



Kalusteisiin sijoitettava uuni HBG7819.0S
Inbygggnadsugn HBG7819.0S



BOSCH

[fi] Käyttöohje3

[sv] Bruksanvisning 38

Turvallisuusohjeet	4	Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	19
Ennen asennusta	4	Häiriötaulukko.....	19
Turvallisuusohjeita	4	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	20
Vaurioiden syyt.....	4	Vasemman uunilampun vaihto.....	20
Uusi uunisi	5	Lasisuojus	20
Ohjauspaneeli.....	5	Huoltopalvelu	21
Valitsimet	5	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	21
Kiertovalitsin.....	5	Energia ja ympäristö	21
Näyttö	5	Uunitoiminto Kiertoilma eco.....	21
Lämpötilavalvonta	5	Energiansäästö	22
Uunitila	5	Ympäristöystävällinen hävittäminen	22
Varusteet.....	6	Ohjelma-automatiikka	22
Luukun lukitsin.....	7	Astia	22
Ennen ensimmäistä käyttöä	8	Ruoan valmistaminen.....	22
Alkuasetukset	8	Ohjelmat	23
Uunin kuumentaminen	8	Ohjelman valitseminen ja säätäminen	26
Varusteiden puhdistus	8	Yksilöllinen asetus	26
Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä	8	Vihjeitä ohjelma-automatiikan käytöstä.....	26
Kytkeminen päälle	8	Testattu koekeittiössämme	27
Kytkeminen pois päältä	8	Kakut ja leivonnaiset	27
Uunin säätäminen	9	Leipomisvihjeitä.....	29
Uunitoiminnot.....	9	Liha, lintu, kala	30
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	9	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	32
Säätösuositukset.....	10	Mieto kypsennys	32
Pikakuumennuksen kytkeminen päälle	10	Vihjeitä miedosta kypsennyksestä	33
Aikatoiminnot	11	Paistokset, gratiini, paahtoleipä	33
Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus	11	Valmistuotteet	34
Toiminta-ajan asetus	11	Muita ohjeita	34
Päättymisajan siirtäminen.....	11	Sulatus	35
Hälyttimen asetus.....	12	Kuivatus	35
Kellonajan asetus.....	12	Umpioiminen.....	35
Muistitoiminto Memory	12	Akryyliamidi elintarvikkeissa	36
Asetusten tallentaminen muistiin	12	Testiruoat	36
Muistitoiminnon käynnistäminen	12	Paistaminen	36
Sapatti-ohjelma	12	Grillaus.....	37
Sapatti-ohjelman käynnistäminen	12		
Paistolämpömittari	13		
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen	13		
Sisälämpötilan asettaminen	13		
Ohjearvoja sisälämpötilalle	13		
Lapsilukko	14		
Perusasetukset	14		
Perusasetusten muutos	15		
Automaattinen pois päältä kytkeytyminen	15		
Itsepuhdistus	16		
Tärkeitä ohjeita	16		
Ennen itsepuhdistusta.....	16		
Puhdistustehon säätäminen.....	16		
Itsepuhdistuksen jälkeen	16		
Hoito ja puhdistus	17		
Puhdistusaine	17		
Ristikoiden irrotus ja asennus	17		
Höyrysuodattimen irrotus ja asennus.....	18		
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	18		
Uuninluukun suojuksen irrotus	19		
Luukun lasien irrotus ja asennus	19		

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

Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä 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 paistoliemi 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 puhdista 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 paistoaajat 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 kanna 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 tunnistimet. Älä paina voimakkaasti. Kosketa vain kevyesti kyseistä symbolia.

Symboli	Valitsimen toiminto
	Uunitoiminnon 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 = Informaation 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

parhaillaan olet, tunnistat vasemmalla ja oikealla olevista sulkumerkeistä. Suluissa olevan arvon voit muuttaa kiertovalitsimella.

Tilarivi

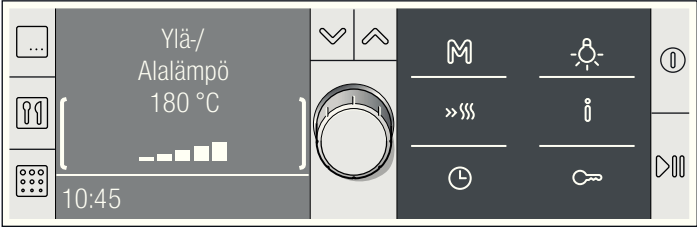
Tilarivi on näytön alareunassa. Siinä näkyy tämänhetkinen kellonaika, käynnissä olevat aikatoiminnot tai päälle kytketty lapsilukko. Ennen käynnistystä näet, asetuksesta riippuen, lyhyet ohjetekstit säätöä varten.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisvaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

Kuumenemisen osoitin

Kuumenemisen 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 . Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Jälkilämpö

Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilavalvonnessa 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 ylikuumentumiselta.

Uunilamppu

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

Kun avaat uuninluukun, lamppu syttyy.

Valitsimella voit kytkeä lampun pois päältä ja päälle.

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja.

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Näyttö

Näyttö on jaettu erilaisiin kenttiin:

- Otsikko, näkyy vain ennen käynnistystä
- Säästöalue
- Tilarivi

Otsikko

Ylimmällä rivillä näkyy valittu toiminto, esim. uunitoiminnot, ohjelmat, aikatoiminnot jne. Sen vieressä oikealla olevat nuolet osoittavat, mihin suuntaan voit navigoida valitsimilla ja . Tämä otsikko poistuu näytöstä käynnistykseen jälkeen.

Säästöalue

Säästöalueelle ilmestyvät ehdotetut arvot, joita voit muuttaa. Navigointinäppäimillä ja siirryt riviltä toiselle. Rivin, jolla

Jäähdytyspuhallin

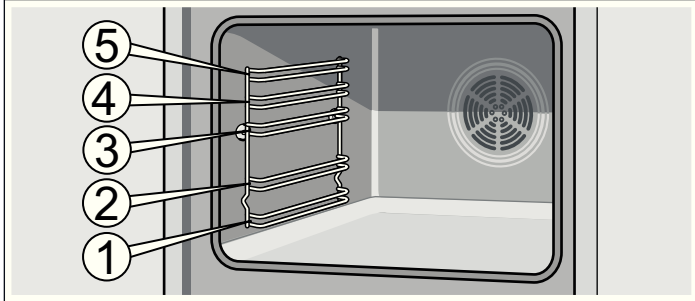
Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin 5 eri korkeuteen.

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



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

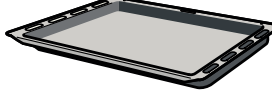
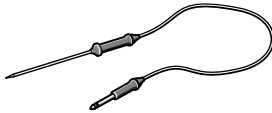
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HEZ-numero.

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.).

	Ritilä Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille. Työnnä ritilä uuniin taivutettu puoli alaspäin.
	Emaloitu leivinpelti Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.
	Paistolämpömittari Paistolämpömittari mahdollistaa tällaisen paistamisen.
	Varustekannatin Aseta paikoilleen vasemmalla ja oikealla. Tällä voit puhdistaa esim. uunipannun itsepuhdistuksen mukana.

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 uuninluukkua 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 uuninluukkua 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
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-paistovuon.	Ei

Lisävarusteet	Uunitila jossa	HEZ-numero	Käyttö	Soveltuu itsepuhdistukseen
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 paistoautomatiikkaa varten.	Ei
Teleskooppikannattimet				
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. Liinojen 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.

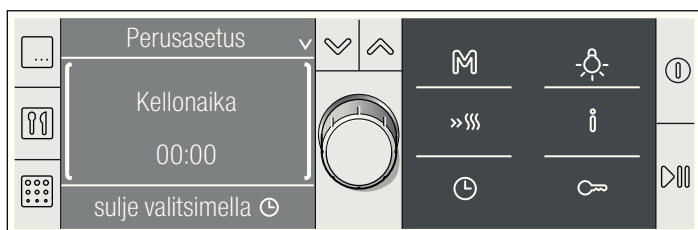
Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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

Alkuasetukset

Kun uusi laite on kytketty sähköverkkoon, näytön ylimmälle riville ilmestyy otsikko "Grundeinstellung" (perusasetus). Aseta kellonaika ja tarvittaessa tekstinäytön kieli. Oletusasetuksena on saksan kieli.



Kellonajan asetus ja kielen muuttaminen

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Paina valitsinta .
"Sprache wählen: deutsch" (kielen valinta: saksa) ilmestyy näyttöön.
3. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella. Valittavana on 30 kieltä.
4. Paina valitsinta .

Kellonaika ja kieli on otettu käyttöön. Senhetkinen kellonaika näkyy näytössä.

Huomautus: Voit muuttaa kieliasetusta milloin tahansa. Katso luku *Perusasetukset*.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

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

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

Kuumenna uuni ylä-/alalämmöllä lämpötilaan 240 °C.

1. Paina valitsinta .
Aloituspäätty ja valitsinkuvaukset ilmestyvät näyttöön.
2. Paina heti sen jälkeen valitsinta .
Ylimmällä rivillä on otsikko "Uunitoiminnot". Säätoalueella ehdotetaan 3D-kiertoilmaa, 160 °C. Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla uunitoiminnon vieressä.
3. Muuta kiertovalitsimella uunitoiminnoiksi Ylä-/alalämpö.
4. Siirry valitsimella lämpötilan kohdalle.
Sulkumerkit ovat nyt vasemmalla ja oikealla lämpötilan vieressä.
5. Aseta kiertovalitsimella 240 °C.
6. Paina valitsinta .
Toiminto käynnistyy. Otsikko "Uunitoiminnot" poistuu näytöstä.
7. Kytke 60 minuutin kuluttua uuni pois päältä valitsimella .
Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat uunitilan jälkilämmön.

Varusteiden puhdistus

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

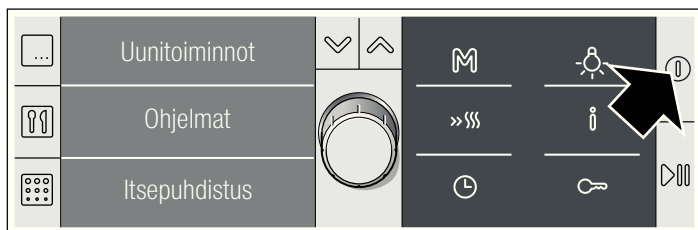
Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä

Uuni kytketään päälle ja pois päältä valitsimella .

Kytkeminen päälle

Paina valitsinta .

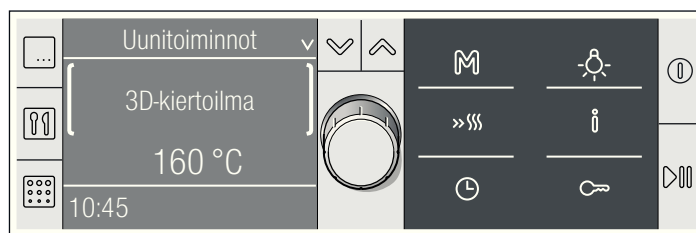
Aloituspäätty ja valitsinkuvaukset ilmestyvät näyttöön.



