto ei ole vielä käynnistynyt. Valikko Aikatoiminnot ☹ on avattu.

1. Siirry valitsimella ✓ päättymisaajan [☹] kohdalle.



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



3. Sulje valikko Aikatoiminnot valitsimella ☹.

4. Vahvasta valitsimella ▷|||.

Uuni on odotustilassa [☹]. Päättymisaika näkyy kellonäytössä. Kun toiminto käynnistyy, toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Kellonäytössä näkyy 00:00. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

### Päättymisaajan korjaaminen

Tämä on mahdollista vain niin kauan kuin uuni on odotustilassa [☹]. Avaa tätä varten valikko valitsimella ☹. Siirry valitsimella ✓ päättymisaajan kohdalle. Korjaa päättymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ☹.

### Päättymisaika-asetuksen purkaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten valikko valitsimella ☹, siirry päättymisaajan kohdalle valitsimella ✓. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle, kunnes päättymisaikana on tämänhetkinen aika. Toiminta-aika kuluu heti loppuun.

### Kellonajan asetus

Jotta voit asettaa tai muuttaa kellonajan, uunin pitää olla pois päältä.

### Sähkökatkoksen jälkeen

Sähkökatkoksen jälkeen näytössä palaa [☹] ja 00:00. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

1. Paina valitsinta ☹.

Näyttöön ilmestyy valittu toiminto [☹] ja [ 12:00].

2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

3. Vahvasta valitsimella ☹.

Kellonaika ilmestyy näyttöön.

### Kellonajan muuttaminen

Kun haluat muuttaa kellonajan esimerkiksi kesäajasta talviaikaan:

1. Paina valitsinta ☹.

Aikatoiminnot-valikko avautuu.

2. Siirry valitsimella ✓ kellonajan [☹] kohdalle.

3. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

4. Paina valitsinta ☹.

Kellonaika ilmestyy näyttöön.

### Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Tällöin se näkyy näytössä vain, kun uuni on kytketty päälle. Katso tätä varten ohjeet luvusta *Perusasetukset*.



# Muistitoiminto Memory

Muistitoiminnolla voit tallentaa ruoan asetukset ja hakea ne muistista milloin tahansa.

Muistitoiminnon käyttö on kätevää, kun valmistat tietyn ruoan erityisen usein.

## Asetusten tallentaminen muistiin

Itsepuhdistusta ei voi tallentaa muistiin.

1. Aseta uunitoiminto, lämpötila ja mahdollisesti toiminta-aika haluamaasi ruokaa varten. Älä käynnistä. Kun haluat tallentaa ohjelman muistiin: valitse ohjelma ja aseta paino. Älä käynnistä.
2. Pidä valitsin  painettuna, kunnes symboli  palaa näytössä. Tämä kestää muutaman sekunnin.


Asetus on tallennettu, ja voit käynnistää sen koska tahansa.

## Toisen asetuksen tallentaminen

Tee uusi asetus ja tallenna. Vanhat asetukset korvataan uusilla.

## Muistitoiminnon käynnistäminen

Voit käynnistää ruoallesi tallennetut asetukset koska tahansa.

1. Paina lyhyesti valitsinta .

Tallennetut asetukset näkyvät näytössä.

2. Paina valitsinta .

Muistiin tallennettu asetus käynnistyy.

## Säätöjen muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Kun seuraavan kerran käynnistät muistitoiminnon, näyttöön ilmestyy taas alun perin tallennettu asetus.







# 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
-  Kiertoilma eco
-  Ylä-/alalämpö
-  Hydro-paistaminen
-  Pizzateho
-  Kiertoilmagrillaus

## Uunin lämpötila

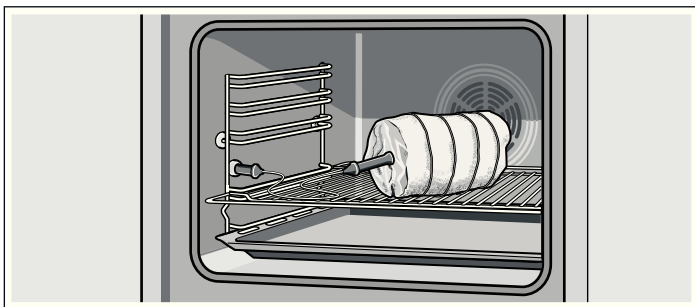
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

## Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

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







Laita lihanpala rutilän keskelle.

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

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

## Sisälämpötilan asettaminen

1. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen. Symboli  ilmestyy näyttöön. Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila.
  2. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto.
  3. Siirry valitsimella  lämpötilan kohdalle ja aseta uunin haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
  4. Siirry seuraavalle riville valitsimella .
  5. Muuta ehdotettua sisälämpötilaa kiertovalitsimella.
  6. Paina valitsinta .
- Toiminto käynnistyy.  
Tämänhetkinen sisälämpötila näkyy näytössä lämpötilasta 30 °C alkaen.


## Asetettu lihan sisälämpötila on saavutettu.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit vetää paistolämpömittarin pois pistokkeesta.


### Palovamman vaara!

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

## Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa uunin lämpötilaa milloin tahansa. Jos haluat muuttaa sisälämpötilaa, paina valitsinta  ja muuta lämpötilaa kiertovalitsimella.

## Tämänhetkisen lämpötilan haku näyttöön

Voit hakea uunissa olevan lämpötilan näyttöön valitsimella . Lihan tämänhetkinen lämpötila näkyy kellonäytössä lämpötilasta 30 °C alkaen.

## Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

### Palovamman vaara!

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

**Huomautus:** Kun paistolämpömittari on kytketty paikalleen, et voi säätää ohjelma-automaatiikkaa tai puhdistusta. Kuulet äänimerkin. Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

## Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

Ruokalaji	Ohjearvot sisälämpötilalle °C
<b>Naudanliha</b>	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
<b>Porsaanliha</b>	

Ruokalaji	Ohjearvot sisälämpötilalle °C
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







## Sapatti-ohjelma

Tällä asetuksella uuni pitää ylä-/alalämmöllä lämpötilan välillä 85 °C ja 140 °C. Voit asettaa toiminta-ajaksi 24 - 73 tuntia.

Tänä aikana uuni pitää ruoat lämpiminä ilman, että Sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

### Sapatti-ohjelman käynnistäminen


Edellytys: olet aktivoinut perusasetuksissa "Sapatti-ohjelma kyllä". Katso luku *Perusasetukset*.

1. Paina valitsinta .  
Näytössä ehdotetaan  3D-kiertoilma, 160 °C.
2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle kohtaan  Sapatti-ohjelma.
3. Siirry valitsimella  lämpötilan kohdalle ja aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
4. Avaa valitsimella  valikko Aikatoiminnot ja siirry valitsimella  toiminta-ajan [-: ] kohdalle.  
Ehdotuksena on 27:00 tuntia.

5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

6. Paina valitsinta .

Valikko Aikatoiminnot sulkeutuu.

7. Paina valitsinta .

Sapatti-ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.


### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Uuni lakkaa kuumenemasta.

### Päätymisajan siirtäminen

Päätymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.



### Sapatti-ohjelman keskeyttäminen

Pida valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy 3D-kiertoilma, 160 °C. Voit säätää uudelleen.


## Lapsilukko

Jotta lapset eivät kytke uunia tahattomasti päälle tai muuta käynnissä olevaa toimintoa, uunissa on lapsilukko.



### Lapsilukon aktivointi



Pida avainvalitsin  painettuna, kunnes symboli  ilmestyy näyttöön. Tämä kestää noin 4 sekuntia. Ohjauspaneeli on lukittu.

### Uuninluukun lukitseminen

Voit muuttaa perusasetuksen siten, että lisäksi myös uuninluukku lukittuu. Ohjeet löydät luvusta *Perusasetukset*. Uuninluukku lukittuu, kun uunin lämpötila on noin 50 °C. Symboli  ilmestyy näyttöön. Kun uuni on kytketty pois päältä, uuninluukku lukittuu heti, kun aktivoit lapsilukon.

### Lukituksen purkaminen


Pida valitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu. Voit tehdä taas asetuksia.

**Huomautus:** Vaikka lapsilukko on aktiivinen, voit silti kytkeä uunin pois päältä valitsimella  tai painamalla pitkään valitsinta , asettaa hälyttimen ja kytkeä äänimerkin pois päältä.

# Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia, jotka voit muuttaa tarpeidesi mukaisiksi milloin tahansa.

**Huomautus:** Taulukosta löydät kaikki perusasetukset ja niiden muutosmahdollisuudet. Laitteesi varustuksesta riippuen näytössä näkyvät vain laitettasi koskevat perusasetukset.



Toiminto	Perusasetus	Mahdollisuudet
<b>c 1</b> Äänimerkki toiminta-ajan päättymisen jälkeen	<b>2</b> = 2 minuuttia	<b>1</b> = 10 sekuntia <b>2</b> = 2 minuuttia <b>3</b> = 5 minuuttia
<b>c 2</b> Vahvistusääni valitsinta painettaessa	<b>0</b> = pois	<b>0</b> = pois* <b>1</b> = päälle * Poikkeus: kun laite kytketään päälle ja pois päältä, kuuluu aina äänimerkki.
<b>c 3</b> Näytön valaistuksen kirkkaus	<b>3</b> = päivä	<b>1</b> = yö <b>2</b> = keskimääräinen <b>3</b> = päivä
<b>c 4</b> Kellon näyttö, kun uuni on kytketty pois päältä	<b>1</b> = päälle	<b>0</b> = pois* * Kellonaika näkyy näytössä niin kauan, kuin jälkilämpö näytetään. <b>1</b> = päälle
<b>c 5</b> Uunivalo käytön aikana	<b>1</b> = päälle	<b>0</b> = pois <b>1</b> = päälle
<b>c 6</b> Toiminnon jatkuminen uuninluukun sulkemisen jälkeen	<b>1</b> = toiminto jatkuu automaattisesti	<b>0</b> = toiminto jatkuu valitsimella  <b>1</b> = toiminto jatkuu automaattisesti
<b>c 7</b> Myös luukun lukitus lapsilukon yhteydessä	<b>0</b> = ei	<b>0</b> = ei <b>1</b> = kyllä
<b>c 8</b> Jäähdytystuulettimen jälkitoiminnan kesto	<b>2</b> = keskipitkä	<b>1</b> = lyhyt <b>2</b> = keskipitkä <b>3</b> = pitkä <b>4</b> = erittäin pitkä
<b>c 9</b> Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät on jälkiasennettu	<b>0</b> = ei	<b>0</b> = ei <b>1</b> = kyllä
<b>c 10</b> Teleskooppikannattimet on jälkiasennettu	<b>0</b> = ei	<b>0</b> = ei <b>1</b> = kyllä
<b>c 11</b> Kaikkien muutosten palauttaminen perusasetuksiin	<b>0</b> = ei	<b>0</b> = ei <b>1</b> = kyllä
<b>c 12</b> Sapatti-ohjelma	<b>0</b> = ei	<b>0</b> = ei <b>1</b> = kyllä

## Perusasetusten muutos

Edellytys: uunin pitää olla pois päältä.

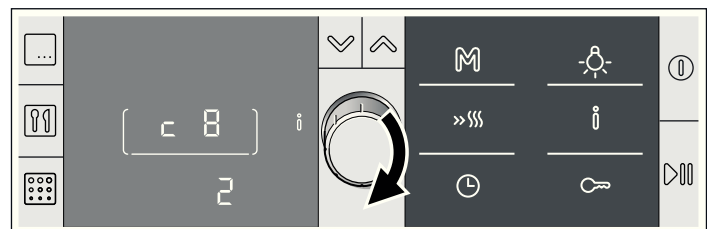
Katso perusasetusten taulukosta, mitä luvut merkitsevät.

Esimerkkikuva: Jäähdytyspuhaltimen jälkitoiminnan perusasetuksen muuttaminen keskipitkästä lyhyeksi.

- Pidä valitsin  painettuna noin 4 sekunnin ajan, kunnes symboli  palaa. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.

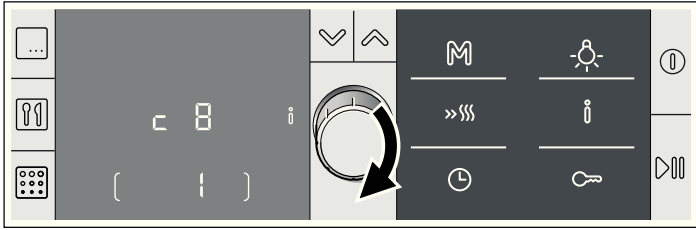


- Valitse haluamasi perusasetus kiertovalitsimella.



- Paina valitsinta .

#### 4. Muuta perusasetus kiertovalitsimella.



5. Voit nyt muuttaa muita perusasetuksia kuten kohdassa 2-4 on kuvattu.

6. Pidä valitsin **i** painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy tämänhetkinen kellonaika. Tämä kestää noin neljä sekuntia. Kaikki muutokset on tallennettu.

#### Keskeyttäminen

Paina valitsinta **i**. Muutoksia ei otettu käyttöön.

## Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

Uunissa on toiminto, jolla laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Se aktivoituu, kun toiminta-aikaa ei ole asetettu eikä säätöjä ole muutettu pitkään aikaan. Tämän tapahtumisajankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai grillausestehosta.

#### Pois päältä kytkeytyminen aktiivinen

Näyttöön ilmestyy **FB**. Toiminto on keskeytynyt.

Poista ilmoitus näytöstä painamalla jotain valitsinta. Voit säätää uudelleen.

**Huomautus:** Jos toiminta-aika on asetettu, uuni ei kuumene enää toiminta-ajan päättymisen jälkeen. Automaattinen pois päältä kytkeytyminen ei ole tällöin tarpeen.

## Itsepuhdistus

Uuni kuumenee itsepuhdistuksessa lämpötilaan noin 500 °C saakka. Paistamis-, grillaus- ja leipomisjäämät palavat siten pois, ja Sinun tarvitsee vain pyyhkiä tuhka uunista.

Valittavanasi on kolme eri puhdistustehoa.

Teho	Puhdistusaste	Kesto
1	kevyt	n. 1 tunti, 15 minuuttia
2	keskimääräinen	n. 1 tunti, 30 minuuttia
3	tehokas	n. 2 tuntia

Mitä runsaampaa ja pinttyneempää lika on, sitä korkeampi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Tarvittaessa voit puhdistaa myös useammin. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

### Tärkeitä ohjeita

Uuninluukku lukittuu turvallisuutesi varmistamiseksi automaattisesti. Uuninluukun saa avattua vasta, kun uunitila on hiukan jäähtynyt ja lukituksesta kertova lukkosymboli sammuu.

Uunilamppu ei pala itsepuhdistuksen aikana.

#### ⚠ Palovamman vaara!

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

#### ⚠ Palovaara!

Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana.

### Ennen itsepuhdistusta

Uunin pitää olla tyhjä. Poista varusteet, astiat ja ristikot uunista. Ohjeet ristikoiden irrottamiseen löydät luvusta *Huolto ja puhdistus*.

Puhdista uuninluukku ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä puhdista tiivistettä.

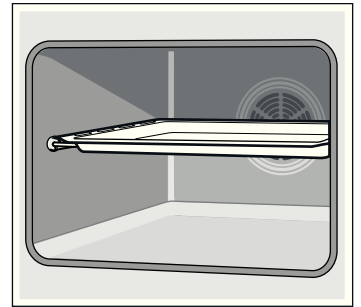
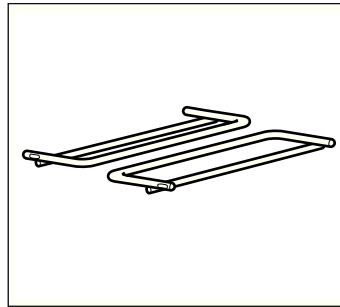
#### ⚠ Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan. Pyyhi uunitila ja mukana puhdistettavat varusteet kostealla liinalla.

#### Varusteiden puhdistus mukana

Ristikot eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista ne uunitilasta. Jos haluat puhdistaa varusteen itsepuhdistuksen mukana, käytä varustekannatinta.

Kiinnitä varustekannattimet vasemmalle ja oikealle.



Sen avulla voit puhdistaa emaloidun varusteen, esimerkiksi ilman tarttumattomaa pinnoitetta olevan uunipannun, itsepuhdistuksen mukana. Puhdista itsepuhdistuksen mukana aina vain yksi varuste.

Ilman emalipintaa olevat varusteet, esimerkiksi ritilä, eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista se uunitilasta.


#### ⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä puhdista tarttumattomalla pinnalla varustettuja peltejä ja vuokia puhdistuksen mukana. Korkea kuumuus vahingoittaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja.

**Huomautus:** Tiedon itsepuhdistukseen soveltuvista varusteista löydät myös käyttöohjeen liitteenä olevasta lisävarustetaulukosta.

## Puhdistustehon säätäminen


1. Paina valitsinta .

Ehdotuksena on puhdistusteho 3. Voit käynnistää itsepuhdistuksen heti valitsimella .

Jos haluat muuttaa puhdistustehon:

2. Valitse haluamasi puhdistusteho kiertovalitsimella.



3. Käynnistä valitsimella .

Uuninluukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Lukituksen symboli  palaa. Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli sammuu.

### Kun puhdistus on päättynyt

Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy **00:00**.

### Säädön keskeyttäminen

Kytke uuni pois päältä valitsimella . Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli  sammuu.

### Puhdistustehon korjaaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

### Haluat puhdistuksen tapahtuvan yöllä

Jotta voit käyttää uunia päivän mittaan, siirrä puhdistuksen päättymisaika yöksi. Katso luku *Aikatoiminnot*, Päättymisaajan siirtäminen.

### Itsepuhdistuksen jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta kostealla liinalla.

## Hoito ja puhdistus

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

### Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja 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 pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.