Valitse haluamasi toiminto:

- Valitsin = Uunitoiminnot
- Valitsin = Ohjelmat
- Valitsin = Itsepuhdistus
- Valitsin = Muistiin tallennettu asetus

Jos et seuraavien sekuntien kuluessa paina mitään valitsinta, näyttöön tulee ehdotettu asetus. Se on aina uunitoiminto 3D-kiertoilma ja 160 °C.



Voit aina valita toisen käyttötavan.

Yksityiskohtaiset säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

Kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta . Uuni kytkeytyy pois päältä, kellonaika ilmestyy näyttöön.

Uunin säätäminen

Tässä luvussa saat ohjeet

- käytettävissä olevista uunitoiminnoista
- uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä
- ruokalajin valitsemisesta säätösuosituksista
- pikakuumennuksen säätämisestä.

Uunitoiminnot

Uunissa 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. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
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	Hiiwatakinaleivonnaisille, 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.
Intensiiviteho 30-300 °C	Rapeapohjaiset ruoat. Lämpö tulee ylhäältä ja erityisen voimakkaasti alhaalta.
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 (pieni teho), 2 (keskiteho), 3 (täysi teho)	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaamiseen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
Grilli, pieni pinta Grillaustehot: 1 (pieni teho), 2 (keskiteho), 3 (täysi teho)	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaamiseen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Mieto kypsennys 70-90 °C	Mureiden lihanpalojen hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö
Sulatus 30-60 °C	Sulatukseen, esimerkiksi lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
Esilämmitys 30-70 °C	Astioiden esilämmitykseen, esim. posliini- tai lasiastiat.
Lämpimänäpito 60-100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpitoon.
Säätösuositukset	Säätösuositukset monille ruokalajeille.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

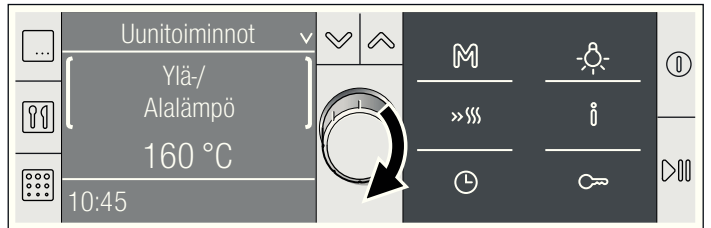
Paina valitsinta . Näytössä ehdotetaan 3D-kiertoilmaa, 160 °C.

Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella .

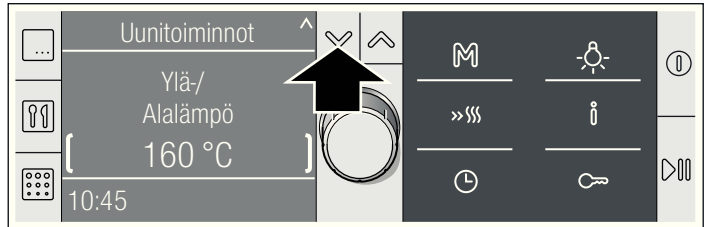
Jos haluat asettaa jonkin muun uunitoiminnon ja lämpötilan, toimi seuraavasti:

Esimerkkikuva: Asetus Ylä-/alalämpö, 185 °C

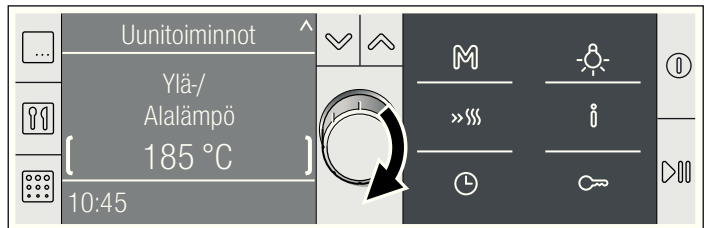
1. Aseta haluamasi uunitoiminto kiertovalitsimella.



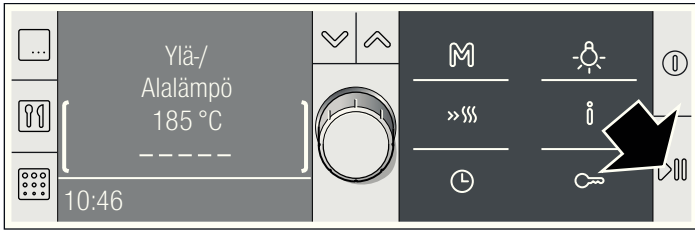
2. Siirry valitsimella lämpötilan kohdalle.



3. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta .
Toiminto käynnistyy.



Kun ruoka on valmista, kytke uuni pois päältä valitsimella ① tai valitse uusi uunitoiminto ja tee asetukset.

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

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

Lämpötilan tai grillitehon muuttaminen

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

Toiminnon keskeyttäminen

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

Tietojen haku näyttöön

Paina lyhyesti valitsinta . Näyttöön ilmestyy ensimmäinen tieto. Hae kaikki muut tiedot näyttöön kiertovalitsimella . Saat tietoja kuunnuslämpötilasta, uunitoiminnoista, kannatinkorkeuksista ja varusteista.

Toiminta-ajan asetus

Katso luku *Aikatoiminnot*, Toiminta-ajan asetus.

Päättymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot*, Päättymisajan siirtäminen.

Säätösuositukset

Jos valitset ruoan säätösuosituksista, optimaaliset säätöarvot on jo määritelty. Valittavanasi on useita eri ryhmiä. Löydät kakuista, leivistä, linnusta, kala, lihasta ja riistasta aina paistoksiin ja valmistuotteisiin asti lukuisia ruokia säätösuosituksineen. Voit muuttaa lämpötilan ja toiminta-ajan. Uunitoiminto on asetettu kiinteäksi.

Löydät yksittäiset ruoat siirtymällä valikkotasosta toiseen. Kokeilepa. Tutustu laajaan ruokavalikoimaan.

Ruoan valitseminen

1. Paina valitsinta .
3D-kiertoilma, 160 °C ilmestyy ehdotuksena näyttöön.
2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle kohtaan Säätösuositukset.
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ruokaryhmä.
3. Siirry valitsimella  ruokaryhmän kohdalle ja valitse kiertovalitsimella haluamasi ryhmä.
Valitsimella  siirryt kulloinkin seuraavalle tasolle.
Kiertovalitsimella teet seuraavan valinnan.
Lopuksi näyttöön ilmestyvät asetukset valittua ruokaa varten.
Voit muuttaa lämpötilan, mutta et uunitoimintoa.
4. Paina valitsinta .
Toiminto käynnistyy. Kesto ilmestyy tilariville ja toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Lämpötilan tai grillitehon muuttaminen

Muuta lämpötila tai grilliteho kiertovalitsimella.

Toiminta-ajan muuttaminen

Paina valitsinta  muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Paina valitsinta .

Tietojen haku näyttöön

Paina valitsinta  ja hae tiedot näyttöön kiertovalitsimella.

Päättymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot*, Päättymisajan siirtäminen.

Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Pikakuumennus ei sovi kaikkiin uunitoimintoihin.

Soveltuvat uunitoiminnot

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

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 . Symboli  ilmestyy asetetun lämpötilan viereen. Lämpötilavalvonnan pylväät täyttyvät.

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

Huomautuksia

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

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta . 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:

- Toiminta-ajan asetus
- Päätymisaian siirtäminen
- Hälyttimen asetus

Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus

1. Avaa valikko valitsimella ⌚.
2. Vaihda riviä valitsimella ⏮ tai ⏭ ja aseta kiertovalitsimella aika tai toiminta-aika.
3. Sulje valikko valitsimella ⌚.

Kunkin yksittäisen toiminnon asettaminen selostetaan myöhemmin yksityiskohtaisesti.

Toiminta-ajan asetus

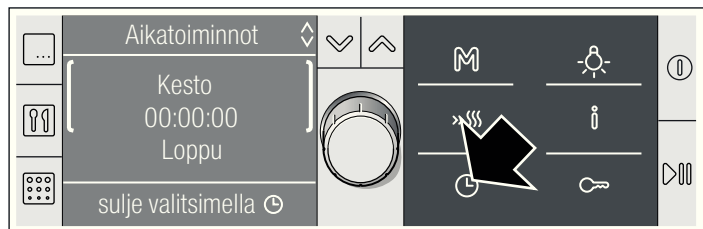
Kun asetat toiminta-ajan, siis ruokasi kypsennysajan, toiminto päättyy automaattisesti, kun aika on kulunut. Uuni lakkaa kuumentamasta.

Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

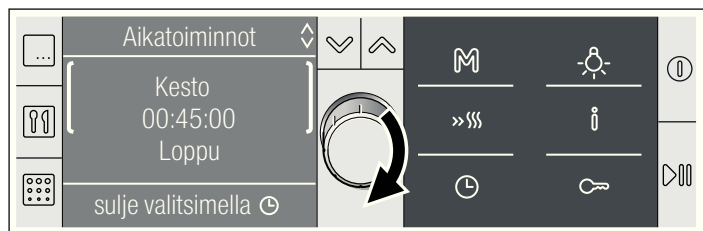
Huomautus: Voit asettaa vain tunnit ja minuutit.

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

1. Paina valitsinta ⌚.
Aikatoiminnot-valikko avautuu.



2. Aseta kypsennysaika kiertovalitsimella.



3. Paina valitsinta ⌚.
Valikko Aikatoiminnot sulkeutuu.
4. Jos toiminto ei ole vielä käynnissä, paina valitsinta ⏭.
Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumentamasta. Tilarivillä näkyy toiminta-ajan kohdalla 00:00:00. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ⌚.

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Avaa valikko valitsimella ⌚. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella arvoon 00:00:00. Sulje valikko valitsimella ⌚.

Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa valikko valitsimella ⌚. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ⌚.

Päätymisaian siirtäminen

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

Päätymisaian siirtäminen on mahdollista

- kaikkien uunitoimintojen ja kaikkien säätösuosituksissa olevien ruokien kohdalla
- 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.

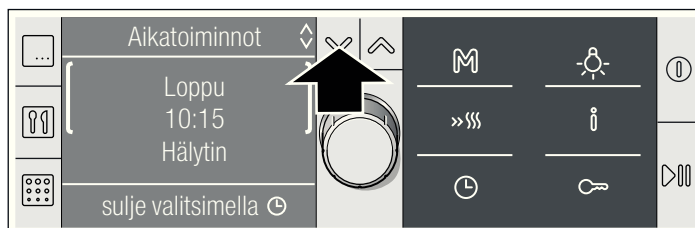
Siirrä päätymisaika klo 10.15:sta klo 12.45:een. Uuni menee odotustilaan. Toiminto käynnistyy klo 12.00 ja päättyy klo 12.45.

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

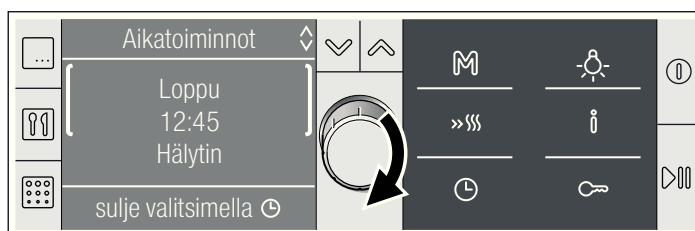
Päätymisaian siirtäminen

Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika pitää olla asetettuna. Valikko Aikatoiminnot ⌚ on avattu.

1. Siirry valitsimella ⏮ kohtaan "Loppu". Toisella rivillä näkyy kellonaika, jolloin toiminto päättyy.



2. Siirrä kiertovalitsimella päätymisaika myöhäisemmäksi.



3. Sulje valikko Aikatoiminnot valitsimella ⌚.
4. Vahvista valitsimella ⏭.

Asetus on otettu käyttöön. Uuni on odotustilassa ⌚... Tilarivillä näkyy päätymisaika. Kun toiminto käynnistyy, tilarivillä näkyy toiminta-ajan kuluminen.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumentamasta. Tilarivillä näkyy toiminta-ajan kohdalla 00:00:00. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ⌚.

Päätymisaian korjaaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten valikko valitsimella ⌚. Paina valitsinta ⏮ ja korjaa päätymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ⌚.

Päättymisaika-asetuksen keskeyttäminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten valikko valitsimella . Paina valitsinta  ja korjaa päättymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella .

Hälyttimen asetus

Hälytin toimii uunista riippumatta. Voit käyttää sitä minuuttikellon tavoin ja asettaa sen milloin tahansa.

1. Paina valitsinta .

Aikatoiminnot-valikko avautuu.

2. Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.

3. Sulje valikko Aikatoiminnot valitsimella .

Näyttö palaa edelliseen tilaan. Näytössä näkyy hälyttimen symboli  ja kuluva aika.

Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin. Aika on kulunut loppuun. Näytössä näkyy  00:00. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Käyntiajan keskeyttäminen

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

Käyntiajan muuttaminen

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

Kellonajan asetus

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

Sähkökatkon jälkeen

Näyttöön ilmestyy sähkökatkon jälkeen otsikko "Grundeinstellung" (perusasetus).

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

2. Paina valitsinta .

Kellonaika on otettu käyttöön.

Kellonajan muuttaminen

Esimerkki: Kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

1. Paina valitsinta .

Aikatoiminnot-valikko avautuu.

2. Siirry valitsimella kellonajan jkohdalle.

3. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.

4. Paina valitsinta .

Valikko Aikatoiminnot sulkeutuu. Kellonaika on muutettu.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Kun uuni on kytketty pois päältä, näyttöön ilmestyy kello ja tämänhetkinen kellonaika. Voit poistaa kellonajan näytöstä. 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 näyttöön ilmestyy "Muisti tallennettu".

Muistiin tallennettu asetus näkyy näytössä ja se voidaan käynnistää 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. Jos näytössä lukee "Muistipaikka tyhjä", mitään asetusta ei ole tallennettu. Et voi käynnistää muistitoimintoa. Tallenna ensin haluamasi asetus kuten kohdassa Muistin tallentaminen on kuvattu.

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.

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-kiertoilmaa, 160 °C.

2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle kohtaan Sapatti-ohjelma.

3. Siirry valitsimella lämpötilan kohdalle ja aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.

4. Avaa valitsimella valikko Aikatoiminnot.

Ehdotuksena on 27:00 tuntia.

5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

6. Paina valitsinta ▷.
- Sapatti-ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.
- Toiminta-aika on kulunut loppuun**
- Uuni lakkaa kuumenemasta.

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
- Intensiiviteho
- Kiertoilmagrillaus
- Mieto kypsennys

Uunin lämpötila

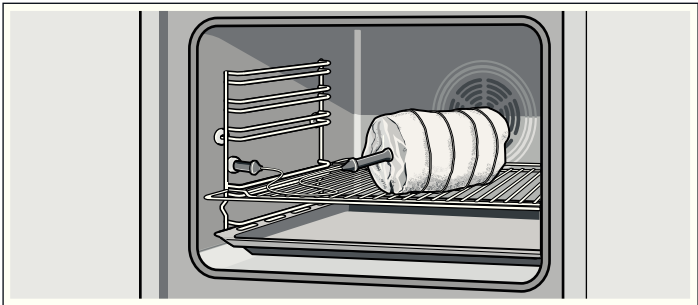
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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. Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila ja paistolämpömittarin symboli ™ ilmestyy näyttöön.
2. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto.
3. Siirry valitsimella ∨ lämpötilan kohdalle ja aseta uunin haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.

- Päättymisajan siirtäminen**
- Päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.
- Sapatti-ohjelman keskeyttäminen**
- Pida valitsin ▷ painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy 3D-kiertoilma, 160 °C. Voit säätää uudelleen.

4. Siirry valitsimella ∨ sisälämpötilan kohdalle ja muuta ehdotettua sisälämpötilaa kiertovalitsimella.
 5. Paina valitsinta ▷.
- Toiminto käynnistyy.
- Tilarivillä näkyy symboli ™. Lihan lämpötilasta 30 °C alkaen symbolin ™ vieressä näkyy tämänhetkinen sisälämpötila.

Asetettu lihan sisälämpötila on saavutettu.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit vetää paistolämpömittarin pois pistokkeesta. Symboli ™ sammuu.

⚠ Palovamman vaara!

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

Sisälämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa sisälämpötilaa milloin tahansa.

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

⚠ Palovamman vaara!

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

Ruokalaji	Ohjearvot sisälämpötilalle °C
Naudanliha	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
Porsaanliha	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
Vasikanliha	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90

Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi

Pidä valitsin  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

Pidä 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, muuttaa kellonajan 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.

Perusasetus	Mahdollisuudet	Selostus
Kielen valinta: suomi	valittavana on 29 muuta kieltä	Näytötekstien kieli
Äänimerkin kesto: keskipitkä	keskipitkä = 2 minuuttia lyhyt = 10 sekuntia pitkä = 5 minuuttia	Äänimerkin kesto toiminta-ajan päättymisen jälkeen.
Valitsinääni: pois	päälle pois*	Vahvistusääni valitsinta painettaessa * Poikkeus: päälle ja pois kytkettäessä kuuluu aina äänimerkki.
Näytön kirkkaus: keskiteho	päivä keskiteho yö	Näytön valaistus
Kontrasti: -    +	esim. voimakkaampi -    +	Näytön kontrasti
Kellonäyttö: päälle	päälle pois*	Kellon näyttö, kun uuni on kytketty pois päältä * Kellonaika näkyy näytössä niin kauan, kuin jälkilämpö näytetään.
Uunivalo käytön aikana: päälle	päälle pois	Uunin valaistus
Käytön jatkuminen kun luukku suljetaan: automaattisesti	automaattisesti pois*	Toiminnon jatkuminen uuninluukun avaamisen ja uudelleen sulkemisen jälkeen. * Jatka käyttöä valitsimella 
Luukun lukitus + lapsilukko: Ei	Ei Kyllä	Uuninluukun lukitus, kun lapsilukko on aktivoitu.
Yksilöllinen asetus: -    +	esim. kypsennystulos aina intensiivisempi -    +	Ohjelma-automaatiikan kaikkien ohjelmien kypsennystuloksen muutos. oikealle = intensiivisempi vasemmalle = miedompi
Valitsinkuvausten näyttö: päälle	päälle pois	Aloituspäyttö ilmestyy, kun uuni kytketään päälle
3D-kiertoilma Ehdotus: 160 °C	30:sta enintään 275 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Kiertoilma eco Ehdotus: 160 °C	30:sta enintään 275 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Ylä-/alalämpö Ehdotus: 160 °C	30:sta enintään 300 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos

Perusasetus	Mahdollisuudet	Selostus
Hydro-paistaminen Ehdotus: 160 °C	30:sta enintään 300 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Pizzateho Ehdotus: 200 °C	30:sta enintään 275 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Intensiiviteho Ehdotus: 190 °C	30:sta enintään 300 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Alalämpö Ehdotus: 150 °C	30:sta enintään 300 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Kiertoilmagrillaus Ehdotus: 190 °C	30:sta enintään 300 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Grilli, suuri pinta Ehdotus: täysi teho	täysi teho keskiteho pieni teho	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Grillaus grillivartaalla Ehdotus: 250 °C	30:sta enintään 300 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Grilli, pieni pinta Ehdotus: täysi teho	täysi teho keskiteho pieni teho	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Mieto kypsennys Ehdotus: 80 °C	70:sta enintään 90 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Sulatus Ehdotus: 30 °C	30:sta enintään 60 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Esilämmitys Ehdotus: 50 °C	30:sta enintään 70 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Lämpimänäpito Ehdotus: 70 °C	60:sta enintään 100 °C:een	Uunitoiminnon ehdotuslämpötilan pysyvä muutos
Jäähdytystuulettimen jälkitoiminto: keskipitkä	lyhyt keskipitkä pitkä erittäin pitkä	Jäähdytystuulettimen jälkitoiminnan kesto
Puhdistusjärjestelmä: Ei	Ei Kyllä	Asetus, onko laite varustettu itsepuhdistuvalla katolla ja sivuseinillä = puhdistusjärjestelmällä
Teleskooppikannatin: Ei	Ei Kyllä	Asetus, onko laite varustettu teleskooppikannattimilla
Sapatti-ohjelma: Ei	Ei Kyllä	Katso luku Sapatti-ohjelma
Palautus tehdasasetuksiin: Ei	Ei Kyllä	Kaikkien muutosten palauttaminen perusasetuksiin

Perusasetusten muutos

Edellytys: uunin pitää olla pois päältä.

Esimerkki: Äänimerkin keston perusasetuksen muuttaminen keskipitkästä lyhyeksi.

1. Pidä valitsin  painettuna noin 4 sekunnin ajan, kunnes otsikko "Perusasetus" ja ensimmäinen perusasetus "Kielen valinta: suomi" ilmestyvät näyttöön.

2. Valitse haluamasi perusasetus valitsimella .

3. Muuta perusasetusta kiertovalitsimella.

4. Voit nyt muuttaa muita perusasetuksia. Siirry sitä varten valitsimella  tai  haluamasi asetuksen kohdalle. Muuta perusasetus kiertovalitsimella.

5. Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy kellonaika. Tämä kestää noin neljä sekuntia. Kaikki muutokset on tallennettu.

Keskeyttäminen

Paina valitsinta . 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 grillaustehosta.