Alue	Puhdistusaine
Luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine (saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä): Noudata valmistajan ohjeita.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla.  Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin.  Käytä mieluiten itsepuhdistusta. Noudata luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita!
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Teleskooppikannat- timet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla.  Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon mukana. Kannattimet vaurioituvat ja jumittuvat.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

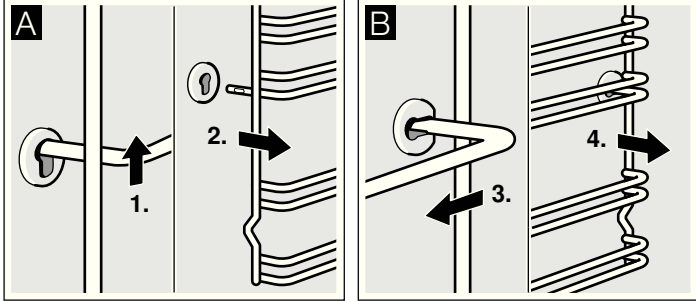


## Ristikoiden irrotus ja asennus

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

### Ristikoiden irrotus

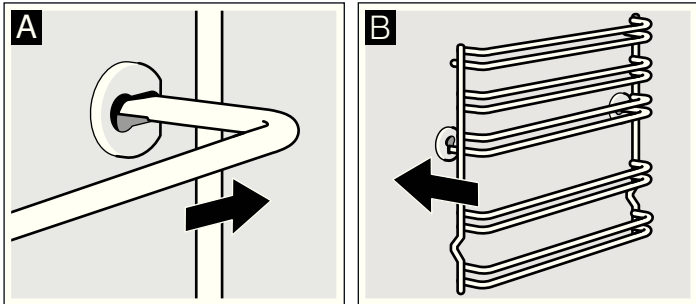
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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).

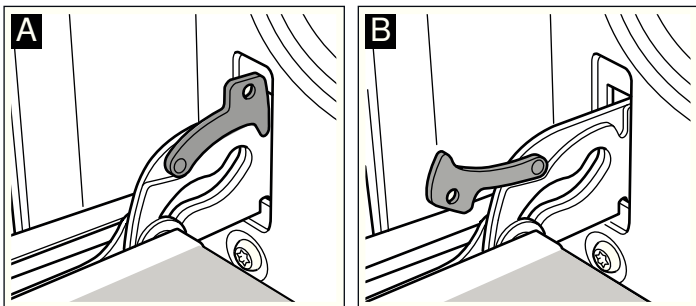


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä.

## Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

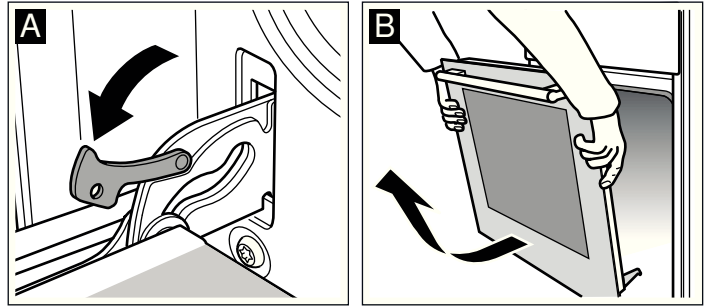


### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

## Luukun irrotus

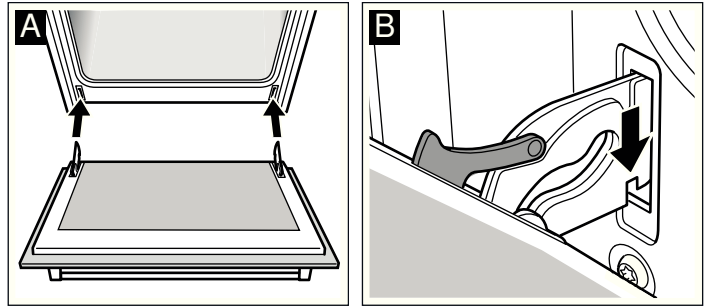
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



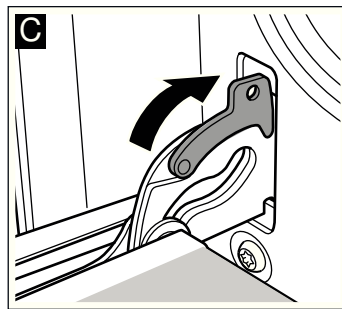
## Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista 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.



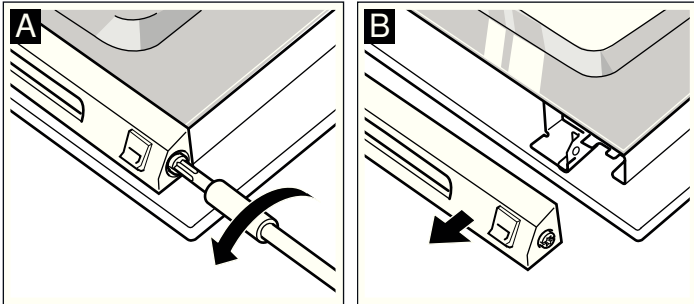
### ⚠ Loukkaantumisvaara!

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

## Uuninluukun suojuksen irrotus

Uuninluukun suojus voi värjääntyä. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Ruuvaa uuninluukun suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Irrota suojus (kuva B).



Varmista, että uuninluukkua ei suljeta, kun suojus on irti. Sisälasi voi vahingoittua.

Puhdista suojus teräksen puhdistusaineella.

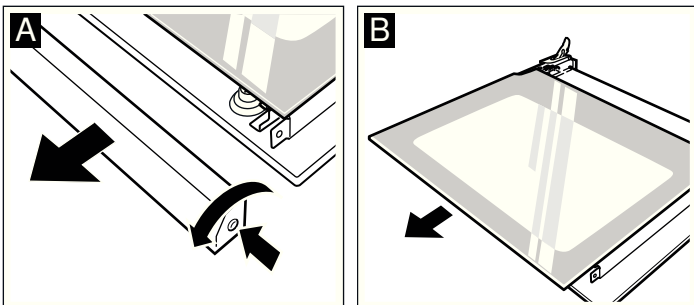
4. Laita suojus takaisin paikalleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uuninluukku.

## Luukun lasien irrotus ja asennus

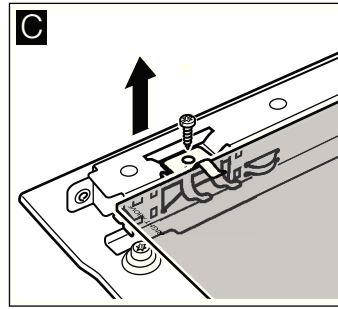
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

### Irrotus

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



4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja vedä pidikkeet irti lasista (kuva C). Ota lasi pois paikaltaan.



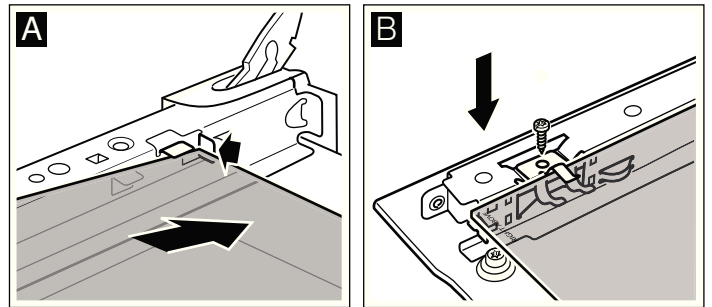
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

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

### Asennus

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

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvinreiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva B).



3. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen. Sileän pinnan pitää olla ulospäin.
4. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
5. Laita uuninluukku paikalleen.

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

## Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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


### Häiriötaulukko

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


### ⚠ Sähköiskun vaara!

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laite ei toimi.	Sulake palanut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
Näytössä näkyy 00:00.	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuninluukkua ei voi avata. Näytössä näkyy 00:00. Näytössä näkyy symboli	Sähkökatko itsepuhdistuksen aikana	Aseta kellonaika uudelleen. Odota, kunnes symboli  näytössä sammuu. Voit taas avata uuninluukun.


Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Uuni ei kuumene tai valittua uunitoimintoa ei voida säätää.	Uunitoimintoa ei tunnisteta	Tee asetus uudelleen.
Uuni ei kuumene. Lämpötilänäytössä palaa pieni neliö.	Uuni on esittelytilassa.	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja aikaisintaan 20 sekunnin kuluttua taas päälle. Pidä seuraavien 2 minuutin kuluessa valitsin  painettuna 4 sekunnin ajan, kunnes neliö näytössä sammuu.
Näyttöön ilmestyy <b>FB</b> .	Automaattinen pois päältä kytketyminen aktivoitui. Uuni lakkaa kuumenemasta.	Paina jotain valitsinta.

### Virheilmoitukset merkillä **E**

Jos näytössä näkyy virheilmoitus, jossa on **E** paina valitsinta . Tällöin virheilmoitus poistuu. Saattaa olla, että Sinun pitää sen jälkeen asettaa kellonaika uudelleen. Jos

virheilmoitus tulee uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun.

Seuraavien virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
<b>E011</b>	Valitsinta on painettu liian pitkään.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, ovatko valitsimet puhtaat. Jos virheilmoitus ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
<b>E115</b>	Uunin lämpötila on liian korkea.	Uuninluukku on lukittu. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Valitsimella  poistat virheilmoituksen.

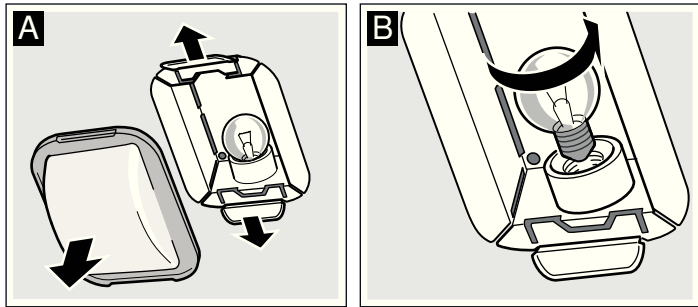
### Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

#### Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Ota lampun suojus pois. Paina tätä varten metallituet peukalolla taaksepäin (kuva A).
3. Kierrä lamppu irti ja vaihda se samanlaiseen lamppuun (kuva B).



4. Aseta lasisuojaus taas paikalleen. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti. Lasi lukittuu paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

### Vasemman uunilampun vaihto

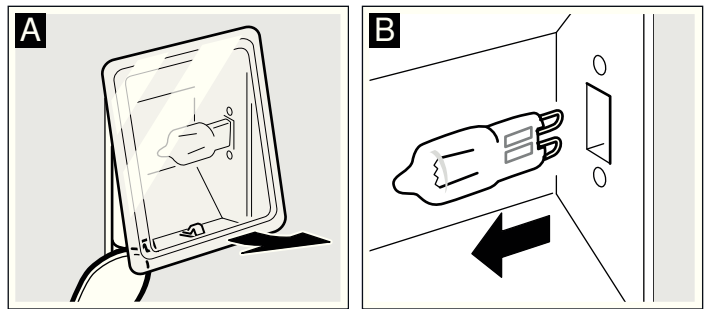
Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää. Käytä vain näitä lamppeja.

#### Sähköiskun vaara!

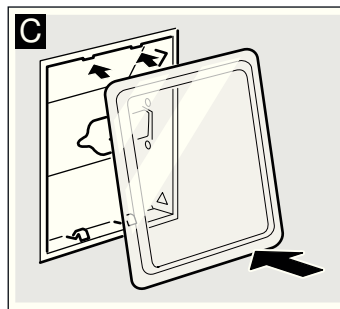
Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Ota lampun suojus pois. Avaa lampun suojus käsin alhaalta (kuva A). Jos lampun suojus on vaikea irrottaa, käytä apuna lusikkaa.

3. Vedä lamppu pois paikaltaan - älä kierrä (kuva B). Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kiinni.



4. Aseta lasisuojaus taas paikalleen. Varmista, että lasin kupera kohta on oikealla. Aseta lasi ylhäältä paikalleen ja paina alhaalta napakasti (kuva C). Lasi lukittuu paikalleen.



5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

### Lasisuojaus

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

# Huoltopalvelu

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

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

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

E-nro	FD-nro
-------	--------

## Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)

Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

# Energia ja ympäristö

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tästä löydät tietoa energialtaan optimoidusta uunitoiminnosta Kiertoilma eco. Lisäksi annamme vihjeitä energiansäästöä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

## Uunitoiminto Kiertoilma eco

Energiatohokkaalle uunitoiminnolla Kiertoilma eco voit valmistaa lukuisia ruokia yhdellä tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin energialtaan optimaalisen lämmön tasaisesti uuniin. Leipominen, paistaminen ja kypsennys onnistuvat ilman esilämmitystä.

### Huomautuksia

- Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalinen.
- Avaa uuninluukku kypsennyksen aikana vain, kun se on välttämätöntä.


## Taulukko

Taulukosta löydät valikoiman ruokia, jotka soveltuvat parhaiten uunitoimintoon Kiertoilma eco. Saat tietoa sopivista lämpötiloista ja kypsennysajoista. Kerromme, mikä varuste ja mikä kannatinkorkeus on sopiva.

Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, rakenteesta ja laadusta. Sen tähden taulukossa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Laita vuoat ja astiat ritilän keskelle. Kun asetat elintarvikkeita suoraan ritilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Rasva ja neste valuvat siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Ruoat Kiertoilmalla eco  	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
<b>Kakut ja leivonnaiset</b>				
Sokerikakkutaikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	170-190	25-35
Sokerikakkutaikina vuoissa	Pitkänomainen vuoka	2	160-180	50-60
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	2	160-180	20-30
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	160-180	50-60
Hiivataikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	170-190	25-35
Murotaikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Kääretorttu	Leivinpelti	3	170-190	15-25
Täytekkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2	150-170	20-30
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka	2	150-170	40-50
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	130-150	15-25
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3	140-150	30-45
Tuulihatut	Leivinpelti	3	210-230	35-45
Sämpylät, ruisjauhot	Leivinpelti	3	200-220	20-30
<b>Paistokset</b>				
Perunagratiini	Uunivuoka	2	160-180	60-80
Lasagne	Uunivuoka	2	180-200	40-50

Ruoat Kiertoilmalla eco 	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
<b>Pakastetuotteet</b>				
Pizza, ohut pohja	Uunipannu	3	190-210	15-25
Pizza, paksu pohja	Uunipannu	2	180-200	20-30
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3	200-220	20-30
Chicken wings	Uunipannu	3	220-240	20-30
Kalapuikot	Uunipannu	3	220-240	10-20
Paistovalmiit sämpylät	Uunipannu	3	180-200	10-15
<b>Liha</b>				
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2	190-210	130-150
Porsaanpaisti, niskapala, 1 kg	Avoin astia	2	190-210	110-130
Vasikanpaisti, kulmapaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2	190-210	110-130
<b>Kala</b>				
Pietarinkala, 2 kpl à 750 g	Uunipannu	2	170-190	50-60
Pietarinkala suolakuoressa, 900 g	Uunipannu	2	170-190	60-70
Hauki, 1000 g	Uunipannu	2	170-190	60-70
Purotaimen, 2 kpl à 500 g	Uunipannu	2	170-190	45-55
Kalafilee, 100 g/kpl	Kannellinen astia	2+1	190-210	30-40

## Energiansäästö

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

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

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

## Ohjelma-automatiikka

Ohjelma-automatiikalla onnistuvat hienostuneet haudutetut ruoat, mehukkaat paistit ja herkulliset pataruoat helposti. Sinun ei tarvitse kääntää tai varella paistettavaa tuotetta ja uunitila pysyy puhtaana.

Kypsennystulos riippuu lihan laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Käytä patalappuja, kun otat valmiin ruoan uunista. Astia on hyvin kuuma. Avaa astia varovasti, astiasta tulee ulos kuumaa höyryä.

### Astia

Ohjelma-automatiikka sopii vain kannellisessa astiassa paistamiseen. Poikkeuksena on kinkun kuorutus. Käytä vain astiaa, jossa on tiivis kansi. Ota myös astian valmistajan ohjeet huomioon.

### Sopiva astia

Suosittellemme kuumuutta kestäviä asioita (max. 300 °C), jotka ovat lasia tai keraamista lasia. Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyn voimakkaasti. Ruoka ruskistuu miedommin ja liha kypsyy vähemmän. Jos käytät teräksistä paistovuokaa, poista kansi ohjelman päätyttyä. Grillaa lihaa grilliteholla 3 vielä 8 - 10 minuuttia. Jos käytät paistovuokaa, joka on emaloitua terästä, valurautaa tai alumiinipainevalua, ruoka ruskistuu voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

### Sopimaton astia

Vaaleaa, kiiltävää alumiinia, lasittamatonta savea tai muovia olevat tai muovisilla kädensijoilla varustetut astiat eivät ole sopivia.

### Astian koko

Lihan tulee peittää astian pohjasta noin kaksi kolmasosaa. Siten saat herkullisen paistolimen.

Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota paistamisen aikana.

### Ruoan valmistaminen

Käytä tuoretta tai pakastettua lihaa. Suosittelemme tuoretta, jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.

Valitse sopiva astia.

Punnitse tuore tai pakastettu liha, lintu tai kala. Tarkat ohjeet löydät kyseisestä taulukosta. Tarvitset painoa säätöjä varten.

Mausta liha. Mausta pakastettu liha tuoreen lihan tapaan.

Moniin ruokiin on lisättävä nestettä. Lisää astiaan nestettä niin paljon, että sitä on astian pohjalla noin ½ cm. Jos taulukossa sanotaan "hiukan" nestettä, 2-3 ruokalusikallista yleensä riittää. Kun nesteen lisäämisen yhteydessä on maininta "Kyllä", nestettä saa olla mielellään enemmän. Noudata taulukon edellä ja taulukossa olevia ohjeita.

Sulje astia kannella. Laita se ritilälle korkeudelle 2.

Eräiden ruokien kohdalla päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista. Nämä ruoat on merkitty tähdellä \*.

Laita astia aina kylmään uuniin.

## Ohjelmat

### Lintu

Laita lintu paistovuokaan rintapuoli ylöspäin. Ohjelma ei sovellu täytetyn linnun kypsennykseen.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
<b>Lintu</b>				
Broileri, tuore	P1*	0,7-2,0	Ei	Lihan paino
Kana, tuore	P2*	1,4-2,3	Ei	Lihan paino
Ankka, tuore	P3*	1,6-2,7	Ei	Lihan paino
Hanhi, tuore	P4*	2,5-3,5	Ei	Lihan paino
Minikalkkuna, tuore	P5*	2,5-3,5	Ei	Lihan paino
Reidet, tuoreet, esim. broilerin-, ankan-, hanhen-, kalkkunanreidet	P6*	0,3-1,5	Ei	Painavimman reiden paino

### Liha

Laita astiaan ohjeen mukainen määrä nestettä.