Pois päältä kytkeytyminen aktiivinen

Näyttöön ilmestyy teksti "Kytkeytyy automaattisesti pois päältä". Toiminto on keskeytynyt. Poista teksti 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

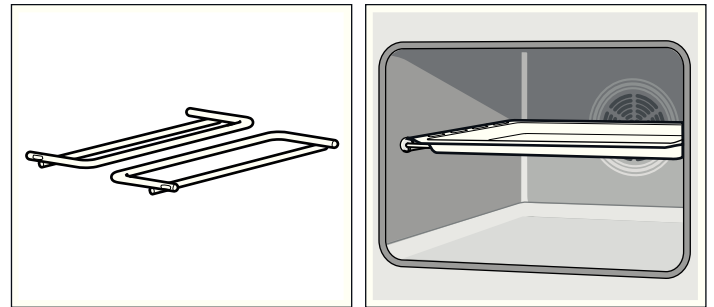
Ristikot eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista ne uunitilasta. Jos haluat puhdistaa varusteen itsepuhdistuksen mukana, käytä varustekannatinta. Sen avulla voit puhdistaa emaloidun varusteen, esimerkiksi ilman tarttumaton pinnoitetta olevan uunipannun, itsepuhdistuksen mukana. Puhdista itsepuhdistuksen 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.

Kiinnitä varustekannattimet vasemmalle ja oikealle.



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 puhdistus valitsimella .

Uuninluukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Lukituksen symboli  palaa.

Kun puhdistus on päättynyt

Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy toiminta-ajan kohdalla 00:00:00. Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli  sammuu.

Puhdistuksen keskeyttäminen

Kytke uuni pois päältä valitsimella . Uuninluukku on lukittu niin kauan kuin symboli  palaa.

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

- Laiteen etupuoella 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 etuosaa	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.
Luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine (saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä): Noudata valmistajan ohjeita.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneeseen likaun 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.

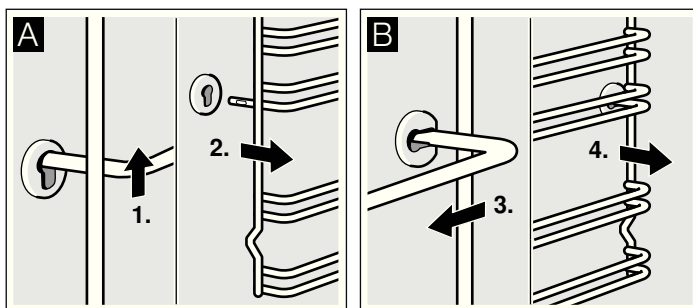
Alue	Puhdistusaine
Teleskooppikannat- timet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon mukana. Kannattimet vaurioituvat ja jumittuvat.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

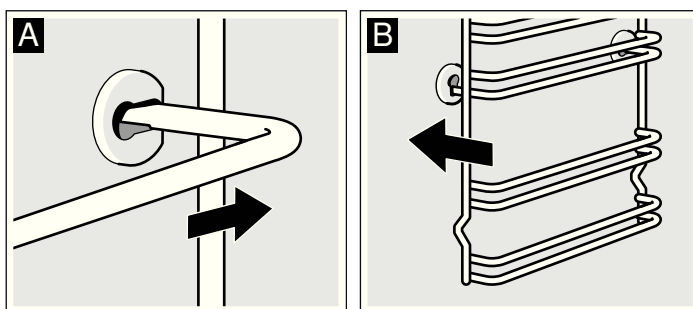
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksesta (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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



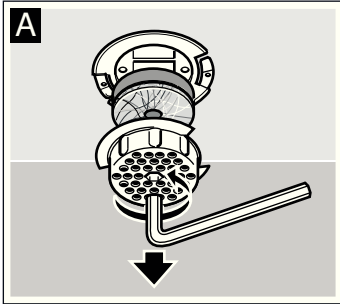
Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Kaartuman pitää olla alaspäin.

Höyrysuodattimen irrotus ja asennus

Uunin katossa on höyrysuodatin. Se suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Suodatin on puhdistettava aika ajoin.

Irrotus

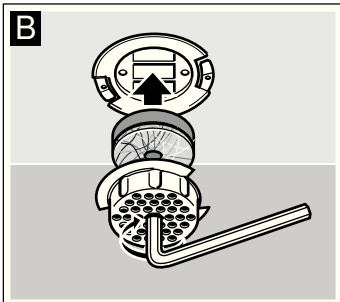
1. Kierrä kuusiokoloavaimella (6 mm) suodatinkotelo vasemmalle ja ota se pois paikaltaan (kuva A).
2. Ota molemmat suodatinyksiköt pois paikoiltaan.



Suodatinkotelon ja ohuen, yksikerroksisen suodatinyksikön voit puhdistaa astianpesuaineella tai astianpesukoneen ruokailuvälinekorissa. Paksumman suodatinyksikön puhdistaminen on kielletty. Pinnoite voi vaurioitua.

Asennus

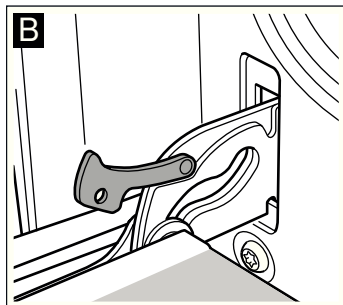
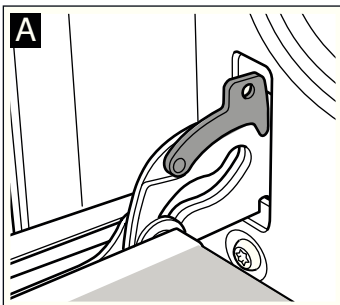
1. Aseta ensin yksikerroksinen suodatinyksikkö ja sitten kaksikerroksinen suodatinyksikkö suodatinkoteloon (kuva B).
2. Aseta suodatinkotelo paikalleen ja kierrä kuusiokoloavaimella oikealle. Varmista, että asetat suodatinkotelon paikalleen kuvan B osoittamalla tavalla. Vain siten sen saa kiinnitettyä paikalleen.



Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

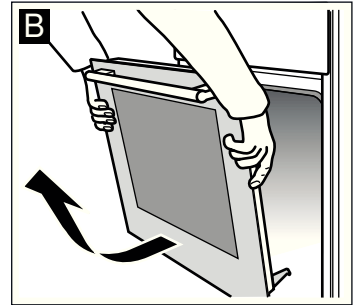
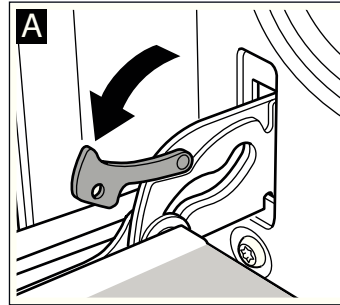


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

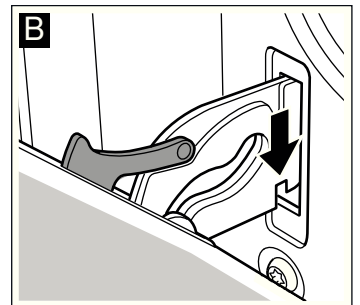
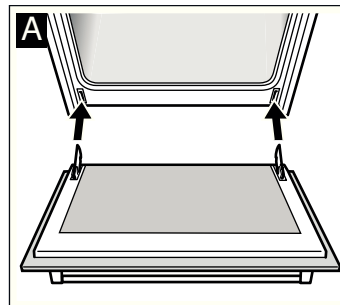
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



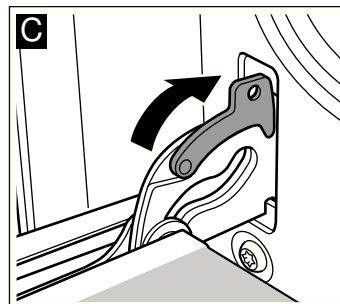
Luukun asennus

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.



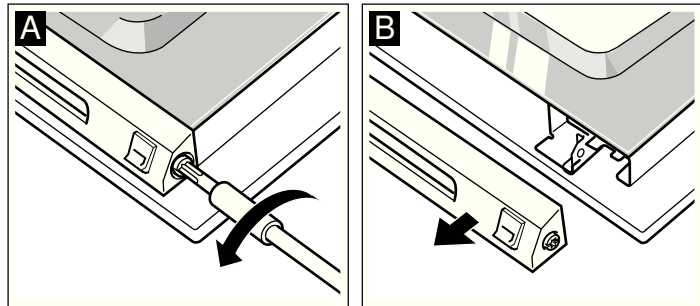
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Uuninluukun suojuksen irrotus

Uuninluukun suojus voi värjäntyä. 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.

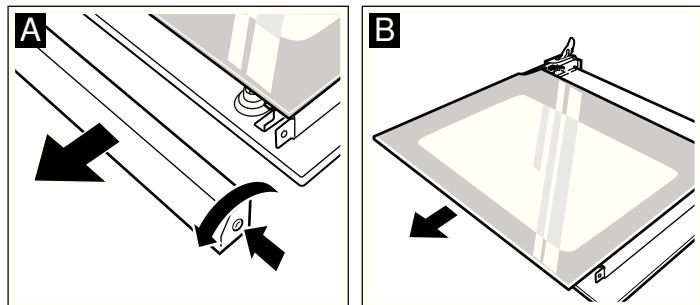
4. Laita suojus takaisin paikalleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uuninluukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

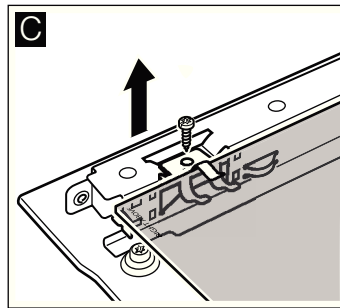
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

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.



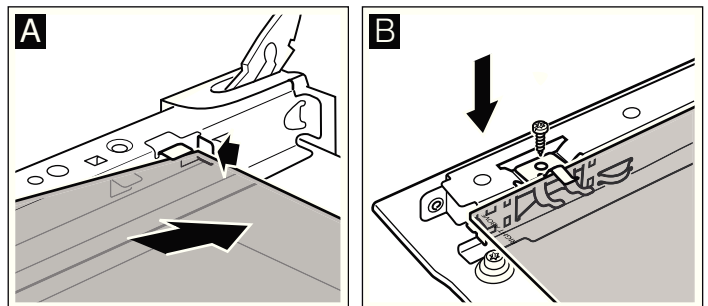
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

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 teksti "Kellonaika 00:00". Kellonaika ei ole oikea.	Sähkökatko	Aseta tämänhetkinen kellonaika uudelleen ja paina valitsinta ⌚.
Uuninluukkua ei voi avata. Näytössä näkyy teksti "Kellonaika 00:00". Näytössä näkyvä kellonaika ei ole oikea.	Sähkökatko itsepuhdistuksen aikana.	Aseta tämänhetkinen kellonaika ja paina valitsinta ⌚. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Symboli ⏻ sammuu. Voit 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. Näytössä näkyy teksti "Demo".	Uuni on esittelytilassa.	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 20 sekunnin kuluttua taas päälle. Pidä seuraavien 2 minuutin kuluessa valitsin  painettuna neljän sekunnin ajan, kunnes teksti "Demo" sammuu.
Näyttöön ilmestyy viesti "Kytkeytyy automaattisesti pois päältä".	Automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoitui. Uuni kytkeytyy pois päältä.	Paina jotain valitsinta. Teksti sammuu. Voit tehdä taas asetuksia.

Virheilmoitukset kirjaimella 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
E011	Valitsinta on painettu liian kauan tai valitsin on jumittunut.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, ovatko valitsimet puhtaat. Jos virheilmoitus ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.
E115	Uunin lämpötila on liian korkea.	Uuninluukku on lukittu. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Valitsimella  poistat virheilmoituksen.

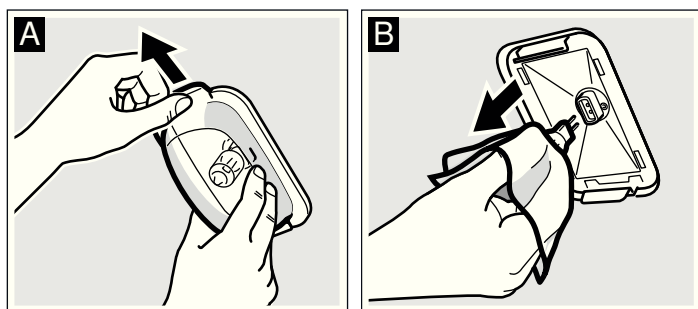
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 12 V:n halogeenilamppuja, 10 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. Paina tätä varten metalliset peukalolla sivuun (kuva A).
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. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti. Lasi lukittuu paikalleen.

5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Vasemman uunilampun vaihto

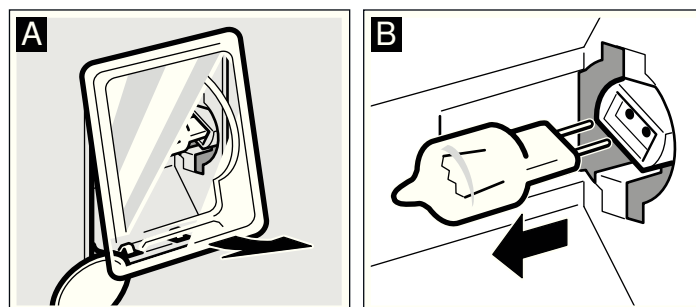
Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 12 V:n halogeenilamppuja, 10 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää. Käytä vain näitä lamppeja.

Sähköiskun vaara!

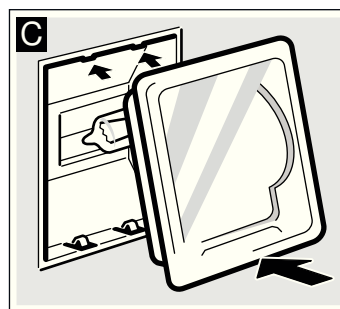
Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

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

Huoltopalvelu ☎

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös 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 energiatehokas. Tästä löydät tietoa energialtaan optimoidusta uunitoiminnosta Kiertoilma eco. Lisäksi annamme vihjeitä energiansäästöstä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Uunitoiminto Kiertoilma eco

Energiatehokkaalle 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
Kakut ja leivonnaiset				
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
Paistokset				
Perunagratiini	Uunivuoka	2	160-180	60-80
Lasagne	Uunivuoka	2	180-200	40-50

Ruoat Kiertoilmalla eco 	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pakastetuotteet				
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
Liha				
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
Kala				
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 loppukypsennykseen.

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-automaatiikka

Ohjelma-automaatiikalla onnistuvat hienostuneet haudutetut ruoat, mehukkaat paistit ja herkulliset pataruoat helposti. Sinun ei tarvitse kääntää tai valella 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-automaatiikka sopii vain kannellisessa astiassa paistamiseen. Poikkeuksena on kinkun kuorutus. Käytä vain astiaa, jossa on tiivis kansi. Ota myös astian valmistajan ohjeet huomioon.

Sopiva astia

Suosittelimme 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

Liha tulee peittää astian pohjasta noin kaksi kolmasosaa. Siten saat herkullisen paistoliemen.

Liha 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 ritalälle 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.

Jos kypsennät useampia linnunreisiä, aseta paino painavimman reiden mukaan. Reisien ei tarvitse olla samanpainoisia.
Esimerkki: 3 broilerinreittä 300 g, 320 g ja 400 g. Aseta painoksi 400 g.
Jos haluat valmistaa paistovuoa kaksikin samanpainoista broileria, aseta paino samoin kuin reisien kohdalla, painavamman broilerin painon mukaan.
Lisää kalkkunanrintaan runsaasti nestettä, jotta se pysyy mehukkaana.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Lintu			
Broileri, tuore*	0,7-2,0	Ei	Lihan paino
Kana, tuore*	1,4-2,3	Ei	Lihan paino
Ankka, tuore*	1,6-2,7	Ei	Lihan paino
Hanhi, tuore*	2,5-3,5	Ei	Lihan paino
Minikalkkuna, tuore*	2,5-3,5	Ei	Lihan paino
Kalkkunanrinta, tuore*	0,5-2,5	Paljon	Lihan paino
Reidet, tuoreet* esim. broilerin-, ankan-, hanhen-, kalkkunanreidet	0,3-1,5	Ei	Painavimman reiden paino
Reidet, pakastetut* esim. broilerin-, ankan-, hanhen-, kalkkunanreidet	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.

Valmistaessasi keittolihaa itävaltalaiseen tapaan lisää nestettä (vettä tai lihalientä) niin paljon, että liha lähes peittyy.
Kypsennä paahtopaistia rasvapuoli ylöspäin.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Naudanliha			
Patapaisti, tuore esim. etuselkä, lapa, kulmapaisti, saksal. hapanpaisti	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Patapaisti, pakastettu* esim. lapa, etuselkä, rinta	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Paahtopaisti, tuore, medium esim. ulkofilee	0,5-2,5	Ei	Lihan paino
Paahtopaisti, tuore, englantilainen esim. ulkofilee	0,5-2,5	Ei	Lihan paino
Paahtopaisti, pakastettu, täyskypsä* esim. ulkofilee	0,5-2,0	Ei	Lihan paino
Lihamureke*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Keittoliha itävalt. tapaan, tuore	0,5-2,5	Paljon	Lihan paino

Vasikanliha

Valmistaessasi Osso bucoa laita astiaan runsaasti vihanneksia

(selleriä, tomaatteja, porkkanoita) ja asettele potkaviipaleet niiden päälle. Lisää nestettä (lihalientä) tarpeen mukaan.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Vasikanliha			
Paisti, tuore, vähärasvainen esim. kulmapaisti, paahtopaisti	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Paisti, tuore, marmoroitunut esim. etuselkä, kaula	0,5-3,0	Hiukan	Lihan paino

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Paisti, pakastettu, vähärasvainen* esim. kulmapaisti, paahtopaisti	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Paisti, pakastettu, marmoroitunut* esim. °etuselkä, kaula	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino
Potka luulla, tuore	0,5-2,5	Kyllä	Lihan paino
Osso buco esim. vasikanpotkaviipaleet vihannesten kera	0,5-3,5	Kyllä	Lihan paino

Porsaanliha

Laita luullinen liha paistovuokaan siten, että luinen puoli on alaspäin.

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, käärepaistin ja lihamurekkeen kohdalla kokonaispaino.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Porsaanliha			
Etuselkä, tuore, luuton	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Etuselkä, tuore, luulla	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Etuselkä, pakastettu, luuton*	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Etuselkä, pakastettu, luulla*	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Kyljysrivi, tuore, luulla	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Sisäfilee, tuore	0,5-2,5	Kyllä	Lihan paino
Käärepaisti, tuore	0,5-3,0	Kyllä	Kokonaispaino
Paisti kuorella, tuore esim. kylki	0,5-3,0	Ei	Lihan paino
Paisti kuorella, tuore esim. lapa	0,5-3,0	Ei	Lihan paino
Lihamureke*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Kassler luulla, tuore	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Kinkku, tuore, suolattu, kypsennys	1,0-4,0	Hiukan	Lihan paino
Kinkku, tuore, suolattu, kuorrutus*	1,0-4,0	Ei	Lihan paino

Karitsan ja lampaanliha

Aseta paistin ja reisien kohdalla lihan paino, lihamurekkeen kohdalla kokonaispaino.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Lampaanliha			
Reisi, tuore, luuton, täyskypsä	0,5-2,5	Hiukan	Lihan paino
Reisi, tuore, luuton, medium	0,5-2,5	Ei	Lihan paino
Reisi, tuore, luulla, täyskypsä	0,5-2,5	Hiukan	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luuton, täyskypsä*	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luuton, medium*	0,5-2,0	Ei	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luulla, täyskypsä*	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino
Lihamureke*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Lampaanliha			
Lammaspaisti, tuore esim. lapa	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Lammaspaisti, pakastettu esim. lapa	0,5-2,0	Kyllä	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.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Riista			
Hirvipaisti, tuore esim. lapa, rinta	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Hirvipaisti, pakastettu* esim. lapa, rinta	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Kauriinreisi, tuore, luuton	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Kauriinreisi, pakastettu*, luuton	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Jäniksenreisi, tuore, luulla	0,3-0,6	Kyllä	Painavimman reiden paino
Jäniksenreisi, pakastettu*, luulla	0,3-0,6	Kyllä	Painavimman reiden paino
Villisianpaisti, tuore esim. lapa, rinta	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Villisianpaisti, pakastettu* esim. lapa, rinta	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Kaniini, tuore	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino

Kala
Puhdista 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 purotaimenta 0,6 kg ja 0,5 kg. Aseta painoksi 1,1 kg.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Kala			
Purotaimen, tuore, haudutus*	0,3-1,5	Kyllä	Kokonaispaino
Purotaimen, tuore, paistaminen*	0,3-1,5	Ei	Kokonaispaino
Kuha, tuore, haudutus*	0,5-2,0	Kyllä	Kokonaispaino
Kuha, tuore, paistaminen*	0,5-2,0	Ei	Kokonaispaino
Turska, tuore, haudutus*	0,5-2,0	Kyllä	Kokonaispaino
Turska, tuore, paistaminen*	0,5-2,0	Ei	Kokonaispaino
Karppi, tuore, haudutus*	0,8-2,0	Kyllä	Kokonaispaino
Karppi, tuore, paistaminen*	0,8-2,0	Ei	Kokonaispaino

Lihamureke
Käytä tuoretta jauhelihaa.