### Naudanliha

Laita patapaistin joukkoon riittävästi nestettä. Voit käyttää myös marinadia. Kypsennä paahtopaistia rasvapuoli ylöspäin.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
<b>Naudanliha</b>				
Patapaisti, tuore esim. etuselkä, lapa, kulmapaisti, saksal. hapanpaisti	P7	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Patapaisti, pakastettu esim. lapa, etuselkä, rinta	P8*	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Paahtopaisti, tuore, englantilainen esim. ulkofilee	P9	0,5-2,5	Ei	Lihan paino
<b>Vasikanliha</b>				
Paisti, tuore, vähärasvainen esim. kulmapaisti, paahtopaisti	P10	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Paisti, tuore, marmoroitunut esim. etuselkä, kaula	P11	0,5-3,0	Hiukan	Lihan paino
Potka luulla, tuore	P12	0,5-2,5	Kyllä	Lihan paino
<b>Lampaanliha</b>				
Reisi, tuore, luuton, täyskypsä	P13	0,5-2,5	Hiukan	Lihan paino
Reisi, tuore, luuton, medium	P14	0,5-2,5	Ei	Lihan paino
Reisi, tuore, luulla, täyskypsä	P15	0,5-2,5	Hiukan	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luuton, täyskypsä	P16*	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luulla, täyskypsä	P17*	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino

### Riista

Voit laittaa riistan pinnalle pekonia; liha pysyy mehukkaampana, mutta ei ruskistu niin voimakkaasti. Saat riistaan hienon maun, kun marinointi sen ennen kypsennystä yön yli jääkaapissa piimässä, viinissä tai etikassa.

Jos kypsennät useampia jäniksenreisiä, aseta paino painavimman reiden mukaan.

Kaniinin voit kypsentää myös paloiteltuna. Aseta kokonaispaino.

Riista	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Hirvipaisti, tuore esim. lapa, rinta	P18	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino

Riista	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Kauriinreisi luuton, tuore	P19	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Jäniksenreisi luulla, tuore	P20	0,3-0,6	Kyllä	Lihan paino
Kaniini, tuore	P21	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino

#### Kala

Puhdistusta kala, mausta sitruunanmehulla ja suolalla tavalliseen tapaan.

Haudutettuun kalaan: laita astiaan ½ cm nestettä, esim. viiniä tai sitruunanmehua.

Paistettuun kalaan: kääntele kala jauhoissa ja voitele sulatetulla voilla.

Kokonainen kala onnistuu parhaiten, kun se on astiassa vatsallaan. Siis siten, että selkäevä ovat ylöspäin. Jotta kala pysyy hyvin pystyssä, laita sen vatsaan sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä astia.

Jos kaloja on useampia, aseta kokonaispaino. Kalojen pitää olla lähes samankokoisia ja yhtä painavia. Esimerkki: Kaksi purotainta 0,6 kg ja 0,5 kg. Aseta painoksi 1,1 kg.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
<b>Kala</b>				
Purotaimen, tuore, haudutus	P22*	0,3-1,5	Kyllä	Kokonaispaino
Purotaimen, tuore, paistaminen	P23*	0,3-1,5	Ei	Kokonaispaino
Turska, tuore, haudutus	P24*	0,5-2,0	Kyllä	Kokonaispaino
Turska, tuore, paistaminen	P25*	0,5-2,0	Ei	Kokonaispaino

#### Pata

Voit yhdistellä erilaisia lihoja ja tuoreita vihanneksia.

Leikkaa lihat suupalloiksi. Käytä broilerinpalat kokonaisina.

Laita lihan joukkoon yhtä paljon tai kaksinkertainen määrä vihanneksia. Esimerkki: Kun lihaa on 0,5 kg, lisää 0,5 kg - 1 kg tuoreita vihanneksia.

Jos lihan on tarkoitus ruskistua, laita se paistovuokaan viimeisenä vihannesten päälle. Jos haluat lihan ruskistuvan vähemmän, sekoita se vihannesten joukkoon.

Kun valmistat pataruokaa lihan kera, aseta lihan paino. Jos vihannesten on tarkoitus olla pehmeämpiä, aseta kokonaispaino.

Vihannespataan sopivat kiinteät vihannekset kuten esim. porkkanat, vihreät pavut, valkokaali, selleri ja perunat. Mitä pienemmiksi leikkaat vihannekset, sitä pehmeämpiä niistä tulee. Peitä vihannekset nesteellä, jotta ne eivät ruskistu liikaa.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
<b>Pata</b>				
Lihan kera esim. kolmen lihan pata	P26	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino
Vihannesten kera esim. vihannespata	P27	0,3-3,0	Kyllä	Kokonaispaino
Gulassi	P28	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino
Kääryleet	P29	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino

#### Lihamureke

Käytä tuoretta jauhelihaa.

Aseta lihamurekkeen kokonaispaino.

Voit maustaa taikinan maustekuutioilla tai juustolla.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
<b>Lihamureke</b>				
Tuoreesta naudanlihasta	P30	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta lampaanlihasta	P31*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta sekajauhelihasta	P32*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta sianlihasta	P33*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino

#### Porsaanliha

Laita kamarapintainen paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin. Leikkaa kamaraan ennen paistamista ristiviillot ilman, että osut lihaan.

Laita kinkku astiaan rasvapuoli ylöspäin. Kuorruta kinkku avoimessa astiassa.

Aseta paistin kohdalla lihan paino ja käärepaistin kohdalla kokonaispaino.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
<b>Porsaanliha</b>				
Etuselkä tuore, luuton	P34	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Etuselkä pakastettu, luuton	P35*	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Sisäfilee, tuore	P36	0,5-2,5	Kyllä	Lihan paino
Käärepaisti, tuore	P37	0,5-3,0	Kyllä	Kokonaispaino
Paisti kuorella, tuore, kylki	P38	0,5-3,0	Ei	Lihan paino
Kinkku, tuore, suolattu, kypsennys	P39	1,0-4,0	Hiukan	Lihan paino
Kinkku, tuore, suolattu, kuorrutus	P40*	1,0-4,0	Ei	Lihan paino

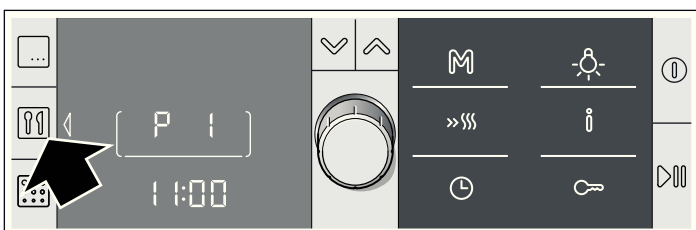
## Ohjelman valitseminen ja säätäminen

Valitse ensin sopiva ohjelma ohjelmataulukosta.

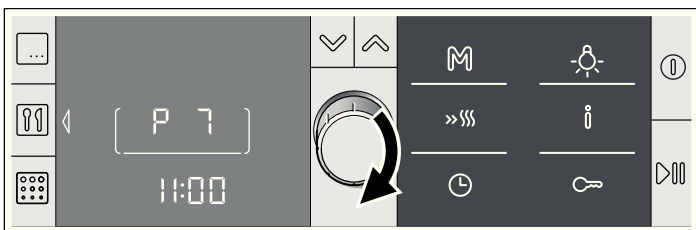
Esimerkkikuva: Asetus naudan patapaistille, tuore, ohjelma 7, lihan paino 1,3 kg.

### 1. Paina valitsinta .

Ensimmäisen ohjelman numero ilmestyy lämpötilänäyttöön.

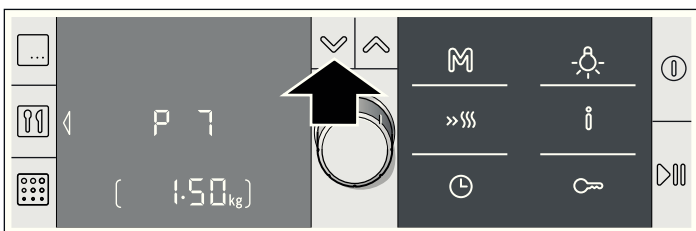


### 2. Aseta haluamasi ohjelman numero kiertovalitsimella.

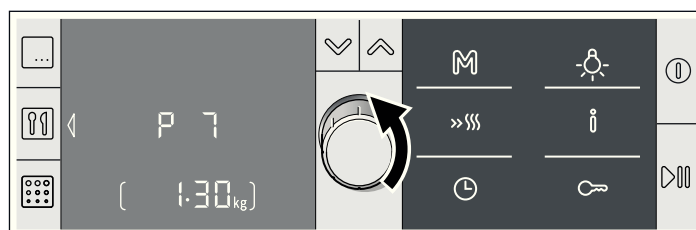


### 3. Paina valitsinta .

Kellonäytössä näkyy ehdotettu paino.




### 4. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.




### 5. Paina valitsinta .

Ohjelman kesto näkyy näytössä.



Ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan  kuluminen näkyy kellonäytössä

### Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

### Ohjelman keston muuttaminen

Ohjelman kesto ei voi muuttua.



### Ohjelman muuttaminen

Kun ohjelma on käynnistynyt, sitä ei voi enää muuttaa.



### Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu.

### Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta  toiminto jatkuu.

### Ohjelman keskeyttäminen



Pidä valitsin  painettuna, kunnes 3D-kiertoilman symboli  ja 160 °C ilmestyvät näyttöön. Voit säätää uudelleen.

### Päättymisaajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot, Päättymisaajan siirtäminen*.

## Vihjeitä ohjelma-automatiikan käytöstä

Paistin tai linnun paino on mainitun painoalueen yläpuolella.

Painoalue on tietoisesti rajallinen. Hyvin suurille paisteille ei aina ole saatavilla tarpeeksi suurta paistovuokaa. Valmista suuret palat ylä-/alalämmöllä  tai kiertoilmagrillauksella .

Paisti on hyvä, mutta kastike on liian tummaa.

Valitse pienempi astia tai käytä enemmän nestettä.



Paisti on hyvä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse suurempi astia tai käytä vähemmän nestettä.
Paisti on päältä liian kuiva.	Käytä astiaa, jossa on tiivis kansi. Hyvin vähärasvaisesta lihasta tulee mehukkaampaa, kun laitat sen päälle pekoniviipaleita.
Paistamisen aikana tulee palaneen käryä, mutta paisti näyttää hyvältä.	Paistovuolan kansi ei ole tiivis tai liha on turvonnut ja kohottanut kantta. Käytä aina sopivaa kantta. Varmista, että lihan ja kannen välinen etäisyys on vähintään 3 cm.
Haluaisit valmistaa ruoan pakastetusta lihasta.	Mausta pakastettu liha tuoreen lihan tapaan. Huomio: Päätymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole pakastetun lihan kohdalla mahdollista. Liha sulaisi odotusaikana ja olisi syötäväksi kelpaamatonta.

## Testattu koeketiössä

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

### Huomautuksia

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

## Kakut ja leivonnaiset

### Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä .

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

### Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa .

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Unipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

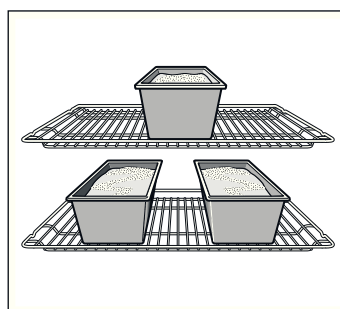
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5
- Unipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

Kun paistat samanaikaisesti kolme pitkänomaista vuokaa, aseta ne 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 tavalliset 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.

**Huomautus:** Hydro-paistamisen  yhteydessä voi uuninluukun sisäpinnalle muodostua tiivistynyttä vesihöyryä runsaan kosteuden takia. Avaa uuninluukku varovasti, koska uunista poistuu kuumaa höyryä.

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	<input type="checkbox"/>	150-170	60-70
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60

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

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)	Torttuvuoka	2	☐	160-180	20-30
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Irtopohjavuoka	2	☐	160-180	40-50
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1	☐	180-200	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja*	Irtopohjavuoka	1	☐	160-180	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	☐	280-300	10-15
Pikantit kakut*	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	45-55

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

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	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	☐	170-190	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	☒	150-160	50-60
Murotaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1	☐	180-200	20-30
Murotaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	2	☐	160-180	60-70
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1	☐	210-230	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2	☐	170-190	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	☐	180-200	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	☐	220-240	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	40-50
Täytetty piirakka (esilämmitys)	Uunipannu	2	☐	280-300	10-12
Börek-piiras	Uunipannu	2	☐	180-200	40-50

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☒	140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	130-150	30-40
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☒	140-150	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	130-140	35-50
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
Marenki	Leivinpelti	3	☒	80-100	100-150

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Muffinit	Ritilä ja muffinipelti	3		180-200	20-25
	2 ritilää ja muffinipellit	3+1		160-180	25-30
Tuulihatut	Leivinpelti	2		210-230	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		170-190	35-45
Hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		190-210	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		300	5
				200	30-40
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2		300	8
				200	35-45
Pannuleipä	Uunipannu	2		300	10-15
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3		200-220	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3		180-200	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	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 paistoaikaa päätymistä. 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 sekoitusaikojia.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuon reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikojia.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä  yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.
Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
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 paistovuoassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

### Paistaminen

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

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

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

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

### Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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

### Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte- ina
<b>Naudanliha</b>						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2	☐	200-220	100
	1,5 kg		2	☐	190-210	120
	2,0 kg		2	☐	180-200	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	☒	230-240	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

<b>Liha</b>	<b>Paino</b>	<b>Varusteet ja astiat</b>	<b>Paisto- korkeus</b>	<b>Uunitoiminto</b>	<b>Lämpötila °C, grilliteho</b>	<b>Kesto minuutteina</b>
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15
Porsaan medaljongit, 3 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	10

#### **Lampaanliha**

Lampaansatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		190-210	60
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1		160-180	120

#### **Riista**

Kauriinsatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		200-220	50
Kauriinreisi luuton	1,5 kg	Suljettu	2		210-230	100
Villisianpaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	130
Kaniini	2,0 kg	Suljettu	2		220-240	60

#### **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 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunaa käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun 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 paistoaajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

<b>Lintu</b>	<b>Paino</b>	<b>Varusteet ja astiat</b>	<b>Paisto- korkeus</b>	<b>Uunitoiminto</b>	<b>Lämpötila °C, grilliteho</b>	<b>Kesto minuutteina</b>
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2		220-240	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2		210-230	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		210-230	35-45
Broilerin rinta	200 g/kpl	Ritilä	3		3	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2		190-210	100-110
Ankanrinta	300 g/kpl	Ritilä	3		240-260	30-40
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2		170-190	120-140
Hanhenreidit	400 g/kpl	Ritilä	3		220-240	40-50
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		180-200	80-100
Kalkkunaa käärepaisti	1,5 kg	Avoin	1		200-220	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 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 kalafilleeseen 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	☒	200-220	45-55
	1,5 kg	Ritilä	2	☒	190-210	60-70
	2,0 kg	Suljettu	2	☐	190-210	70-80
Kalapihvi, 3 cm paksu		Ritilä	3	☐	2	20-25
Kalafilee		Suljettu	2	☐	210-230	25-30

## Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

## Mieto kypsennys

Mieto kypsennys, jota kutsutaan myös kypsennykseksi matalassa lämpötilassa, on paras mahdollinen kypsennystapa mureille lihapaloille, joista halutaan punertavia tai täsmälleen tiettyyn asteeseen kypsennettyjä. Lihasta tulee erittäin mehukasta ja mureaa.

Etu Sinulle: voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska miedosti kypsennetty liha on helppo pitää lämpimänä.

### Huomautuksia

- Käytä vain tuoretta, hyvälaatuista lihaa. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvasta kehittyvä miedossa kypsennyksessä voimakas ominaismaku.
- Suuriakaan lihapaloja ei tarvitse kääntää.
- Lihaa voidaan leikata heti miedon kypsennyksen jälkeen. Vetäytymisaikaa ei tarvita.
- Erityisen kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa. Mutta se ei ole silti raakaa tai liian vähän kypsennettyä.
- Jos haluat lihasta muodostuvan kastiketta, kypsennä kannellisessa astiassa. Ota silloin huomioon, että kypsennysajat lyhenevät.
- Käytä paistolämpömittaria tarkastaaksesi, onko liha kypsää. Sisälämpötilan pitäisi olla 60 °C vähintään 30 minuutin ajan.

### Sopiva astia

Käytä matalaa astiaa, esim. posliinista tarjoiluvattia tai lasista paistovuokaa ilman kantta.

Laita avoin astia aina ritilälle korkeudelle 2.

### Säätäminen

1. Valitse uunitoiminto Ylä-/alalämpö ☐ ja aseta lämpötila välille 70 ja 90 °C.  
Esilämmitä uuni ja lämmitä astia mukana.
2. Kuumenna rasvaa pannulla täydellä teholla. Ruskista liha kunnolla joka puolelta, myös päistä, ja laita se heti esilämmitettyyn astiaan.
3. Laita liha astiassa uuniin ja kypsennä miedolla kypsennyksellä. Mieto kypsennys 80 °C:ssa on useimmille lihanpaloille ihanteellinen.

### Taulukko

Mietoon kypsennykseen sopivat kaikki linnun, naudan, vasikan, sian ja lampaan mureat osat. Miedon kypsennyksen ajat riippuvat lihan paksuudesta ja sen sisälämpötilasta.

Ruokalaji	Paino	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Ruskistusaika minuutteina	Mieto kypsennys tuntina
<b>Lintu</b>						
Kalkkunanrinta	1000 g	2	☐	80	6-7	4-5
Ankanrinta*	300-400 g	2	☐	80	3-5	2-2½
<b>Naudanliha</b>						
Naudanpaisti (esim. ulkopaisti), 6-7 cm paksu	n. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	4½-5½
Naudanfilee, kokonainen	n. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	5-6
Paahtopaisti, 5-6cm paksu	n. 1,5 kg	2	☐	80	6-7	4-5

\* Saat ankanrintaan rapean pinnan, kun paistat sen miedon kypsennyksen jälkeen lyhyesti pannulla.