Aseta lihamurekkeen kokonaispaino.
Voit maustaa taikinan maustekuutioilla tai juustolla.

Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Lihamureke			
Tuoreesta naudanlihasta*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta sianlihasta*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta lampaanlihasta*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta sekajauhelihasta*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino

Pata
Voit yhdistellä erilaisia lihoja ja tuoreita vihanneksia.
Leikkaa lihat suupaloiksi. 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.

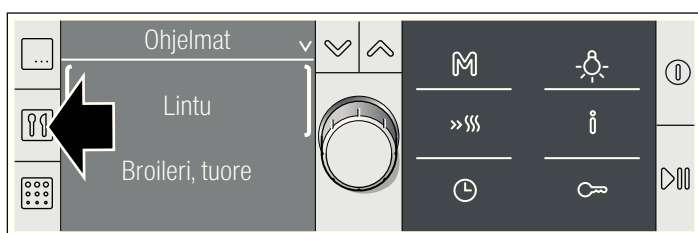
Ohjelmat	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Pata			
Lihan kera esim. kolmen lihan pata	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino
Vihannesten kera esim. vihannespata	0,3-3,0	Kyllä	Kokonaispaino
Gulassi	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino
Kääryleet	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino

Ohjelman valitseminen ja säätäminen

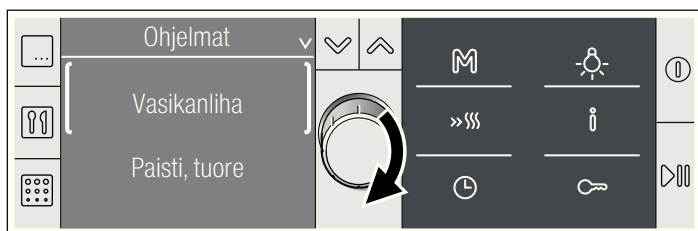
Esimerkkikuva: Ohjelma pakastetulle vasikanpaistille, vähärasvainen, 1,3 kg.

1. Paina valitsinta .

Ensimmäinen ohjelmaryhmä ja ensimmäinen ohjelma ilmestyvät näyttöön.

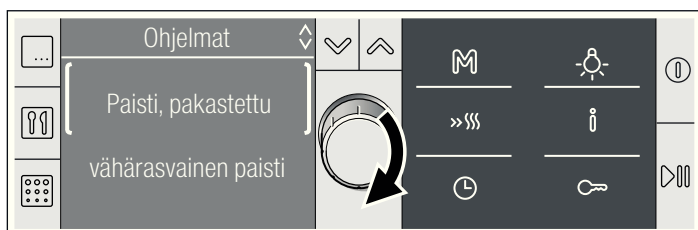


2. Valitse kiertovalitsimella ohjelmaryhmä.



3. Vaihda riviä valitsimella .

4. Valitse kiertovalitsimella ohjelma



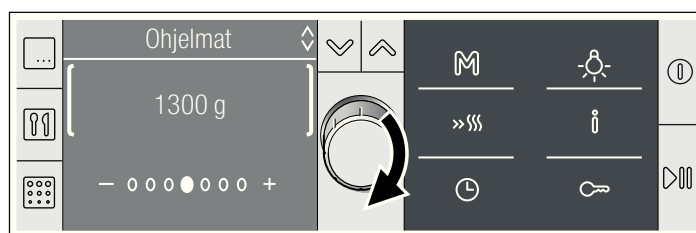
Eräiden ohjelmien kohdalla voit tehdä lisämäärytyksiä, esim. vasikanpaistin kohdalla voit valita vähärasvaisen paistin tai marmoroituneen paistin. Paina valitsinta  ja tee valinta kiertovalitsimella.

Näyttöön ilmestyy painoehdotus valittua ohjelmaa varten.

5. Paina valitsinta .

6. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.

Jos siirryt alemmalle riville, voit muuttaa kypsennystulosta (ks. Yksilöllinen asetus).



7. Paina valitsinta .

Ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella . Tilarivillä näkyy 00:00:00 päättyneen toiminta-ajan merkinä.

Ohjelman keskeyttäminen

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

Tietojen haku näyttöön

Paina lyhyesti valitsinta . Hae kaikki tiedot näyttöön kiertovalitsimella.

Päätymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot, Päätymisajan siirtäminen*.

Yksilöllinen asetus

Jos jonkin ohjelman kypsennystulos ei vastaa odotuksiasi, voit muuttaa sen seuraavalla kerralla toiveidesi mukaiseksi.

Tee asetukset kohtien 1 - 6 mukaan.

Paina sitten valitsinta  ja siirrä valaistua kenttää kiertovalitsimella.

-    +

Vasemmalle = kypsennystulos miedompi.

Oikealle = kypsennystulos voimakkaampi.

Ohjelman kesto aika muuttuu.

Vihjeitä ohjelma-automaatiikan 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.	Paistovuoaan 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: Päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole pakastetun lihan kohdalla mahdollista. Liha sulaisi odotusaikana ja olisi syötäväksi kelpaamatonta.
Liha ei ole kypsynyt kunnolla tai se on liian kypsää.	Muuta säätöjä seuraavalla kerralla. Ohjeita löydät luvusta <i>Ohjelma-automatiikka, Yksilölliset asetukset</i> .

Testattu koekiehtiössämme

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 kuuman varusteen tai astian uunista.

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä ☐.

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa ☼.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

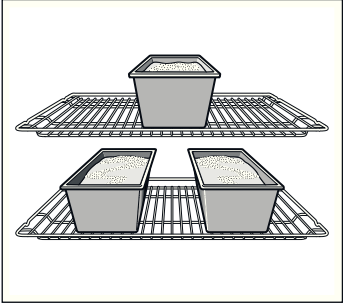
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

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

Taulukot

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

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

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

Uunitoiminnot:

- ☼ = 3D-kiertoilma
- ☐ = Ylä-/alalämpö
- ☒ = Hydro-paistaminen
- ☒ = Intensiiviteho

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☼	160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	☼	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☐	150-170	60-70
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	3	☐	160-180	20-30

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

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2		160-180	50-60
Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Irtopohjavuoka	2		150-170	40-50
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikina- pohja*	Irtopohjavuoka	1		160-180	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	2		210-230	30-40
Torvivuokakakku	Torvivuoka	2		150-170	60-70
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	2		280-300	10-15
Pikantit kakut*	Irtopohjavuoka	2		170-190	40-50

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

Uunitoiminnot:

- = 3D-kiertoilma
- = Ylä-/alalämpö

- = Hydro-paistaminen
- = Intensiiviteho

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2		170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	35-45
Sokerikakkutaikina mehukkaalla täyt- teellä, 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	2		170-190	20-30
Murotaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	3		160-180	50-60
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	2		200-220	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2		160-180	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2		170-190	25-35
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3		160-180	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3		140-160	90-100
Struudeli, makea	Uunipannu	2		190-210	55-65
Pizza	Leivinpelti	2		190-210	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

Uunitoiminnot:

- = 3D-kiertoilma

- = Ylä-/alalämpö
- = Hydro-paistaminen

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		130-150	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		130-150	30-40

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
Pursotinpikkuleivät (esilämmi- tys)	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
Marengit	Leivinpelti	3		80-100	100-150
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
Hiivataikinalleivonnaiset	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.

- Uunitoiminnot:**
- = 3D-kiertoilma
 - = Hydro-paistaminen

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutte ina
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 maini- tun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta mata- lammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reu- noilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuolan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paisto- aikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpöti- lassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoi- koja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista her- kät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpä- peri voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaa- lea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.

Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.
Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa  . Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fysikaalinen.

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

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

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

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 laitat 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 säädetystä grillaustehosta.

Paistaminen

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

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

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

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Grillaus

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte- ina
Naudanliha						
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
Vasikanliha						
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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte ina
Porsaanliha						
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
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15
Porsaan medaljongit, 3 cm pak- sut		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 ⅔ annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunan käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

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

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

- Uunitoiminnot:**
- = Ylä-/alalämpö
 - = Kiertoilmagrillaus
 - = Grilli, suuri pinta

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte ina
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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2		170-190	120-140
Hanhenreidet	400 g/kpl	Ritilä	3		220-240	40-50
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		180-200	80-100
Kalkkunan 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, selkäävät ylöspäin. Sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

Uunitoiminnot:

- = Ylä-/alalämpö
- = Kiertoilmagrillaus
- = Grilli, suuri pinta

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

Mieto kypsennys

Mieto kypsennys, jota kutsutaan myös kypsentämiseksi 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 kypsyyttä.

- 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 tarjoiluvatia tai lasista paistovuokaa ilman kantta.

Laita avoin astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Säätäminen

- Valitse uunitoiminto Mieto kypsennys 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	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Ruskistusaika minuutteina	Mieto kypsennys tunt eina
Lintu						
Kalkkunanrinta	1000 g	2		80	6-7	4-5
Ankanrinta*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Naudanliha						
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, 5-6 cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Ulkofileepihvit, 3 cm paksut		2		80	5-7	80-110 Min.
Vasikanliha						
Vasikanpaisti (esim. kulmapaisti), 6-7 cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Vasikanfilee	n. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Porsaanliha						
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
Lampaanliha						
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.

- Uunitoiminnot:**
- = 3D-kiertoilma
 - = Ylä-/alalämpö
 - = Kiertoilmagrillaus

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Paistokset					
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2		180-200	35-45
	Annosvuoka	2		200-220	25-30
Pastapaistos	Uunivuoka	2		200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2		180-200	40-50
Gratiini					
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2		160-180	60-80
	2 uunivuokaa	3+1		150-170	60-80

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleipä					
4 kpl, kuorrutus	Ritilä + uunipannu	3+1		160-170	10-15
12 kpl, kuorrutus	Ritilä + 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.

Uunitoiminnot:

- = 3D-kiertoilma
- = Hydro-paistaminen
- = Pizzateho

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pizza, pakastettu					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2	/	200-220	15-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2	/	170-190	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	25-35
Pizzapatonki	Uunipannu	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3	/	190-210	10-20
Pizza, viileä					
Pizza (esilämmitys)	Uunipannu	1	/	180-200	10-15
Perunatuotteet, pakastetut					
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
Leivonnaiset, pakastetut					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	/	180-200	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3	/	200-220	10-20
Leivonnaiset, esipaistetut					
Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	2		190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	20-25
Paistotuotteet, pakastetut					
Kalapuikot	Uunipannu	2	/	220-240	10-20
Broilerin sticksit, broilerin nugetit	Uunipannu	3	/	200-220	15-25
Struudeli, pakastettu					
Struudeli	Uunipannu	3	/	190-210	30-35

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

Jogurtin valmistus

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

- 4.Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikinan kohottaminen

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

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

Sulatus

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 ritalälle.
 Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.
Huomautus: Lämpötilaan 60 °C asti uunilamppu ei pala.
 Optimaalinen hienosäätö on siten mahdollista.

Ruokalaji	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila
Herkät pakasteet Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät jne.	Ritilä	1		30 °C
Muut pakastetuotteet 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 ritalälle leivinpaperia tai voipaperia.
 Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.
 Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Hedelmät ja yrtit	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
600 g omenarenkaita	Uunipannu + 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 lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Aseta lasipurkit pannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.
3. Sulje uuninluukku.
4. Aseta Alalämpö .
5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.
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 umpioidut 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

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

Testiruoat

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

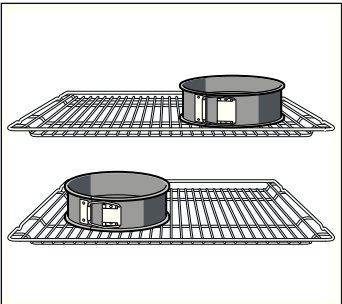
Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:
paista ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.

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.



Uunitoiminnot:

- ☐ = 3D-kiertoilma
- ☐/☐ = Kiertoilma eco
- ☐ = Ylä-/alalämpö
- ☐ = Hydro-paistaminen
- ☐ = Intensiiviteho

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		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 rutilällä	2		160-170	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka rutilällä	2		160-180	30-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 ritilää + 2 irtopohjavuo- kaa Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

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

Uunitoiminto:

■ = Grilli, suuri pinta

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Kesto minuutte ina
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 2/3 ajasta on kulunut

Säkerhetsanvisningar.....	39	Felsökning.....	54
Före installationen.....	39	Felsökningstabell.....	54
Säkerhetsanvisningar.....	39	Byta ugnslampa i taket.....	55
Felorsaker.....	39	Byta vänster ugnslampa.....	55
Din nya ugn	40	Lampglas.....	55
Kontroller.....	40	Service.....	56
Knappar.....	40	E-nummer och FD-nummer.....	56
Vred.....	40	Energi och miljö.....	56
Display.....	40	Ugnsfunktion varmluft eco.....	56
Temperaturövervakning.....	40	Spara effekt.....	57
Ugnsutrymme.....	40	Återvinning.....	57
Tillbehör.....	41	Programautomatik.....	57
Luckspärr.....	42	Form.....	57
Före första användning.....	43	Förbereda maträtten.....	57
Inställningar före första användning.....	43	Program.....	58
Värma upp ugnen.....	43	Välja och ställa in program.....	61
Rengöra tillbehören.....	43	Individuell anpassning.....	61
Slå på och av ugnen.....	43	Tips för programautomatik.....	61
Starta.....	43	Testat i vårt provkök.....	62
Slå av.....	43	Kakor, tårter och småkakor.....	62
Ställa in ugnen.....	44	Tips vid gräddning.....	64
Ugnsfunktioner.....	44	Kött, fågel, fisk.....	65
Ställa in ugnsfunktion och temperatur.....	44	Tips vid stekning och grillning.....	67
Inställningsrekommendationer.....	45	Anpassad tillagning.....	67
Ställa in snabbuppvärmningen.....	45	Tips för anpassad tillagning.....	68
Tidsfunktioner.....	45	Pajer, gratänger, varma smörgåsar.....	68
Ställa in tidsfunktioner - snabbguide.....	45	Färdigmat.....	69
Ställa in tillagningstiden.....	46	Speciella maträtter.....	69
Flytta färdigtiden.....	46	Upptining.....	70
Ställa in timern.....	46	Torkning.....	70
Ställa klockan.....	47	Konservering.....	70
Memory.....	47	Akrylamid i livsmedel.....	71
Spara inställningar i minnet.....	47	Provrätter.....	71
Slå på minnesinställning.....	47	Gräddning.....	71
Sabbatläge.....	47	Grilla.....	72
Starta sabbatläget.....	47		
Stektermometer.....	47		
Sätt i stektermometern.....	48		
Ställa in kötttemperaturen.....	48		
Riktvärden för kötttemperaturer.....	48		
Barnspärr.....	48		
Grundinställningar.....	49		
Ändra grundinställningar.....	50		
Automatisk avstängning.....	50		
Självrengöring.....	51		
Viktiga råd.....	51		
Före självrengöring.....	51		
Ställa in rengöringsläget.....	51		
Efter självrengöring.....	51		
Skötsel och rengöring.....	52		
Rengöringsmedel.....	52		
Ta ut och sätta in ugnsstegar.....	52		
Sätt i och ta ur ångfiltret.....	53		
Haka av och hänga på ugnsluckan.....	53		
Ta bort luckskyddet.....	54		
Ta ur och sätta i luckglas.....	54		

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

⚠️ Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant. 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.
- Lagg 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. Lagg 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. Lagg 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: lagg 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 ugsutrymmet 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
	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 info 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 föreslagna och inställda värden med vredet . Vredet är av popoutmodell. Tryck på vredet, så att det fjädrar in eller ut.

Display

Displayen är uppdelad i olika delar:

- Rubriken får du bara upp före start
- Inställningsdelen
- Statusraden

Rubrik

Översta raden visar vald funktion, t.ex. ugnsfunktion, program, tidsfunktioner osv. Pilarna till höger visar i vilken riktning du kan navigera med - och -knapparna. Efter start försvinner rubriken.

Inställningsdelen

Inställningsdelen visar de föreslagna värden som kan ändras. Du hoppar mellan raderna med navigationsknapparna  och . Raden du står på markeras med hakparenteser till vänster

och höger. Du kan ändra värdet inom hakparenteserna med vredet.

Statusraden

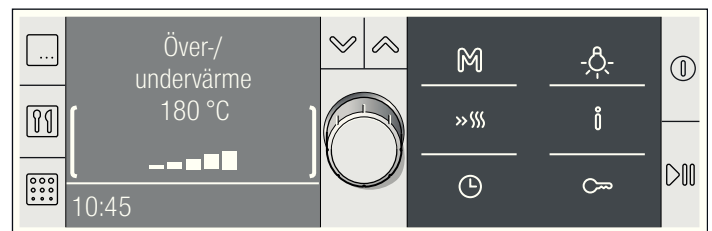
Statusraden ligger i nedre delen av displayen. Där visas aktuell tid, vald tidsfunktion som räknar ned eller aktiverad barnsäkring. Före start får du korta anvisningar, beroende på vald inställning.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugsutrymmet.

Uppvärmningskontroll

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



Staplarna lyser inte vid grillning och rengöring.

Kontrollera aktuell temperatur vid uppvärmning med -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. Sjunker temperaturen till ca 60 °C, slocknar displayen.

Ugsutrymme

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

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugsutrymmet 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 -knappen.

Kylfläkt

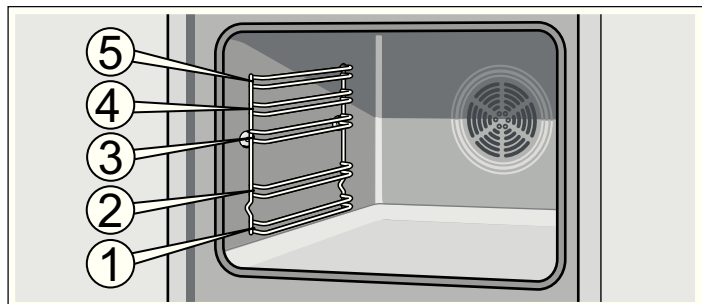
Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan. Varning! Täck inte över ventilationsöppningen. Ugnen kan bli överhettad.

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 bågna 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.

Extratillbehör

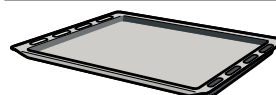
Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din ugn i våra kataloger eller på Internet. Tillgänglighet och möjligheten att beställa



Galler

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

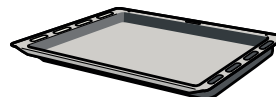
Sätt in gallret med den krökta delen nedåt .



Emaljerad bakplåt

För kakor och småkakor.

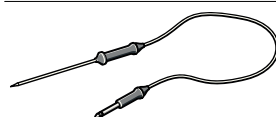
Sätt in bakplåten i ugnen med den sluttande kanten mot ugnsluckan.



Långpanna

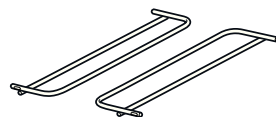
För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den kan även användas för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret.

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.

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
Iläggsgaller	-	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
Pizzaplåt	-	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

Extratillbehör	Ugnsutrymme med	HEZ-nummer	Användning	avsedd för självrengöring
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 grytstekar och grätänger i ugnen. Lämpar sig väl för program- och stekautomatik.	nej
Ugnsutdrag				
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 tipsar. 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 tipsar. 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 tipsar. 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
Osfilter	-	HEZ329000	Kan eftermonteras i ugnen. Osfiltret filtrerar bort fettpartiklar i ugnsevakueringen vilket minskar lukten. Endast för enheter med 6, 7 eller 8 som andra siffra 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 in 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, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

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.

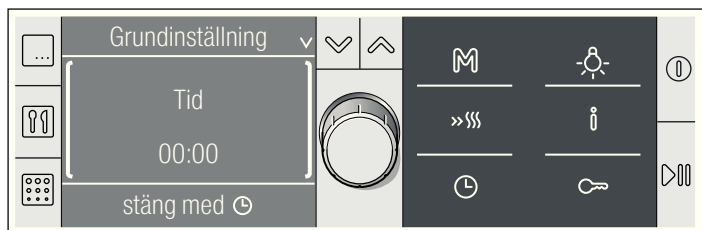
Före första användning

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

- Ställa klockan
- Byta språk på displayen, om det behövs
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är väldigt viktiga.

Inställningar före första användning

När du ansluter enheten får du upp rubriken "Grundeinstellung" (Grundinställning) på översta displayraden. Ställ klockan och byt språk på displayen, om det behövs. Tyska är förinställt.



Ställa klockan och byta språk

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på -knappen. Texten "Sprache wählen: deutsch" (Välj språk: tyska) visas.
3. Ställ in önskat språk med vredet. Du kan välja mellan 30 olika språk.
4. Tryck på -knappen.

Enheten sparar tid och språk. Displayen visar aktuell tid.

Anvisning: Du kan när som helst byta språk. Se kapitlet *Grundinställningar*.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn.

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

Vädra köket medan ugnen värms upp.

Värm upp ugnsutrymmet med över-/undervärme till 240 °C.

1. Tryck på -knappen.
Du får upp startmenyn med knappbeskrivningen.
2. Tryck sedan på -knappen.
Du får upp rubriken "Ugnsfunktioner" på översta raden. Inställningsdelen föreslår 3D-varmluft och 160 °C. Hakparenteserna är till vänster och höger om ugnsfunktionen.
3. Ändra ugnsfunktion till över-/undervärme med vredet.
4. Byt till Temperatur med -knappen.
Hakparenteserna står till vänster och höger om temperaturen.
5. Ställ vredet på 240 °C.
6. Tryck på -knappen.
Ugnen startar. Rubriken "Ugnsfunktioner" försvinner.
7. Stäng 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.