Ruokalaji	Paino	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Ruskistusaika minutteina	Mieto kypsennys tuntiina
Ulkofileepihvit, 3 cm paksut		2		80	5-7	80-110 Min.
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti (esim. kulmapaisti), n. 1,5 kg 6-7 cm paksu		2		80	6-7	5-6
Vasikanfilee	n. 800 g	2		80	6-7	3-3½
<b>Porsaanliha</b>						
Porsaanpaisti, vähärasvainen (esim. ulkofilee), 5-6 cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Porsaanfilee, kokonainen	n. 500 g	2		80	6-7	2½-3
<b>Lampaanliha</b>						
Lampaan fileeselkä, kokonainen	n. 200 g	2		80	5-6	1½-2

\* Saat ankanrintaan rapean pinnan, kun paistat sen miedon kypsennyksen jälkeen lyhyesti pannulla.

## Vihjeitä miedosta kypsennyksestä

Miedosti kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavanomaiseen tapaan paistettu liha. Jotta liha ei jäähdy niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoa kastike hyvin kuumana.

Haluat pitää miedosti kypsennetyn lihan lämpimänä. Laske lämpötila miedon kypsennyksen jälkeen 70 °C:een. Pieniä lihanpaloja voidaan pitää lämpiminä jopa 45 minuuttia, isoja paloja jopa 2 tuntia.

## Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina rutilälle.

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

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minutteina
<b>Paistokset</b>					
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2		180-200	35-45
	Annosvuoka	2		200-220	20-25
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	3+1		150-170	60-80
<b>Paahtoleipä</b>					
4 kpl, kuorrutus	Rutilä + uunipannu	3+1		160-170	10-15
12 kpl, kuorrutus	Rutilä + uunipannu	3+1		160-170	15-20


























## Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.


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

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minutteina
<b>Pizza, pakastettu</b>					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2		200-220	15-25
	Uunipannu + rutilä	3+1		180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2		170-190	20-30
	Uunipannu + rutilä	3+1		170-190	25-35

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pizzapatonki	Uunipannu	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3	 / 	190-210	10-20
<b>Pizza, viileä</b>					
Pizza (esilämmitys)	Uunipannu	1	 / 	180-200	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	 / 	190-210	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3	 / 	200-220	15-25
<b>Leivonnaiset, pakastetut</b>					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	 / 	180-200	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3	 / 	200-220	10-20
<b>Leivonnaiset, esipaistetut</b>					
Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	2		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	 / 	190-210	30-35

## Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu 3D-kiertoilma  niin kermainen 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 jogurtia (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	Uunitoiminto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Kupit tai lasipurkit	laita uunin pohjalle 	50 °C esilämmitys	5 min
			50 °C	8 h
Hiivataikin kohottaminen	Kuumankestävä astia	laita uunin pohjalle 	50 °C esilämmitys	5-10 min
			Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin	20-30 min

## Sulatus

Uunitoiminto Sulatus  sopii hyvin pakasteille.



Sulamisaika 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.

**Huomautus:** Lämpötilaan 60 °C asti uunilamppu ei pala. Optimaalinen hienosäätö on siten mahdollista.

Ruokalaji	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila
<b>Herkät pakasteet</b> Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät jne.	Ritilä	1		30 °C
<b>Muut pakastetuotteet</b> Broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1		50 °C



## 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	Uunitoiminto	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.
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.
6. Käynnistä toiminto.

### 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.

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

### Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

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

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

### Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

### Huomio!

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

# Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

## Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

<b>Yleistä</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
<b>Paistaminen</b>	Ylä-/alalämpö max. 200 °C. 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 2 tasolla:

Työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Paistaminen kolmella tasolla:

Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:

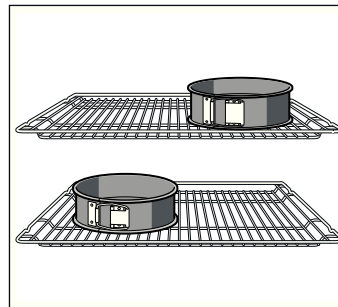
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:

Aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:

Aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:



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

Ruokalaji	Varusteet ja vuoat	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte- ina
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☑	130-140	35-50
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☑/☑ eco	140-150	30-45
Small Cakes (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	150-170	20-30
	Leivinpelti	3	☑	150-160	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	140-160	25-40
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☑	130-150	25-40
Kakkupohja (esilämmitys*)	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☐	160-170	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☑/☑ eco	160-180	30-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 ritilää + 2 irtopohjavuo- kaa Ø 20 cm	3+1	☑	170-190	70-80

\* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

## Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahroleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä	Ritilä + uunipannu	4+1		3	25-30

\* Käännä kun  $\frac{2}{3}$  ajasta on kulunut

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>37</b>	<b>Felsökning</b> .....	<b>51</b>
Före installationen.....	37	Felsökningstabell.....	51
Säkerhetsanvisningar.....	37	Byta ugnslampa i taket.....	51
Felorsaker.....	37	Byta vänster ugnslampa.....	51
<b>Din nya ugn</b> .....	<b>38</b>	Lampglas.....	52
Kontroller.....	38	<b>Service</b> .....	<b>52</b>
Knappar.....	38	E-nummer och FD-nummer.....	52
Vred.....	38	<b>Energi och miljö</b> .....	<b>52</b>
Display.....	38	Ugnsfunktion varmluft eco.....	52
Temperaturövervakning.....	38	Spara effekt.....	53
Ugnsutrymme.....	39	Återvinning.....	53
Tillbehör.....	39	<b>Programautomatik</b> .....	<b>53</b>
Luckspärr.....	40	Form.....	53
<b>Före första användning</b> .....	<b>41</b>	Förbereda maträtten.....	54
Ställa klockan.....	41	Program.....	54
Värma upp ugnen.....	41	Välja och ställa in program.....	56
Rengöra tillbehören.....	41	Tips för programautomatik.....	56
<b>Slå på och av ugnen</b> .....	<b>41</b>	<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>57</b>
Slå på.....	41	Kakor, tårter och småkakor.....	57
Slå av.....	41	Tips vid gräddning.....	59
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>41</b>	Kött, fågel, fisk.....	59
Ugnsfunktioner.....	41	Tips vid stekning och grillning.....	61
Ställa in ugnsfunktion och temperatur.....	42	Anpassad tillagning.....	62
Ställa in snabbuppvärmningen.....	42	Tips för anpassad tillagning.....	62
<b>Tidsfunktioner</b> .....	<b>43</b>	Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	63
Ställa in tidsfunktioner - snabbguide.....	43	Färdigmat.....	63
Ställa in timern.....	43	Speciella maträtter.....	64
Ställa in tillagningstiden.....	43	Upptining.....	64
Flytta färdigtiden.....	44	Torkning.....	64
Ställa klockan.....	44	Konservering.....	64
<b>Memory</b> .....	<b>44</b>	<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>65</b>
Spara inställningar i minnet.....	44	<b>Provrätter</b> .....	<b>66</b>
Slå på minnesinställning.....	44	Gräddning.....	66
<b>Stektermometer</b> .....	<b>45</b>	Grilla.....	66
Sätt i stektermometern.....	45		
Ställa in kottemperaturen.....	45		
Riktvärden för kottemperaturer.....	45		
<b>Sabbatläge</b> .....	<b>46</b>		
Starta sabbatläget.....	46		
<b>Barnspärr</b> .....	<b>46</b>		
<b>Grundinställningar</b> .....	<b>46</b>		
Ändra grundinställningar.....	47		
<b>Automatisk avstängning</b> .....	<b>47</b>		
<b>Självrengöring</b> .....	<b>48</b>		
Viktiga råd.....	48		
Före självrengöring.....	48		
Ställa in rengöringsläget.....	48		
Efter självrengöring.....	48		
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>48</b>		
Rengöringsmedel.....	49		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	49		
Haka av och hänga på ugnsluckan.....	49		
Ta bort luckskyddet.....	50		
Ta ur och sätta i luckglas.....	50		

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

# ⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

## Före installationen

### Transportskador

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

### Elanslutning

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

## Säkerhetsanvisningar

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

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

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

Låt aldrig barn leka med enheten.

### Het ugn

#### Risk för brännskador!!

- Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Öppna ugnsluckan försiktigt. Varm ånga kan strömma ut. Håll barn på avstånd.
- Tillaga aldrig mat med stora mängder starksprit. Alkoholångorna kan fatta eld i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

#### Brandrisk!!

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

#### Risk för kortslutning!!

Se till så att sladdar till elapparater inte blir fastklämda i den varma ugnsluckan. Sladdisoleringen kan smälta.

#### Risk för skällning!!

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

### Varma tillbehör och formar

#### Risk för brännskador!!

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

### Obehöriga reparationer

#### Risk för stötar!!

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

### Självrengöring

#### Brandrisk!!

- Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna vid självrengöring. Ta alltid bort grov smuts ur ugnsutrymmet före självrengöring.
- Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Under självrengöringen blir enheten mycket varm på utsidan. Håll barn på avstånd.

#### Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig plåtar och formar med släppa-lätt-beläggning (nonstick) med självrengöring. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

## Felorsaker

### Obs!

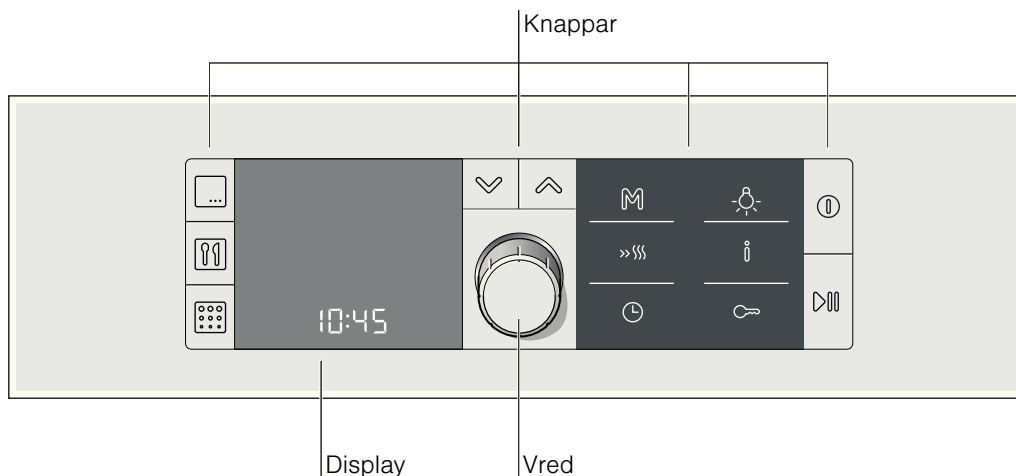
- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna 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 ugnstätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på ugnsluckan: Ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Ställ aldrig formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

# 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. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



## Knappar

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

Symbol	Knappfunktion
	Välj ugnsfunktion och temperatur
	Välj programautomatik
	Välj självrengöring
	hoppa ner en rad
	gå upp en rad
	håll intryckt = väljer minne tryck till = startar minnet
	Ställa in snabbuppvärmningen
	Öppnar och stänger tidsfunktionen
	Slå av och på ugnslampan
	tryck till = kollar temperaturen håll intryckt = öppnar och stänger menyn grundinställningar
	Slår på/av barnspärren
	Slå på och av ugnen
	tryck till = slår på/pausar funktionen håll intryckt = slår av funktionen

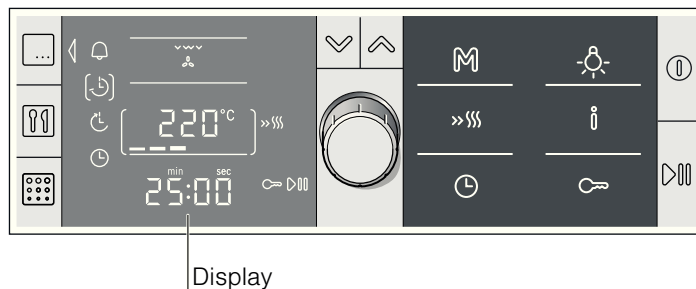
## Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet. Hakparanteserna i inställningsdelen visar vilket värde du kan ändra.

Vredet är av popout-typ. Tryck till på vredet, så fjädrar det in eller ut.

## Display

Displayen är uppdelad i olika delar.



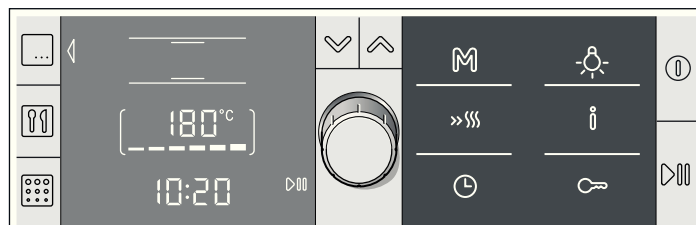
- Vänsterdelen = tidsfunktioner  
Öppnar du tidsfunktionsmenyn, får du upp symbolerna för tidsfunktionerna. Längst till vänster finns en pil som visar vald funktion.
- Mittdelen = inställningsdel  
1:a raden = funktionsdisplay  
2:a raden = visar temperatur  
3:e raden = visar klockan  
Du hoppar mellan raderna med navigationsknapparna och . Raden du är på blir markerad med hakparanteser till vänster och höger. Du kan ändra värdet inom hakparanteserna med vredet.
- Högerdelen = indikering  
Här får du upp symboler för olika funktioner, t.ex. att barnspärren är på, snabbuppvärmning osv.

## Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

## Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar temperaturökningen i ugnsutrymmet. När alla staplar är fyllda, är det dags att sätta in maten i ugnen.



Staplarna lyser inte vid grillning och rengöring.

Du kan kontrollera aktuell temperatur under uppvärmningen med  $\text{i}$ -knappen. Visad temperatur kan avvika något från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

### Restvärme

Temperaturövervakningen visar restvärmen när du slagit av ugnen. Är alla staplar fyllda har ugnen uppnått en temperatur på ca 300°C. Sjunger temperaturen till ca 60°C, slocknar displayen.

### Ugnsutrymme

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

### Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen. Lampan slocknar om du ställt in temperaturer upp till 60 °C eller självrengöring. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Öppnar du ugnsluckan, så tänds ugnslampan.

Du kan slå av och på lampan med  $\text{i}$ -knappen.

### Kylfläkt

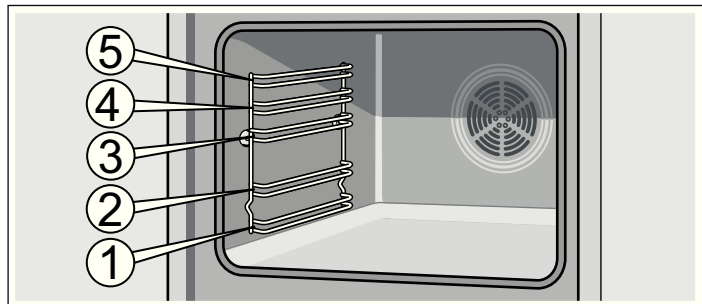
Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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

### Tillbehör

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

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




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

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



#### Galler

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

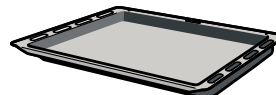
Sätt in gallret med den krökta delen nedåt .



#### Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

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



#### Långpanna

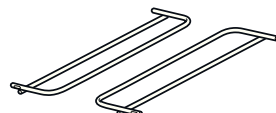
För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

Skjut in långpannan i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



#### Stektermometer

Med stektermometern får du en mer exakt ugnstekning.



#### Tillbehörshållare

Skjut till höger och vänster. Du kan t.ex. rengöra långpannan i samband med självrengöringen.

### 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 specialtillbehör online skiljer sig åt internationellt. Kontrollera i försäljningsunderlagen.

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

Extratillbehör	Ugnsutrymme med	HEZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Galler	Ugnsstegar	HEZ334000	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.	nej
	Falsar	HEZ334001	För formar, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.	nej
Emaljerad bakplåt	-	HEZ331070	För kakor och småkakor. Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.	ja
Långpanna	-	HEZ332070	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.	ja
lläggsgaller	-	HEZ324000	För stekar. Ställ alltid gallret i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft.	nej
Grillplåt	-	HEZ325070	Vid grillning istället för gallret, eller som stänkskydd så att inte ugnen blir så smutsig. Använd alltid grillplåten i långpannan. Grilla på grillplåt: använd bara fals 1, 2 eller 3. Grillplåten som stänkskydd: sätt in långpannan med grillplåten under gallret.	ja
Låg glasform	-	HEZ336000	En djup glasform. Passar även bra till servering.	nej

Extratillbehör	Ugnsutrymme med	HEZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
Pizzaplat	-	HEZ317000	Perfekt för pizza, djupfrysta produkter eller stora runda kakor. Du kan använda pizzaplåten istället för långpannan. Ställ plåten på gallret och följ anvisningarna i tabellerna.	nej
Baksten	-	HEZ327000	Bakstenen passar bra vid gräddning av bröd, småbröd och pizza, när man vill ha en knaprig botten. Förvärm alltid bakstenen till rekommenderad temperatur.	ja
Proffslångpanna med iläggsgaller	-	HEZ333070	Passar bra vid tillredning av stora mängder mat.	ja
Lock till proffspannan	-	HEZ333001	Med locket blir proffspannan en riktig proffsgryta.	nej
Proffsutdrag	Falsar	HEZ333100	Avsett för tillredning av större mängder mat. Det kompletta tillbehöret består av en djup en panna med iläggsgaller, ett galler för uppläggning och en teleskopvagn. Du får perfekta grillresultat med gallret ovanpå.	nej
Proffsutdrag Plus	Falsar	HEZ333102	Avsett för tillredning av större mängder mat. Det kompletta tillbehöret består av en djup en panna med iläggsgaller, ett galler för uppläggning och en teleskopvagn. Du får perfekta grillresultat med gallret ovanpå.	nej
Lock till proffsvagn	Falsar	HEZ333101	Med locket blir den här proffspannan en riktig proffsgryta.	nej
Glasgryta	-	HEZ915001	Glasstekgrytan passar bra tillagning av grystekar och grätänger i ugnen. Lämpar sig väl för program- och stekautomatik.	nej
<b>Ugnsutdrag</b>				
2-delat	Ugnsstegar	HEZ338250	Med utdragsskenor på fals 2 och 3 kan du dra ut tillbehören längre utan att de välter.	nej
3-delat	Ugnsstegar	HEZ338352	Med utdragsskenorna på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret längre utan att det tippas. 3-delade utdragsskenor kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
3-delade skenor med maximalt utdrag	Ugnsstegar	HEZ338356	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippas. 3-delade skenor med maximalt utdrag kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
3-delade skenor med maximalt utdrag och stoppfunktion	Ugnsstegar	HEZ338357	Med utdragsskenor på fals 1, 2 och 3 kan du dra ut tillbehöret utan att det tippas. Utdragsskenorna låses för att underlätta hanteringen av tillbehören. 3-delade utdragsskenor med maximalt utdrag och stoppfunktion kan inte användas till enheter med roterande spett.	nej
Osfiler	-	HEZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Osfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffror i E-nr. (t.ex. HBA78B750).	ja
Systemångkokare	-	HEZ24D300	För skonsam tillagning av grönsaker och fisk.	nej

### 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.
Ugnsrengöringsgel	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.




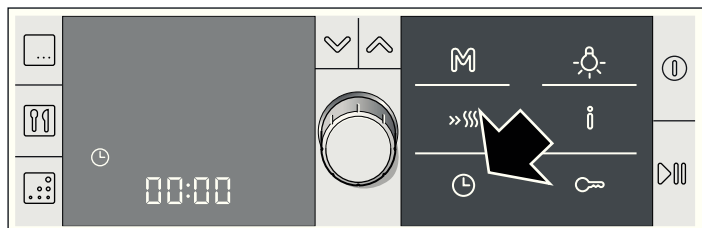
# Före första användning




Kapitlet ger information om vad du måste göra före första användning av enheten.

- Ställa klockan
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är väldigt viktiga.

## Ställa klockan

När du anslutit enheten får du upp  och **00:00** på displayen. Ställ klockan, så är ugnen klar att använda.










1. Tryck på -knappen.  
Klocksymbolen [] står inom hakparantes och du får upp [ **12:00** ].
2. Ställ klockan med vredet.
3. Tryck på -knappen.  
Klockan ställs.

**Anvisning:** Vill du ställa om klockan, läs mer i kapitlet *Tidsfunktioner*.

## Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Ställ in ugnsfunktion över-/undervärme  på 240 °C.

Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet som t.ex. frigolitkulor.


1. Tryck på -knappen.  
Enheter föreslår ugnsfunktion 3D-varmluft  och 160 °C. Hakparanteserna är till vänster och höger om ugnsfunktionen.
2. Ändra ugnsfunktion till över-/undervärme  med vredet.
3. Byt till temperatur med -knappen.  
Hakparanteserna är till vänster och höger om temperaturen.
4. Ändra temperaturen till 240 °C med vredet.
5. Tryck på -knappen.  
Ugnen går igång. -symbolen lyser på displayen.
6. Slå av ugnen med -knappen efter 60 minuter.

Staplarna i temperaturövervakningen visar restvärmen i ugnsutrymmet.


## Rengöra tillbehören


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

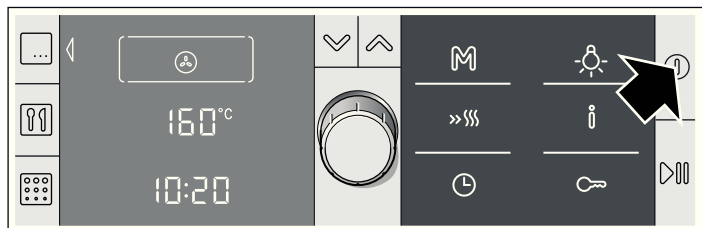
# Slå på och av ugnen

-knappen slår på och av ugnen.




## Slå på

Tryck på -knappen.

-symbolen för ugnsfunktion 3 D-varmluft och 160 °C kommer upp som förslag på displayen.



Du kan dra igång inställningarna direkt eller

- ställa in en annan ugnsfunktion och temperatur
- välja program med -knappen
- välja självrengöring med -knappen
- välja sparad Memory-inställning med -knappen

Du kan läsa om hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

## Slå av

Tryck på -knappen. Ugnen slår av.

# Ställa in ugnen


Kapitlet ger dig information om

- vilka ugnsfunktioner ugnen har
- hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur
- och hur du ställer in snabbuppvärmningen.











## Ugnsfunktioner

Ugnen har en massa olika ugnsfunktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga maträtterna.

### Ugnsfunktioner och temperaturintervall


Ugnsfunktioner och temperaturintervall	Användning
 3D-varmluft 30-275 °C	För gräddning av kakor och bakverk på en till tre falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.




\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsfunktioner och temperaturintervall	Användning
 Varmluft eco* 30-275 °C	Till kakor och bakverk, gratänger, djupfrysta- och färdigrätter, kött och fisk, på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar energioptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen.
 Över- och undervärme 30-300 °C	För kakor, gratänger, magra stekar t.ex. nöt eller vilt på en fals. Värmen fördelas jämnt, ovan- och underifrån.
 Hydrobakning 30-300 °C	För vetebröd som t.ex. matbröd, småfranska eller vetelängder samt t.ex. petit-chouxer eller tårtbottnar. Värmen fördelas jämnt, ovan- och underifrån. Fukten från bakverken blir kvar som ånga inuti ugnen.
 Pizzaläge 30-275 °C	Snabb tillagning av djupfryst utan förvärmning, t.ex. pizza, pommes frites eller strudel. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
 Undervärme 30-300 °C	Konservering och eftergräddning eller rostning. Värmen kommer underifrån.
 Cirkulationsluftsgrillning 30-300 °C	Ugnsstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Grill, stor grilllyta Grillläge 1, 2 eller 3	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
 Grill, liten grilllyta Grillläge 1, 2 eller 3	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
 Upptining 30-60 °C	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
 Varmhållning 60-100 °C	Varmhåller färdiglagad mat.

\* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

## Ställa in ugnsfunktion och temperatur

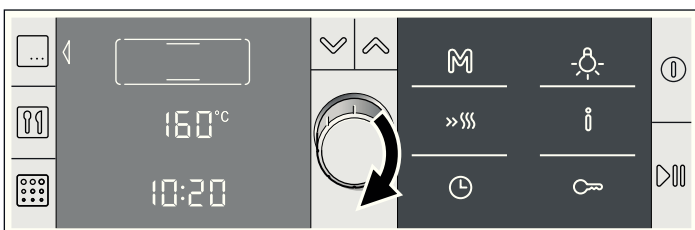
Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme , 180 °C.


Stå på ugnen med -knappen resp. tryck på -knappen. Displayen föreslår 3D-varmluft  och 160 °C.

Du kan dra igång inställningarna direkt med -knappen.

Gör så här om du vill ställa in annan ugnsfunktion och temperatur.

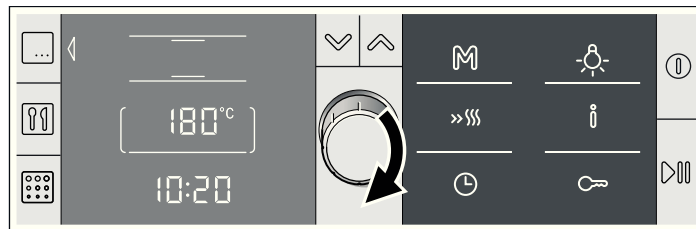
1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.




2. Byt till temperatur med -knappen.

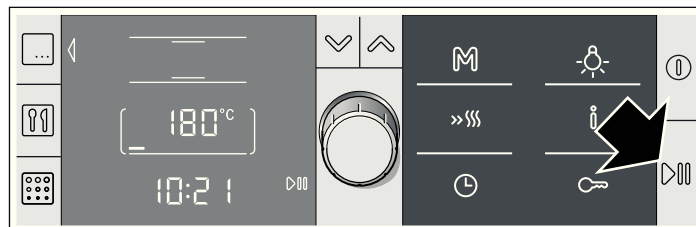
Hakparanteserna är till vänster och höger om temperatur eller grillläge.


3. Ändra föreslagen temperatur med vredet.



4. Tryck på -knappen.

Ugnen går igång. -symbolen lyser på displayen.




5. Slå av ugnen med -knappen när rätten är färdig eller ställ in ny ugnsfunktion.


## Ändra temperatur eller grillläge

Det kan du göra närsomhelst. Ändra temperatur eller grillläge med vredet.




## Läsa av aktuell temperatur

Tryck till på -knappen. Du får upp aktuell temperatur i ugnsutrymmet i några sekunder.


## Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pauser. -symbolen blinkar. När du stänger luckan går ugnen igång igen.

## Slå av funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pauser. -symbolen blinkar. Tryck på -knappen igen, ugnen går igång.

## Slå av ugnsfunktionen

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft och 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

## Ställa in tillagningstiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ställa in tillagningstid.





## Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

## Ställa in snabbuppvärmningen

Snabbuppvärmningen passar inte alla ugnsfunktioner.

## Lämpliga ugnsfunktioner



-  3D-varmluft
-  Över- och undervärme
-  Hydrobakning
-  Pizzaläge

Du får signal om ugnsfunktionen du valt inte passar för snabbuppvärmning.

## Lämpliga temperaturer

Snabbuppvärmning fungerar inte om inställd temperatur ligger under 100 °C. Om ugnstemperaturen bara är något lägre än inställd temperatur, så behöver du inte köra snabbuppvärmning. Den slår inte på.

## Ställa in snabbuppvärmningen

Tryck på -knappen till snabbuppvärmningen. Du får upp -symbolen bredvid inställd temperatur. Staplarna i temperaturövervakningen blir fyllda.

När staplarna är fyllda, slår snabbuppvärmningen av. Du får en kort signal. >>>-symbolen slocknar. Ställ in maträtten i ugnsutrymmet.

### Anvisningar

- Byter du ugnsfunktion, slår snabbuppvärmningen av.
- Inställd tillagningstid börjar räkna ned direkt oberoende av snabbuppvärmningen.

## Tidsfunktioner

Öppna tidsfunktionsmenyn med ⊖-knappen. Enheten har följande funktioner:

När ugnen är av:

- ⊖ = ställ in timern
- ⊕ = ställ klockan

När ugnen är på:

- ⊖ = ställ in timern
- ↻ = ställ in tillagningstiden
- ⌚ = flytta färdigtiden

Hakparanteserna runt symbolen visar att du valt funktionen. Efter start visar hakparanteserna vilken tidsfunktion som räknar ned på displayen.

### Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

1. Öppna menyn med ⊖-knappen.
2. Välj den funktion du vill ha med ∨-knappen.
3. Ställ in det värde du vill ha med vredet.
4. Stäng menyn med ⊕-knappen.

Du kan läsa mer om hur du ställer in funktionerna i bilagorna.

#### Kort signal

Om värdet inte går att ändra eller ställa in, får du en kort signal.

### Ställa in timern

Timern fungerar oberoende av ugnen. Du kan använda den som äggklocka och ställa in den närsomhelst. Oavsett om ugnen är på eller av.

1. Tryck på ⊖-knappen.  
Tidsfunktionsmenyn öppnar. Hakparanteserna runt ⊖-symbolen visar att du valt timerfunktionen.
2. Ställ in tiden på timern med vredet.
3. Stäng menyn med ⊕-knappen.  
Tiden räknar ned på klockdisplayen.

#### När tiden har gått ut

Enheten ger signal. När tiden gått ut. Displayen visar **00:00**. Tryck på ⊖-knappen. Indikeringen slocknar.

#### Slå av tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med ⊖-knappen. Återställ tiden till **00:00** med vredet. Stäng menyn med ⊕-knappen.

#### Ändra tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med ⊖-knappen. Ändra tiden inom de närmsta sekunderna med vredet. Stäng menyn med ⊕-knappen.

- Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur med Ⓜ-knappen.

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

### Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på >>>-knappen. -symbolen slocknar.

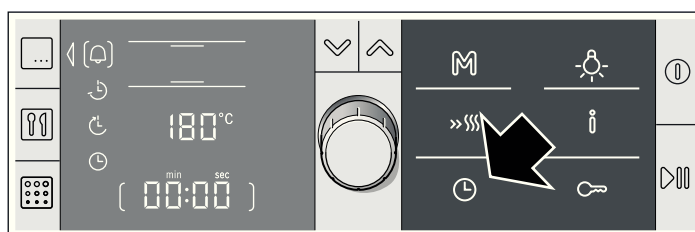
### Ställa in tillagningstiden

Ställer du in tiden (tillagningstiden) för maträtten, så slår enheten av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av.

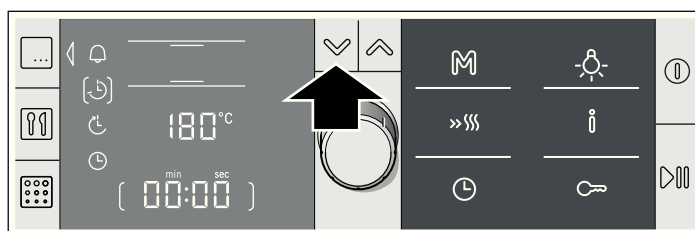
Förutsättning: ugnsfunktion och temperatur är inställda.

Exempel i bilden: inställning för ☐över-/undervärme, 180 °C, tillagningstid 45 minuter

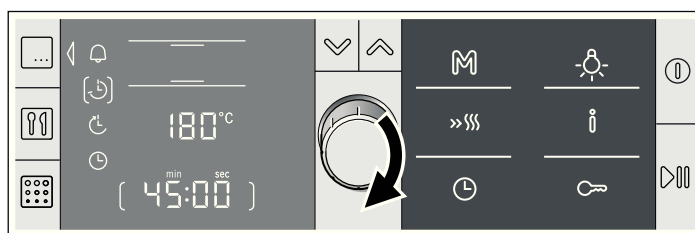
1. Tryck på ⊖-knappen.  
Tidsfunktionsmenyn öppnar. Till vänster på displayen får du upp tidsfunktionerna. Timerfunktionen (⊖) är markerad.



2. Byt till tillagningstid [↻] med ∨-knappen.



3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Tryck på ⊕-knappen.  
Tidsfunktionsmenyn stänger.
5. Har du inte slagit på enheten, tryck på ▶||-knappen.  
Funktionstiden räknar ned på displayen.

#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Tillagningstiden är satt till **00:00**. Du kan slå av signalen tidigare med ⊖-knappen.

#### Slå av tillagningstiden

Öppna menyn med ⊖-knappen. Byt till tillagningstid [↻] med ∨-knappen och sätt tillagningstiden till **00:00** med vredet. Stäng menyn med ⊕-knappen.

## Ändra tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Byt till tillagningstid [] med -knappen och ändra tillagningstiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

## Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden

- oavsett ugnsfunktion
- i många program
- samt vid självrengöring

Exempel: ställ in maten i ugnen 9:30. Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Men du vill att den ska vara färdig 12:45.

Flytta färdigtiden från 10:15 till 12:45. Den slår på 12:00 och slår av 12:45.

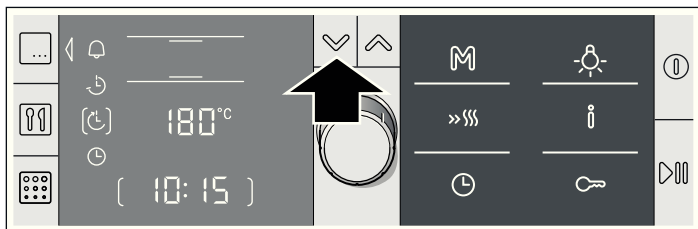
Även självrengöringen har den här funktionen. Du kan flytta självrengöringen så att den sker nattetid, så att du kan använda ugnen dagtid.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

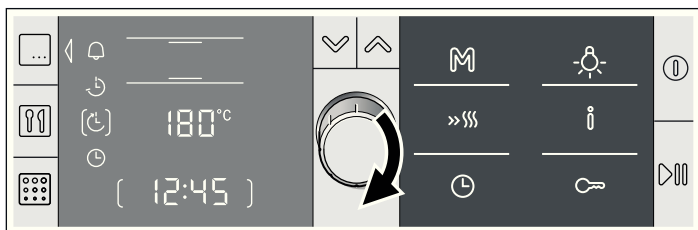
### Flytta färdigtiden

Förutsättning: det finns en inställd tillagningstid. Funktionen är inte på ännu. Tidsfunktionsmenyn är öppen.

1. Byt till färdigtid [] med -knappen.



2. Du kan flytta färdigtiden med vredet.



3. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

4. Bekräfta med -knappen.

Ugnen ställer sig i standby []. Färdigtiden kommer upp på klockdisplayen. När funktionen går igång, räknar tiden ned.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Klockdisplayen visar **00:00**. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

### Ändra färdigtiden

Det går bara när ugnen är i standby []. Öppna sedan menyn med -knappen. Byt till färdigtid med -knappen. Ändra färdigtiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

### Slå av färdigtiden

Det går bra när ugnen är i standby. Öppna menyn med -knappen, byt till färdigtid med -knappen. Vrid vredet åt vänster till aktuell färdigtid. Tillagningstiden börjar direkt.

## Ställa klockan

Ugnen måste vara av när du ställer klockan.

### Vid strömavbrott

Vid strömavbrott får du upp [] och **00:00** på displayen. Ställ klockan.

1. Tryck på -knappen.  
Displayen visar vald funktion [] och [**12:00**].
2. Ställ klockan med vredet.
3. Bekräfta med -knappen.  
Displayen visar tiden.

### Ställa om klockan

Vill du ställa om klockan, t.ex. från sommar- till vintertid:

1. Tryck på -knappen.  
Tidsfunktionsmenyn öppnar.
2. Byt till tid [] med -knappen.
3. Ställ klockan med vredet.
4. Tryck på -knappen.  
Displayen visar tiden.

### Slå av klockan

Du kan dölja klockan. Då syns den bara när ugnen är på. Läs mer i kapitlet *Grundinställningar*.

## Memory

Med Memory-funktionen kan du spara inställningen för en maträtt och sedan hämta den när du vill.

Memory är en praktisk funktion när du lagar en viss rätt ofta.

### Spara inställningar i minnet

Självrengöringen går inte att spara.

1. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och ev. tillagningstid för rätten. Starta inte. Om du vill spara programmet: välj program och ställ in vikten. Starta inte.
2. Tryck på -knappen tills -symbolen lyser på displayen. Det tar några sekunder.

Inställningen är sparad och går att starta närsomhelst.

### Spara ytterligare inställningar

Ställ in igen och spara. De gamla inställningarna skrivs över.

### Slå på minnesinställning

Du kan dra igång sparade inställningar för maträtten närsomhelst.

1. Tryck till på -knappen.  
Du får upp de sparade inställningarna.
2. Tryck på -knappen.  
Memory-inställningen går igång.

### Ändra inställningar

Det kan du göra närsomhelst. Nästa gång du slår på Memory-funktionen, så får du upp den sparade inställningen igen.

# 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
-  Varmluft eco
-  Över-/undervärme
-  Hydrobakning
-  Pizzaläge
-  Varmluftsgrill

## Ugnstemperatur

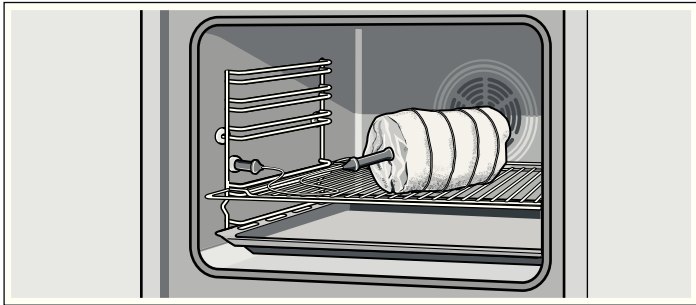
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

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 stekgryta eller ben.







Lägg köttet mitt på gallret.

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

Se till så att du inte klämmer sladden till stektermometern.

## Ställa in köttemperaturen

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet. -symbolen kommer upp på displayen. Enheten föreslår en köttemperatur.
2. Välj ugnsfunktion med vredet.
3. Byt till temperatur med -knappen och ställ in den ugnstemperatur du vill ha med vredet.
4. Hoppa till nästa rad med -knappen.
5. Ändra föreslagen köttemperatur med vredet.
6. Tryck på -knappen. Ugnen går igång. Du får upp aktuell köttemperatur när den är över 30 °C.


## Inställd köttemperatur är uppnådd

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan dra ut stektermometern ur uttaget.


### Risk för brännskador!!

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

## Ändra temperatur

Du kan ändra ugnstemperatur närsomhelst. Vill du byta köttemperatur, tryck på -knappen och ändra temperatur med vredet.

## Kontrollera aktuell temperatur

Du kan kontrollera ugnstemperaturen med -knappen. Du får upp aktuell köttemperatur på klockdisplayen när temperaturen är över 30 °C.

## Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

### Risk för brännskador!!

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

**Anvisning:** Du kan inte ställa in programautomatik och rengöring när stektermometern sitter i. Enheten ger signal. Dra ut stektermometern ur uttaget.

## Riktvärden för köttemperaturer

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

Maträtt	Riktvärden för köttemperaturer 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

# Sabbatläge

Inställningen kör ugnen med över-/undervärme och temperatur mellan 85 °C och 140 °C. Du kan ställa in en tillagningstid från 24 till 73 timmar.

Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet den här tiden utan att slå på eller av ugnen.

## Starta sabbatläget

Förutsättning: du har slagit på "Sabbatläge: ja" i grundinställningarna. Se kapitlet *Grundinställningar*.

1. Tryck på -knappen.  
Displayen föreslår 3D-varmluft , 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till sabbatläget .
3. Byt till temperatur med -knappen och ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
4. Öppna tidsfunksionsmenyn med -knappen och hoppa till tillagningstid [] med -knappen.  
Enheten föreslår 27:00 timmar.

5. Ställ in den tid du vill ha med vredet.

6. Tryck på -knappen.  
Tidsfunksionsmenyn stänger.

7. Tryck på -knappen.  
Sabbatläget går igång. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

## Tillagningstiden har gått ut

Ugnsuppvärmningen slår av.

## Flytta färdigtiden

Det går inte att flytta färdigtiden.

## Avbryta sabbatläget

Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft, 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

# Barnspärr

Ugnen har barnspärr så att barn inte kan slå på ugnen eller ändra ugnsfunktion av misstag.

## Slå på barnspärren

Tryck på nyckelknappen tills du får upp -symbolen. Det tar ca 4 sekunder.  
Kontrollerna är spärrade.

## Låsa ugnsluckan

Du kan även ändra grundinställningarna så att ugnsluckan låser. Läs hur i kapitlet *Grundinställningar*. Ugnsluckan låser när temperaturen i ugnsutrymmet når ca 50 °C. Du får upp .

symbolen. Är ugnen av, så låser ugnsluckan direkt när du slår på barnspärren.

## Ta bort spärren

Tryck på -knappen tills -symbolen slocknar. Nu kan du ställa in igen.

**Anvisning:** Du kan slå av ugnen med eller genom att trycka länge på -knappen, ställa in timern och slå av ljudsignalen även om barnspärren är på.

# Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar som går att anpassa efter behov.

**Anvisning:** I tabellen hittar du alla grundinställningar och vilka ändringar som går att göra. Enheterna finns i olika utföranden, displayen visar bara de grundinställningar som gäller din enhet.

Funktion	Grundinställning	Alternativ
<i>1</i> Signal när en tillagningstid går ut	= 2 minuter	<i>1</i> = 10 sekunder = 2 minuter = 5 minuter
<i>2</i> Kvitteringston vid knapptryck	= av	= av* <i>1</i> = på *Undantag: När enheten startas/stängs av avges alltid en ljudsignal.
<i>3</i> Displayljusstyrka	= dag	<i>1</i> = natt = medel = dag
<i>4</i> Klocka på displayen när ugnen är avstängd	<i>1</i> = på	= av* *Klockan syns alltid så länge det finns restvärmeindikering. <i>1</i> = på
<i>5</i> Ugnsampa när enheten är igång	<i>1</i> = på	= av <i>1</i> = på

Funktion	Grundinställning	Alternativ
c 6 Starta funktionen igen när du stänger luckan	1 = Funktionen startar igen automatiskt	0 = Starta funktionen igen med >   1 = Funktionen startar igen automatiskt
c 7 Extra lucklås vid barnspärr	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 8 Längden på kylfläktens eftergångstid.	2 = medel	1 = kort 2 = medel 3 = lång 4 = extra lång
c 9 Eftermonterade, självrengörande tak och sidoväggar	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 10 Eftermonterade utdragsskenor	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 11 Återställer alla ändringar till grundinställningarna	0 = nej	0 = nej 1 = ja
c 12 Sabbatläge	0 = nej	0 = nej 1 = ja

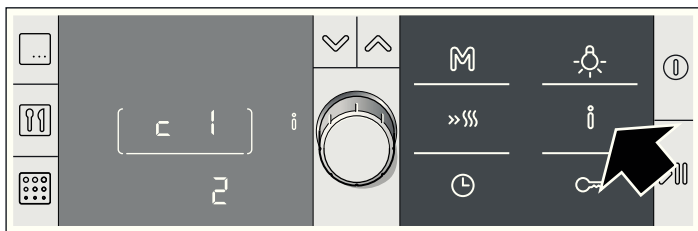
## Ändra grundinställningar

Förutsättning: ugnen ska vara av.

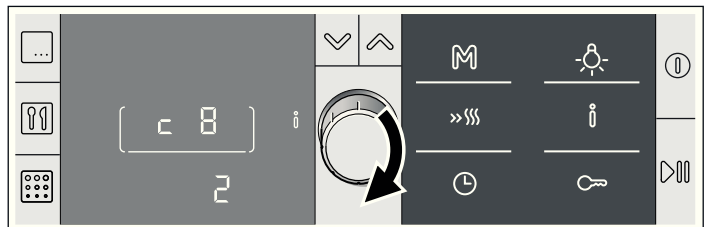
Titta i tabellen med grundinställningar, så du vet vad som döljer sig bakom siffrorna.

Exempel i bilden: ändra grundinställd eftergångstid för kylfläkten från medel till kort.

- Tryck på **i**-knappen ca 4 sekunder tills **i**-symbolen lyser. Du får upp första grundinställningen på displayen.

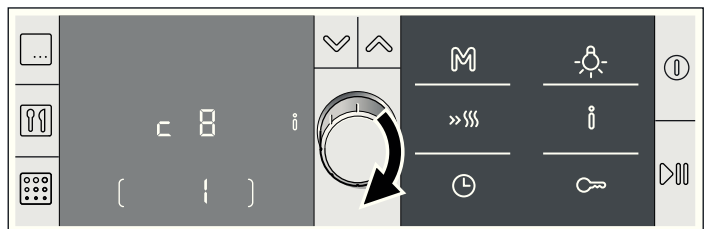


- Välj den grundinställning du vill ha med vredet.



- Tryck på **∨**-knappen.

- Ändra grundinställningen med vredet.



- Vill du ändra fler grundinställningar, upprepa punkt 2 till 4.
- Tryck på **i**-knappen tills du får upp luckan. Det tar ca fyra sekunder. Alla ändringar är sparade.

### Avbryta

Tryck på **⓪**-knappen. Ändringarna blir inte överförda.

## Automatisk avstängning

Ugnen har en funktion för automatisk avstängning. Den slår av enheten om det inte finns någon inställd tillagningstid och inställningarna inte blivit ändrade på ett tag. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

### Avstängning på

Displayen visar **FB**. Funktionen slår av.

Tryck på någon av knapparna, så försvinner indikeringen. Nu kan du ställa in igen.

**Anvisning:** Finns det en inställd tillagningstid, så slår ugnen av uppvärmningen när den går ut. Den automatiska avstängningen behöver inte vara på.

# Självrengöring

Vid självrengöring värmer ugnen upp till ca 500 °C. Det bränner av stänk från ugnstekning, grillning eller bakning, du behöver bara aska ur ugnen.

Du kan välja mellan tre rengöringslägen.

Läge	Rengöringsgrad	Tid
1	lätt	ca 1 timme, 15 minuter
2	medel	ca 1 timme, 30 minuter
3	intensiv	ca 2 timmar

Ju kraftigare och äldre smuts, desto högre rengöringsläge ställer du in. Det räcker om du rengör ugnen varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen tar bara ca 2,5 - 4,7 kWh.

## Viktiga råd

För din säkerhets skull låses ugnsluckan automatiskt. Luckan kan öppnas igen så snart ugnen har svalnat och låssymbolen släckts.

Ugnslampan inuti ugnen tänds inte vid självrengöring.

### ⚠ Risk för brännskador!

- Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Öppna aldrig ugnsluckan eller förreglingspaken för hand. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.
- Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Rör aldrig vid ugnsluckan. Låt ugnen svalna först. Håll barn på avstånd.

### ⚠ Brandfara!

Ugnen blir mycket varm inuti vid självrengöring. Häng aldrig brännbara föremål, som t.ex. torkhanddukar, på handtaget. Se till att inte ställa saker omedelbart framför enheten.

## Före självrengöring

Ugnsutrymmet ska vara tomt. Ta ut tillbehör, formar och ugnsstegar ur ugnsutrymmet. Läs om hur du tar ut ugnsstegarna i kapitlet *Skötsel och rengöring*.

Rengör ugnsluckan och kanterna mot ugnsutrymmet runt tätningen. Rengör inte tätningen.

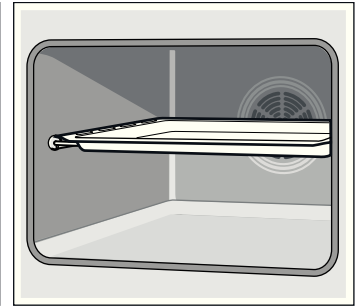
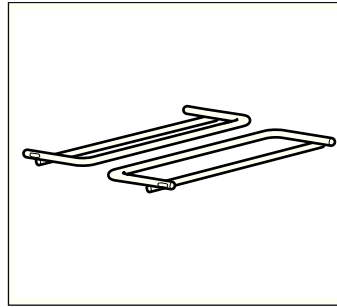
### ⚠ Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka av ugnsutrymme och tillbehör som du ska rengöra med fuktig trasa.

### Samtidig rengöring av tillbehör

Ugnsstegarna är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet. Vill du passa på och rengöra tillbehör samtidigt, använd tillbehörshållare.

Sätt i vänster och höger tillbehörshållare.



Då kan du samtidigt rengöra emaljerade tillbehör, som t.ex. långpanna utan nonstick-beläggning. Endast ett tillbehör kan rengöras under självrengöringen.

Oemaljerade tillbehör som t.ex. galler är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet.

### ⚠ Risk för allvarliga personskador!!

Rengör aldrig plåtar och formar med nonstick-beläggning under självrengöring. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

**Anvisning:** Vilka tillbehör som klarar självrengöring ser du i tabellen över extratillbehör i början av bruksanvisningen.

## Ställa in rengöringsläget

1. Tryck på -knappen. Enheten föreslår rengöringsläge 3. Du kan dra igång självrengöringen direkt med -knappen. Om du vill ändra rengöringsläge:
2. Välj det rengöringsläge du vill ha med vredet.
3. Slå på med startknappen .

Ugnsluckan låser strax efter start. Låssymbolen lyser. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän symbolen slocknat.

### Efter självrengöringen

Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar **00:00**.

### Avbryta inställning

Slå av ugnen med -knappen. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän symbolen slocknat.

### Ändra rengöringsläge

Du kan inte ändra rengöringsläge efter start.

### Köra rengöringen nattetid

Flytta färdigtiden för rengöringen till natten, så kan du använda ugnen dagtid. Se kapitlet *Tidfunktioner*, flytta färdigtiden.

## Efter självrengöring

Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när det svalnat.

# 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 luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.



## Rengöringsmedel

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

- inga skarpa eller skurande rengöringsmedel,
- inga starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- inga hårda disksvampar eller svinto,
- inte högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

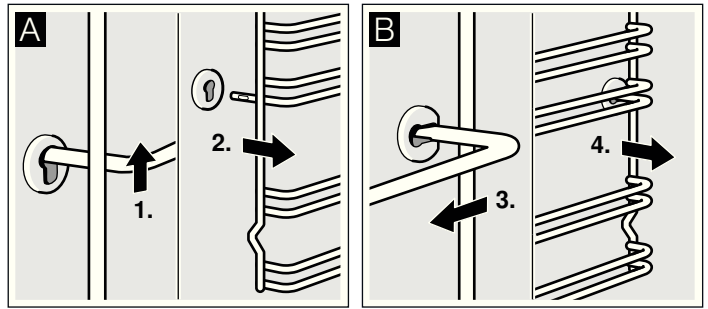
Område	Rengöringsmedel
Ugnsfront	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar.  Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Lucksydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa.  Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugnsrengöring. Använd bara ugnsrengöring i kall ugn.  Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring</i> !
Stektermometer	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste.  Blötlägg eller maskindiska inte, rengör inte heller med självrengöring. Du kan skada utdragsskenorna.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

## Ta ut och sätta in ugnsstegar

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

### Ta loss ugnsstegarna

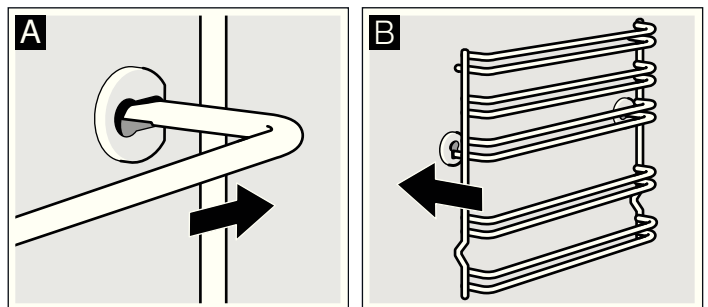
1. Lyft upp ugnsstegen framtill
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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).

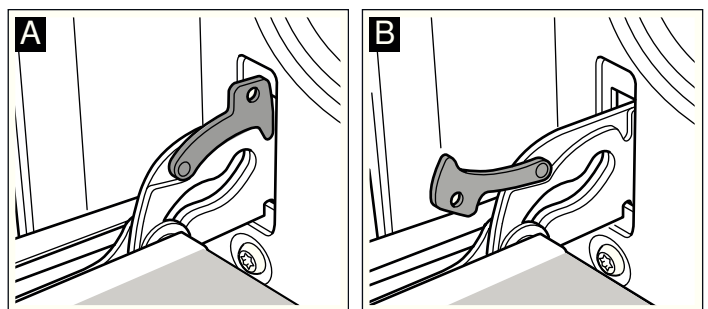


Ugnsstegarna passar både till höger och vänster. Kontrollera att fals 1 och 2 är vända nedåt och fals 3, 4 och 5 uppåt; se bild B.

## Haka av och hänga på ugnsluckan

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

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.

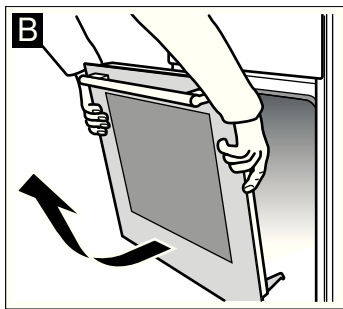
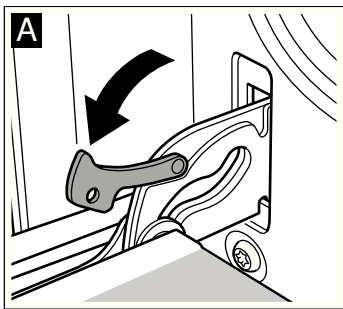


### ⚠ Risk för personskador!!

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

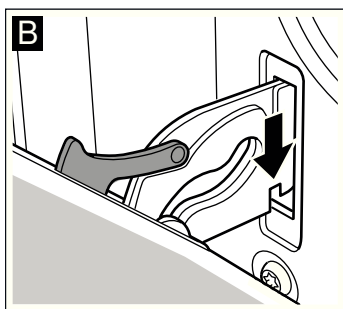
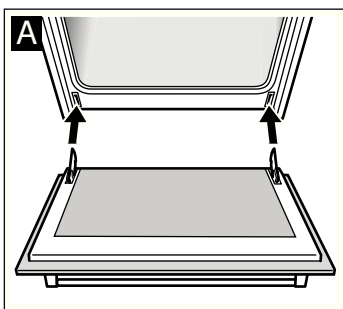
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



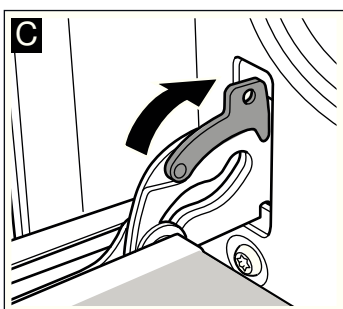
### Hänga på luckan

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.



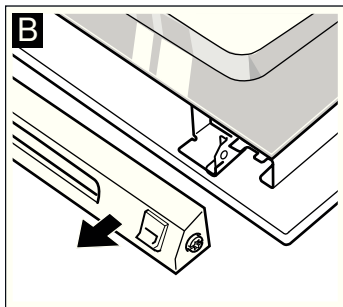
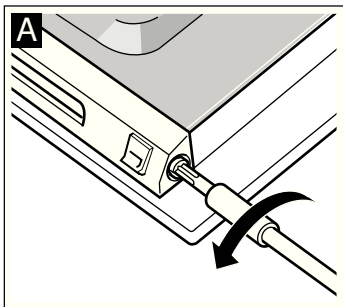
### ⚠ Risk för personskador!!

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

### Ta bort luckskyddet

Skyddet på ugnsluckan kan bli missfärgat. Vid grundlig rengöring kan du ta bort skyddet.

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Skruva loss skyddet från ugnsluckan. Skruva ur skruvarna till vänster och höger (bild A).
3. Ta av skyddet (bild B).



Se till så att ugnsluckan inte slår igen när skyddet är borttaget. Då kan innerglaset bli skadat.  
Rengör skyddet med rengöringsmedel för rostfritt stål.

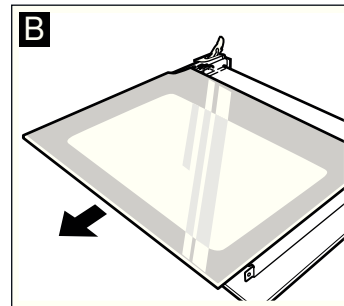
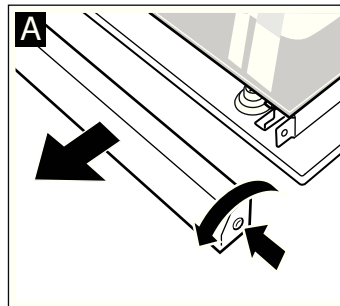
4. Sätt tillbaka skyddet och fäst det.
5. Stäng ugnsluckan.

### Ta ur och sätta i luckglas

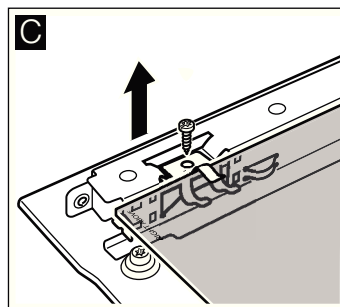
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

#### Ta ur

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



4. Skruva loss fästklammorna till höger och vänster. Lyft glaset och dra av fästena (bild C). Ta ur glaset.



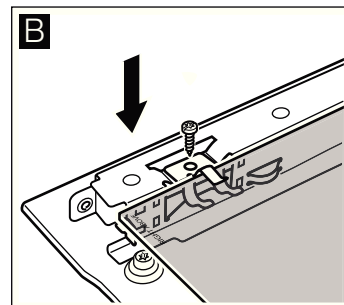
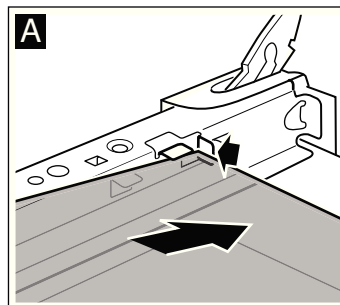
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

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

#### Sätta i

Se till så att texten "right above" nedtill till vänster är uppochned när du monterar.

1. Sätt i glaset snett bakåt (bild A).
2. Sätt på höger och vänster fästklamma till luckglaset, passa in så att de täcker skruvhålen och skruva fast (bild B).



3. Skjut in det övre glaset snett bakåt. Den blanka ytan ska vara utåt.
4. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
5. Hänga på ugnsluckan igen.




**Använd inte ugnen igen förrän du 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	Anvisning/åtgärd
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
Displayen visar <b>00:00</b> .	Strömavbrott	Ställ klockan.
Ugnsluckan går inte att öppna. Displayen visar <b>00:00</b> . Du får upp  -symbolen.	Strömavbrott vid självrengöring.	Ställ klockan. Vänta tills  -symbolen slocknar. Du kan öppna ugnsluckan igen.
Ugnen värmer inte upp eller så går det inte att ställa in den ugnsinställning du valt.	Okänd ugnsfunktion	Gör om inställningen.
Ugnen blir inte varm. Temperaturdisplayen visar en liten fyrkant.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter min. 20 sekunder. Håll  -knappen intryckt 4 sekunder inom 2 minuter tills kvadraten försvinner från displayen.
Displayen visar <b>FB</b> .	Automatisk avstängning är på. Ugnsuppvärmningen slår av.	Tryck på någon av knapparna.

## Felmeddelande med **E**


Får du upp ett felmeddelande med **E** på displayen, tryck på -knappen. Då raderar du felmeddelandet. Du måste

## Risk för stötar!!

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

eventuellt ställa klockan igen. Får du upp felet igen, kontakta service.

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
<b>E011</b>	En knapp har varit intryckt för länge.	Tryck en gång på varje knapp. Kontrollera om knapparna är rena. Står felmeddelandet kvar, kontakta service.
<b>E115</b>	Ugnstemperaturen är för hög.	Ugnsluckan låser. Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat. Radera felmeddelandet med  -knappen.

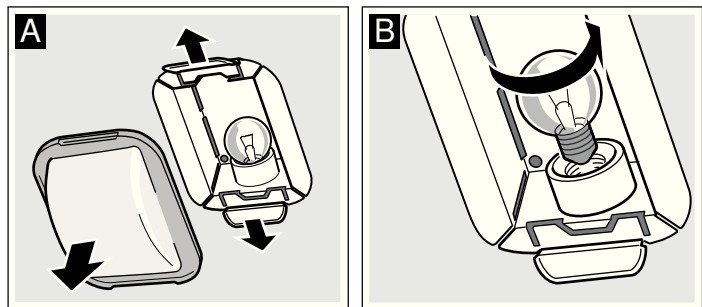
## Byta ugnslampa i taket

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

### Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Tryck metalldelarna bakåt med tummen (bild A).
3. Skruva ur lampan och byt ut den mot samma lamptyp (bild B).



4. Sätt tillbaka lampglaset. Sätt in det på ena sidan och tryck fast det på andra sidan. Glaset snäpper fast.

5. Ta ut kökshandduken och sätt i säkringen igen.

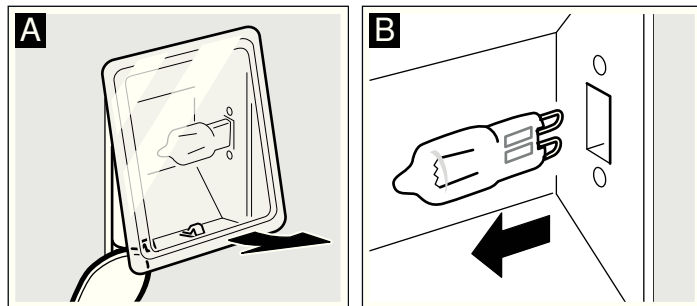
## Byta vänster ugnslampa

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 25 W-halogenlampor för 230 V finns hos service eller din återförsäljare. Håll i halogenlampan med en torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara sådana lampor.

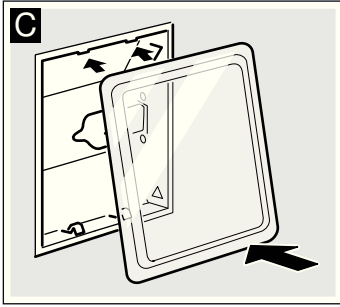
### Risk för stötar!!

Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

1. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
2. Ta loss lampglaset. Öppna lampglaset underifrån med handen (bild A). Tycker du det är jobbigt att få bort lampglaset kan du använda en sked.
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild B). Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



4. Sätt tillbaka lampglaset. Kontrollera att glasets välvning sitter till höger. Sätt i glaset upptill och tryck fast det ordentligt nedtill (bild C). Glaset snäpper fast.



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 kontaktoppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

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

## Energi och miljö

Den här enheten är mycket energieffektiv. Här följer uppgifter om den energioptimerade funktionen varmluft eco. Dessutom hittar du tips på hur du kan spara ytterligare energi och värna om miljön.

### Ugnsfunktion varmluft eco

Med den energieffektiva funktionen varmluft eco kan du tillaga en mängd olika rätter på en fals. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar energioptimerad värme från ringelementet jämnt i ugnen. Du kan baka och ugnssteka utan förvärmning.

#### Anvisningar


- Ställ in maträtten i kall ugn. Nu fungerar energioptimeringen.
- Ugnsluckan får endast öppnas under pågående tillagning om det är absolut nödvändigt.


### Tabell

I tabellen hittar du ett urval maträtter som passar bra att tillaga med varmluft eco. Här finns även uppgifter om lämpliga temperaturer och tillagningstider. Samt information om rätt tillbehör och fals.

Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets volymer, beskaffenhet och kvalitet. Därför anges bara ungefärliga värden i tabellen. Försök först med det lägre värdet. En lägre temperatur ger en jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Placera alltid formar och kärl mitt på gallret. Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp fett och köttsaft och håller ugnen ren.

Maträtter med varmluft eco 	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Kakor, tårter och småkakor</b>				
Sockerkakssmet på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	170-190	25-35
Sockerkakssmet i form	Brödform	2	160-180	50-60
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	2	160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2	160-180	50-60
Jäsdeg på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	170-190	25-35
Mördeg på plåt med torr garnering	Bakplåt	3	180-200	20-30
Rulltårta	Bakplåt	3	170-190	15-25

<b>Maträtter med varmluft eco</b> 	<b>Tillbehör</b>	<b>Fals</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Tillagningstid i minuter</b>
Tårtbotten, 2 ägg	Pajform	2	150-170	20-30
Biskvibotten, 6 ägg	Springform	2	150-170	40-50
Smördegskakor	Bakplåt	3	180-200	20-30
Småkakor	Bakplåt	3	130-150	15-25
Spritsade kakor	Bakplåt	3	140-150	30-45
Petit-choux	Bakplåt	3	210-230	35-45
Frallor, rågmjöl	Bakplåt	3	200-220	20-30
<b>Gratänger</b>				
Potatisgratäng	Gratängform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratängform	2	180-200	40-50
<b>Djupfrysta produkter</b>				
Pizza, tunn botten	Långpanna	3	190-210	15-25
Pizza, tjock botten	Långpanna	2	180-200	20-30
Pommes frites	Långpanna	3	200-220	20-30
Kycklingvingar	Långpanna	3	220-240	20-30
Fiskpinnar	Långpanna	3	220-240	10-20
Bakeoffbröd	Långpanna	3	180-200	10-15
<b>Kött</b>				
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2	190-210	130-150
Fläskstek, karré, 1 kg	Öppen form	2	190-210	110-130
Kalvstek, innanlår, 1,5 kg	Öppen form	2	190-210	110-130
<b>Fisk</b>				
Dorada, 2 st. á 750 g	Långpanna	2	170-190	50-60
Dorada i saltbädd, 900 g	Långpanna	2	170-190	60-70
Gädda, 1 kg	Långpanna	2	170-190	60-70
Foreller, 2 st. á 500 g	Långpanna	2	170-190	45-55
Fiskfiléer, 100 g per st.	Kärl med lock	2+1	190-210	30-40

## 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.



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

## Programautomatik

Programautomatiken gör att du lätt lyckas med maffiga grytstekar, saftiga stekar och läckra grytor. Du slipper ösa och vända köttet och ugnen förblir ren.

Slutresultatet beror på köttkvaliteten och formens storlek och typ. Använd grytlappar när du tar ut den färdiga rätten ur ugnsutrymmet. Stekgrytan är jättevarm. Öppna grytan försiktigt, varm ånga strömmar ut.

## Form

Programautomatiken är bara avsedd för ugnstekning med täckt form, undantaget är knaperstekt skinkstek. Använd bara stekgrytor med tätt lock. Följ gryttillverkarens anvisningar.

## Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Vi rekommenderar elfasta ugnsformar (som tål 300 °C) i glas eller glaskeramik. Stekgrytor av rostfritt fungerar inte så bra. Den blanka ytan reflekterar värmestrålningen kraftigt. Stekytan blir sämre och köttet blir inte lika genomstekt. Om du använder en stekgryta i rostfritt, ta av locket när programmet är klart. Eftergrilla köttet med grillåge 3 ytterligare 8 till 10 minuter. Använder du emaljgrytor av stål, gjutjärn eller pressgjutet aluminium, så bryner maten på mer. Tillsätt mer vätska.

## Olämpliga kastruller, grytor och pannor

Enheten är inte avsedd för formar av ljus, blank aluminium, oglaserat lergods, plast eller formar med plasthandtag.

### Formens/grytans storlek

Köttet ska täcka botten till två tredjedelar. Då får du fin steksky. Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

### Förbereda maträtten

Använd färskt eller fryst kött. Vi rekommenderar färskt kött med kylskåpstemperatur.

Välj en passande form/gryta.

Väg det färska eller frysta köttet, fågeln eller fisken. Exakta anvisningar hittar du i motsvarande tabell. Du behöver vikten för inställningen.

Krydda köttet. Krydda fryst kött på samma sätt som färskt kött.

Många rätter kräver att du tillsätter vätska. Häll på vätska så att formbotten blir täckt ca ½ cm upp. Står det "lite" vätska i

tabellen, så räcker 2-3 matskedar. Står det "ja" ska det vara mer. Följ anvisningarna före och i tabellerna.

Lägg lock på grytan. Ställ grytan på gallret på fals 2.

På vissa rätter kan du flytta färdigtiden. Rätterna är markerade med \*.

Ställ alltid in formen i kall ugn.

## Program

### Fågel

Lägg fågeln med bröstsidan upp i stekgrytan. Passar inte fylld fågel.

Ska du köra flera fågellår, ställ in vikten på det tyngsta låret. Låren ska vara ungefär lika stora.

Exempel: 3 kycklinglår på 300 g, 320 g och 400 g. Ställ in 400 g.

Vill du köra två jämnstora kycklingar i samma form, ställ in efter den tyngsta, precis som med låren.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
<b>Fågel</b>				
Kyckling, färsk	P1*	0,7-2,0	nej	Köttvikt
Gödkyckling, färsk	P2*	1,4-2,3	nej	Köttvikt
Anka, färsk	P3*	1,6-2,7	nej	Köttvikt
Gås, färsk	P4*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Minikalkon, färsk	P5*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Lår, färska, t.ex. kyckling-, ank-, gås-, kal-konlår	P6*	0,3-1,5	nej	Tyngsta lårets vikt

### Kött

Tillsatt angiven vätskemängd i formen.

### Nötkött

Tillsatt tillräckligt med vätska vid stekar. Du kan även använda marinaden. Rostbiff tillagar du med fettkappan uppåt.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
<b>Nötkött</b>				
Stek, färsk t.ex. högrek, bog, framdelskött, surstek	P7	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Stek, fryst t.ex. högrek, bog, framdelskött	P8*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Rostbiff, färsk, blodig t.ex. bakdel	P9	0,5-2,5	nej	Köttvikt
<b>Kalvkött</b>				
Stek, färsk, mager t.ex. innanlår, fransyska	P10	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Stek, färsk, mör t.ex. nack-, halsdelar	P11	0,5-3,0	lite	Köttvikt
Lägg, färsk med ben	P12	0,5-2,5	ja	Köttvikt
<b>Lammkött</b>				
Lammfiol, färsk, benfri, genomstekt	P13	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Lammfiol, färsk, benfri, medium	P14	0,5-2,5	nej	Köttvikt
Lammfiol med ben, färsk, genomstekt	P15	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Benfri fiol, fryst, genomstekt	P16*	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Fiol med ben, fryst, genomstekt	P17*	0,5-2,0	lite	Köttvikt

### Viltkött

Vilt kan du täcka med fläsk, så blir köttet saftigare och inte lika brynt. Vill du ta bort lite av viltsmaken, så marinerar du i gräddmjölk, vin eller ättika över natt i kylan före tillagning.

Ska du köra flera harstekar, ställ in vikten på den tyngsta.

Kanin kan du tillaga i portioner. Ställ in totalvikten.

Viltkött	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Hjortstek, färsk t.ex. bog, bringa	P18	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Rådjursstek, benfri, färsk	P19	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Hare med ben, färsk	P20	0,3-0,6	ja	Köttvikt
Kanin, färsk	P21	0,5-3,0	ja	Köttvikt

### Fisk

Rensa fisken, droppa citron på den och salta som vanligt.  
Ångkokt fisk: ½ cm vätska, t.ex. vin eller citronsaft i formen.  
Inbakt fisk: panera fisken och pensla med smält smör.

Hel fisk blir bäst om du lägger den med ryggsidan upp i formen. Det vill säga ryggsidan pekar uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buköppningen, så att den står ordentligt.

Kör du flera fiskar, ställ in totalvikten. Fiskarna ska vara ungefär lika stora och väga lika. Exempel: två foreller på 0,6 och 0,5 kg. Ställ in 1,1 kg.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
<b>Fisk</b>				
Ångkokt forell, färsk	P22*	0,3-1,5	ja	Totalvikt
Inbakt forell, färsk	P23*	0,3-1,5	nej	Totalvikt
Ångkokt torsk, färsk	P24*	0,5-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt torsk, färsk	P25*	0,5-2,0	nej	Totalvikt

### Gryta

Kombinera gärna olika köttsorter och färska grönsaker.  
Skär köttet i lagom stora bitar. Kycklingdelar behöver du inte dela.  
Tillsatt samma eller dubbel mängd grönsaker. Exempel: till 0,5 kg kött tillsätter du 0,5 till 1 kg färska grönsaker.

Om köttet ska brynas, lägg i det som sista ingrediens i stekgrytan på grönsakerna. Om det ska vara mindre brynt, blanda köttet under grönsakerna.

Vid köttgrytor så anger du köttvikten. Vill du ha mjukare grönsaker ställer du in totalvikten.

Det är bara hårda grönsaker, t.ex. morötter, gröna bönor, vitkål, selleri och potatis som passar för funktionen. Ju finare du skär grönsakerna, desto mjukare blir de. Se till så att grönsakerna är täckta av vätska, så blir de inte för hårt stekta.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
<b>Gryta</b>				
med kött t.ex. köttgryta med grönsaker	P26	0,3-3,0	ja	Köttvikt
med grönsaker t.ex. vegetarisk grönsaksgröta	P27	0,3-3,0	ja	Totalvikt
Gulasch	P28	0,3-3,0	ja	Köttvikt
Rullader	P29	0,3-3,0	ja	Köttvikt

### Köttfärslimpa

Använd färsk köttfärs.

Ställ in totalvikten på köttfärsen.

Du kan piffa till färsen med kryddor eller ost.

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
<b>Köttfärslimpa</b>				
av färskt nötkött	P30	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt lammkött	P31*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färsk blandfärs	P32*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt fläskkött	P33*	0,3-3,0	nej	Totalvikt

### Fläskkött

Lägg stekar med knapriga sidan uppåt i formen. Skär svålen i ruttmönster utan att skada köttet.

Lägg skinkstek med svålen uppåt i formen. Knaperstek skinksteken i öppen form.

På stekar ställer du in köttvikten, på nätade stekar totalvikten.


Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
<b>Fläskkött</b>				
Karréstek, färsk, benfri	P34	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Karréstek, fryst, benfri	P35*	0,5-2,0	ja	Köttvikt

Program	Programnummer	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Fransyska, färsk	P36	0,5-2,5	ja	Köttvikt
Nätad stek, färsk	P37	0,5-3,0	ja	Totalvikt
Knarprig stek, färsk, sidfläsk	P38	0,5-3,0	nej	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad	P39	1,0-4,0	lite	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad, knaperstekt	P40*	1,0-4,0	nej	Köttvikt

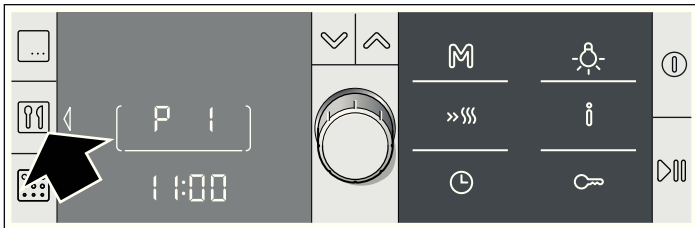
## Välja och ställa in program

Välj först ett program som passar i programtabellen.

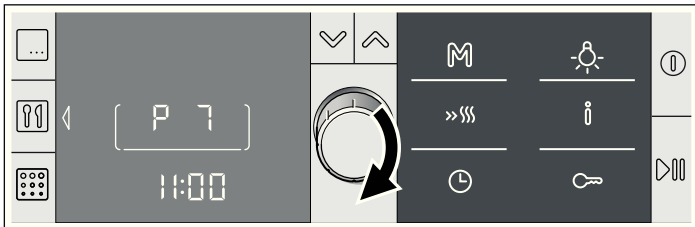
Exempel i bilden: inställning för nötkött, färsk, program 7, köttvikt 1,3 kg.

1. Tryck på -knappen.

Du får upp första programnumret på temperaturdisplayen.

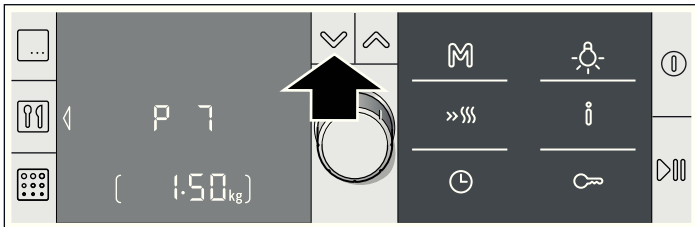


2. Ställ in det programnummer du vill ha med vredet.

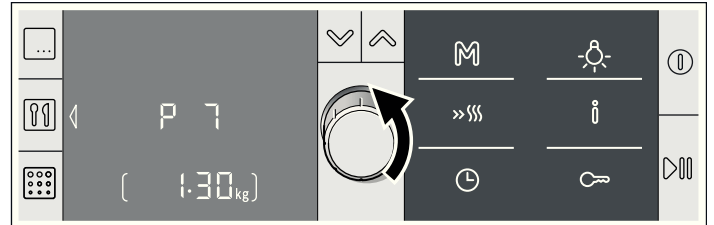



3. Tryck på -knappen.

Klockdisplayen föreslår en vikt.

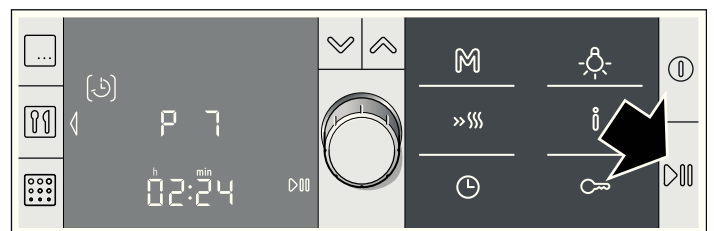



4. Ställ in maträttens vikt med vredet.




5. Tryck på -knappen.

Du får upp programtiden.



Programmet startar. Tillagningstiden  räknar ned på klockdisplayen

### Programmet slår av

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

### Ändra programtid

Tillagningstiden går inte att ändra.



### Ändra programmet

Efter start går programmet inte längre att ändra.



### Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. När du stänger luckan går ugnen igång igen.

### Slå av funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pausar. Tryck på , så går funktionen igång igen.

### Slå av program



Tryck på -knappen tills du får upp 3D-varmluft  och 160 °C. Nu kan du ställa in igen.

### Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner, flytta färdigtiden*.

## Tips för programautomatik

Vikten på steken eller fågeln ligger över angivet viktintervall.

Viktintervallet är begränsat medvetet. Det finns sällan tillräckligt stora stekgrytor för mycket stora stekar. Stora stycken kör du på över-/undervärme  eller varmluftsgrellning .

Stekningen är bra, men skyn är för mörk.

Välj mindre gryta eller tillsätt mer vätska.

Stekningen är bra, men skyn är för ljus och vattnig.

Välj större gryta eller tillsätt mindre vätska.

Steken är för torr upptill.

Använd gryta med tätt lock. Magert kött blir saftigare, om du lägger på remsor av fläsk.



Det luktar bränt vid stekning, men steken ser bra ut.	Locket på stekgrytan sluter inte tätt, eller så har köttet svällt och tryckt upp locket. Använd alltid ett passande lock. Se till så att det är minst 3 cm mellan köttet och locket.
Tillaga djupfryst kött.	Krydda det frusna köttet på samma sätt som färskt kött. Obs! Det går inte att flytta färdigtiden om köttet är fryst. Köttet tinar upp under väntetiden och blir dåligt.

## Testat i vårt provkök.


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


### Anvisningar

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

## Kakor, tårter och småkakor


### Grädda på en fals

Med över- och undervärme  klarar du kakkbaket 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

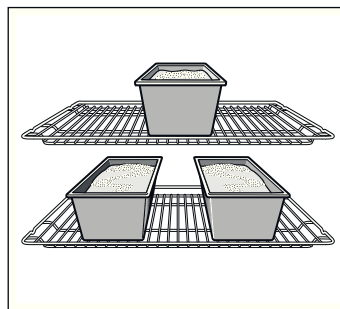
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

- 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 formbrödsformor samtidigt, ställ dem på gallren som bilden visar.



### Bakformar

Mörka metallformor fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformor eller glasformor förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.


Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformor. Silikonformor 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.

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

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

**Anvisning:** På grund av den höga fuktigheten kan det bildas kondens på ugnsluckans insida vid gräddning med hydrobakning . Öppna ugnsluckan försiktigt, det strömmar ut het ånga.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		160-180	50-60
	3 kransformor	3+1		140-160	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	60-70
Tårtbotten, sockerkakssmet	Pajform	3		160-180	20-30
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	2		160-180	50-60
Biskvibotten, 2 ägg (förvärm)	Pajform	2		160-180	20-30
Biskvibotten, 6 ägg (förvärm)	Springform	2		160-180	40-50
Mördegsbotten med kant	Springform	1		180-200	25-35
Fruktkaka eller cheesecake, mördegsbotten*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	1		220-240	35-45

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

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	1		280-300	10-15
Pajer*	Springform	1		170-190	45-55

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

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid 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		170-190	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		150-160	50-60
Mördeg med torr fyllning	Bakplåt	1		180-200	20-30
Mördeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	2		160-180	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		180-200	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		220-240	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	40-50
"Flammkuchen" (lök- och fläskpaj, förvärm)	Långpanna	2		280-300	10-12
Börek	Långpanna	2		180-200	40-50

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid 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
Spiritskakor (förvärm)	Bakplåt	3		140-150	30-40
	Bakplåt	3		140-150	25-35
	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-140	35-50
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	3		180-200	20-25
	2 galler med muffinsplåtar	3+1		160-180	25-30
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

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Jäsdegår	Bakplåt	3	☐	190-210	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	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300 200	5 30-40
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2	☐	300 200	8 35-45
Foccacia	Långpanna	2	☐	300	10-15
Småfranska (förvärm inte)	Bakplåt	3	☐	200-220	20-30
Jästa småfranska, söta	Bakplåt	3	☐	180-200	15-20
	Långpanna + bakplåt	3+1	☑	150-170	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 färdiggräddad.	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	Tillagningstid i minuter
<b>Nötkött</b>						
Nötstek	1,0 kg	täckt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	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		230-240	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		210-230	70
Biffar, 2 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	15
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka		Galler + långpanna	5+1		3	10
<b>Lammkött</b>						
Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	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

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60

#### Köttfärs

Köttfärslimpa	på 500 g färs	öppen	1		180-200	80
---------------	------------------	-------	---	--	---------	----

#### Grillkorv

Grillkorv		Galler + långpanna	4+1		3	15
-----------	--	--------------------	-----	--	---	----

#### Fågel

Viktorna 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	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler	2		220-240	60-70
Gödkyckling, hel	1,6 kg	Galler	2		210-230	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		210-230	35-45
Kycklingbröst	à 200 g	Galler	3		3	30-40
Anka, hel	2,0 kg	Galler	2		190-210	100-110
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	40-50
Minikalkon, hel	3,0 kg	Galler	2		180-200	80-100
Kalkonrullader	1,5 kg	öppen	1		200-220	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	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	à ca 300 g	Galler	2		2	20-25
	1,0 kg	Galler	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Galler	2		190-210	60-70
	2,0 kg	täckt	2		190-210	70-80
Fiskkotlett, 3 cm tjock		Galler	3		2	20-25
Fiskfilé		täckt	2		210-230	25-30

## 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.

## Anpassad tillagning

Anpassad tillagning eller lågtemperaturlagning är perfekt för att tillaga mörkt kött som ska bli rosa eller precis genomstekt. Köttet blir väldigt saftigt och riktigt mörkt.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning.

### Anvisningar

- Använd bara färskt, felfritt kött. Putsa bort alla senor och fettkanter. Vid anpassad tillagning kan rätten ta smak av fett.
- Du behöver inte vända större köttbitar.
- Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila.
- Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden. Men det är varken rått eller ogenomstekt.
- Vill du ha köttsky, tillaga köttet i stekgryta med lock. Observera att tillagningstiderna blir kortare.
- Använd en stektermometer för att kontrollera om köttet är färdigt. Enheten ska hålla en kötttemperatur på 60 °C i minst 30 minuter.

### Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Använd en låg form, t.ex. porslinsfat eller glasgryta utan lock. Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

### Inställning

1. Välj över-/undervärme  och ställ in temperaturen på mellan 70 och 90 °C. Förvärm ugnen och värm på form eller fat samtidigt.
2. Bryn på lite fett i en stekpanna. Bryn köttet runtom, även i ändarna, och lägg det sedan i den förvärmade formen.
3. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning. Anpassad tillagning på 80 °C är perfekt för de flesta köttstycken.

### Tabell

Anpassad tillagning passar möra delar av fågel, nöt, kalv, fläsk och lamm. Tiderna vid anpassad tillagning är anpassade till köttets tjocklek och kötttemperatur.

Maträtt	Vikt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Bryntid i minuter	Anpassad tillagningstid i timmar
<b>Fågel</b>						
Kalkonbröst	1 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Ankbröst*	300-400 g	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
<b>Nötkött</b>						
Nötkött (t.ex. fransyska), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Oxfile, hel	ca 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Rostbiff, 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Biffar på fransyska, 3 cm tjocka		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek (t.ex. innanlår), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Kalvfile	ca 800 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
<b>Fläskkött</b>						
Fläskstek (t.ex. skinkdel), 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Fläskfile, hel	ca 500 g	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2½-3
<b>Lammkött</b>						
Lammsadel, hel	ca 200 g	2	<input type="checkbox"/>	80	5-6	1½-2

\* Om du vill ha knaprigt skinn steker du på ankbröset hastigt i stekpannan efter den anpassade tillagningen.

## Tips för anpassad tillagning

Kött som du tillagar så här är inte lika varmt som kött som du stekt som vanligt. Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

Vill du varmhålla kött gjort med anpassad tillagning Ställ temperaturen på 70 °C efter den anpassade tillagningen. Små köttstycken går att varmhålla i upp till 45 minuter, stora i upp till 2 timmar.

## 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		180-200	35-45
	Portionsformar	2		200-220	20-25
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	3+1		150-170	60-80
<b>Varma smörgåsar</b>					
4 st.	Galler + långpanna	3+1		160-170	10-15
12 st.	Galler + långpanna	3+1		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		200-220	15-25
	Långpanna + galler	3+1		180-200	20-30
Tjock pizza	Långpanna	2		170-190	20-30
	Långpanna + galler	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Långpanna	3		170-190	20-30
Minipizza	Långpanna	3		190-210	10-20
<b>Pizza, kylvara</b>					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1		180-200	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		190-210	20-25
Rösti, kroppkakor	Långpanna	3		200-220	15-25
<b>Bakverk, djupfrysta</b>					
Småfranska, baguette	Långpanna	3		180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3		200-220	10-20
<b>Bakverk, förgräddade</b>					
Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	2		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		190-210	30-35

## 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.

## Upptining

Ugnsfunktionen upptining

Upptiningstiden 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.

**Anvisning:** Ugnslampan lyser inte upp till 60 °C. På så vis kan du göra en optimal fininställning.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur
<b>Känsliga djupfrysta varor</b> t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller sockererglasyr, frukt osv.	Galler	1		30° C
<b>Övriga djupfrysta produkter</b> kyckling, korv och kött, bröd och småfranskor, kakor och andra bakverk	Galler	1		50 °C

## 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.
6. Slå på funktionen.

### 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>	<p>Med över-/undervärme max. 200 °C.</p> <p>Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.</p>
Småkakor	<p>Med över-/undervärme max. 190 °C.</p> <p>Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C.</p> <p>Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.</p>
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.

## Grädning

Grädda på 2 falsar:

Skjut alltid in långpannan över bakplåten.

Grädda på 3 falsar:

Skjut in långpannan i mitten av ugnen.

Spritskakor:

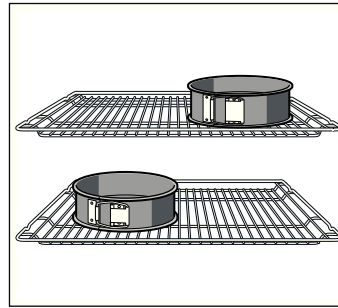
Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

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:

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

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor (förvärm*)	Bakplåt	3	☐	140-150	30-40
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	140-150	30-45
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☒	130-140	35-50
Spritsade kakor	Bakplåt	3	☒/☒	140-150	30-45
Småkakor (förvärm*)	Bakplåt	3	☐	150-170	20-30
	Bakplåt	3	☒	150-160	20-30
	Långpanna + bakplåt	3+1	☒	140-160	25-40
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1	☒	130-150	25-40
Biskvibotten (förvärm*)	Springform på gallret	2	☐	160-170	30-40
Sockerkaka	Springform på gallret	2	☒/☒	160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm- springformar	3+1	☒	170-190	70-80

\* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

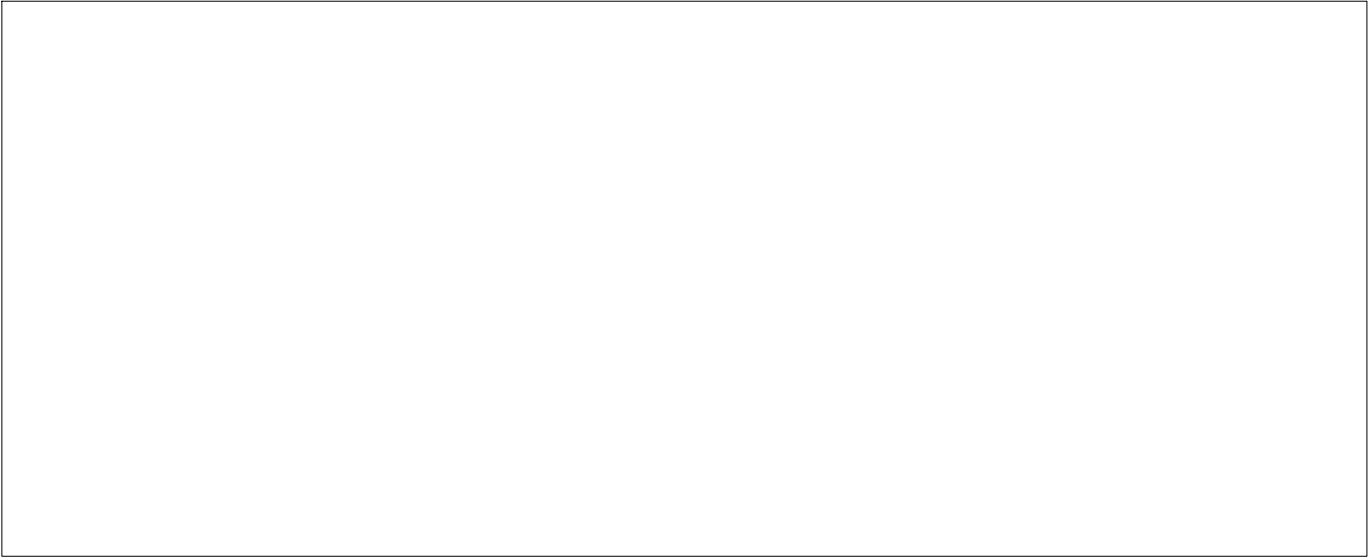
## Grilla

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





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000644934

911212