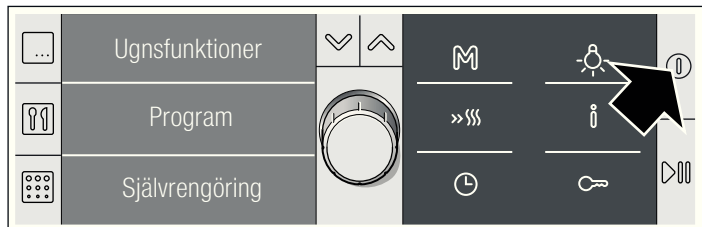
Slå på och av ugnen

-knappen slår på och av ugnen.

Starta

Tryck på -knappen.

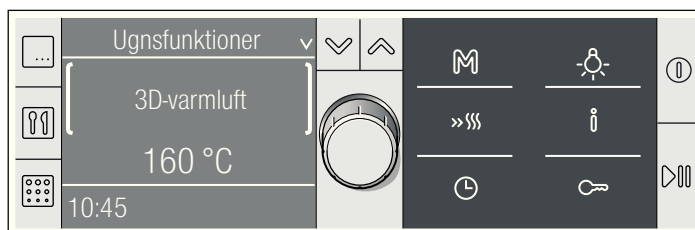
Du får upp startmenyn med knappbeskrivningen.



Välj önskad funktion:

- -knappen = ugnsfunktioner
- -knappen = program
- -knappen = självrengöring
- -knappen = sparade Memory-inställningar

Trycker du inte på någon knapp inom de närmsta sekunderna, så föreslår enheten en inställning. Det är alltid ugnsfunktionen 3D-varmluft och 160 °C.



Du kan alltid välja en annan ugnsfunktion.

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

Slå av

Tryck på -knappen. Ugnen slår av, displayen visar klockan.

Ställa in ugnen

Kapitlet ger dig information om

- vilka ugnsfunktioner ugnen har
- hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur
- hur du väljer maträtt i inställningsrekommendationerna
- och hur du ställer in snabbuppvärmningen.

Ugnsfunktioner

Ugnen har mängder av olika funktioner. På så vis kan du alltid hitta bästa sättet att tillaga maträtterna.

Ugnsfunktion och temperaturomfång	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.
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 tårbottnar. 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.
Intensivvärme 30-300°C	För mat med knaprig botten. Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
Undervärme 30-300°C	Konservering och eftergräddning eller bryning. Värmen kommer underifrån.
Cirkulationsluftsgrillning 30-300°C	Ugnstekning av kött, fågel och hel fisk. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
Grill, stor grillyta Grilllägen: 1 (lätt), 2 (medel), 3 (kraftig)	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar. Hela ytan under grillelementet värms upp.
Grill, liten grillyta Grilllägen: 1 (lätt), 2 (medel), 3 (kraftig)	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder. Mittdelen på grillelementet blir varm.
Anpassad tillagning 70-90°C	Skonsam tillagning av mörkt kött. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
Upptining 30-60°C	Upptining av t.ex. kött, fågel, bröd och kakor. Fläkten sprider varmluften runt maten.
Förvärmning 30-70°C	Förvärmning av tallrikar och fat av t.ex. porslin eller glas.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ugnsfunktion och temperaturomfång	Användning
Varmhållning 60-100°C	Varmhåller färdiglagad mat.
Inställningsrekommendationer	Inställningsrekommendationer för olika rätter.

* Ugnsfunktion med effektklassning i enlighet med EN50304.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

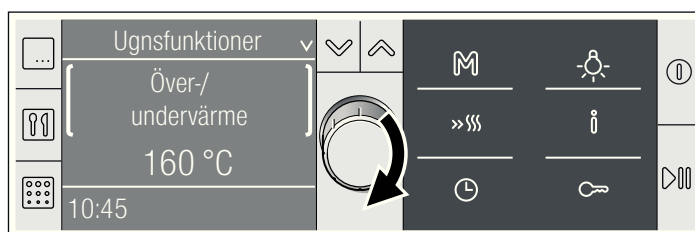
Tryck på -knappen. Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.

Du kan dra igång inställningarna direkt med -knappen.

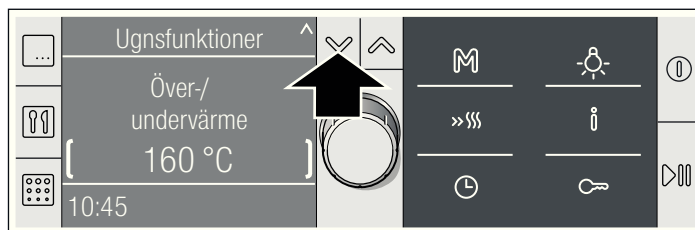
Gör så här om du vill ställa in en annan ugnsfunktion och temperatur:

Exempel i bilden: inställning över-/undervärme, 185°C.

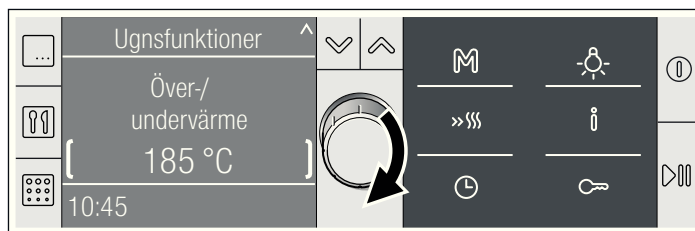
1. Ställ in önskad ugnsfunktion med vredet.



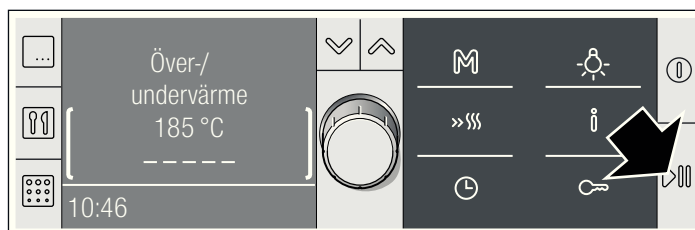
2. Byt till Temperatur med -knappen.



3. Ställ in önskad temperatur med vredet.



4. Tryck på -knappen. Ugnen går igång.

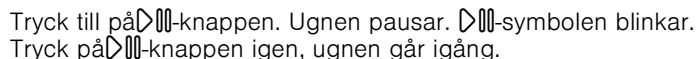
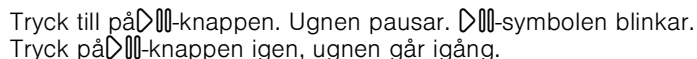
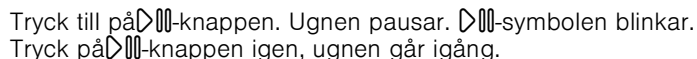


Stäng av ugnen med -knappen när rätten är färdig eller ställ in ny ugnsfunktion.

Öppna ugnsluckan då och då.

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

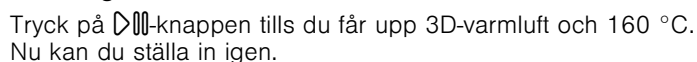
Stoppa funktionen

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

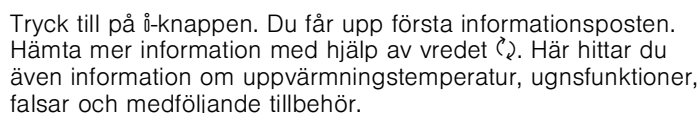
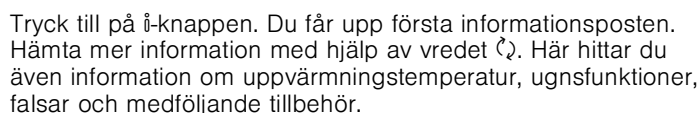
Ändra temperatur eller grilläge

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

Slå av ugnsfunktionen

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

Kontrollera information

Tryck till på -knappen. Du får upp första informationsposten. Hämta mer information med hjälp av vredet . Här hittar du även information om uppvärmningstemperatur, ugnsfunktioner, falsar och medföljande tillbehör.

Ställa in tillagningstiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ställa in tillagningstid.

Flytta färdigtiden

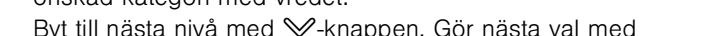
Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Inställningsrekommendationer

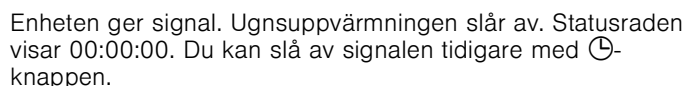
Väljer du en maträtt från inställningsrekommendationerna, så får du optimala förinställningsvärden. Du kan välja bland många olika kategorier. Det finns massor med rätter med inställningsrekommendationer, allt från kakor, bröd, fågel, fisk, kött och vilt till gratänger och färdigmat. Du kan ändra temperatur och tillagningstid. Ugnsfunktionen är fast inställd.

Du kommer till rätterna via olika katalognivåer. Prova dig fram. Kolla in alla rätter som finns.

Välj maträtt

1. Tryck på -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till inställningsrekommendationerna.
Du får upp första matkategorin.
3. Byt till första matkategorin med -knappen och ställ in önskad kategori med vredet.
Byt till nästa nivå med -knappen. Gör nästa val med vredet.
Till slut får du fram inställningen för den maträtt du har valt. Du kan justera temperaturen, men inte själva ugnsfunktionen.
4. Tryck på -knappen.
Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

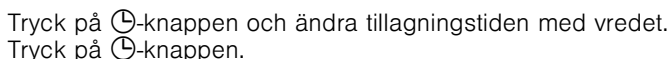
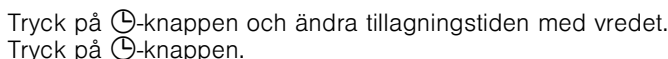
Tillagningstiden har gått ut

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

Ändra temperatur eller grilläge

Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Ändra tillagningstiden

Tryck på -knappen och ändra tillagningstiden med vredet. Tryck på -knappen.

Kontrollera information

Tryck på -knappen och välj information med vredet.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Ställa in snabbuppvärmningen

Snabbuppvärmningen passar inte alla ugnsfunktioner.

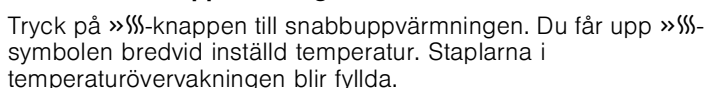
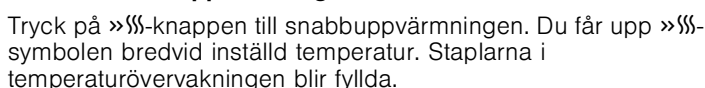
Lämpliga ugnsfunktioner

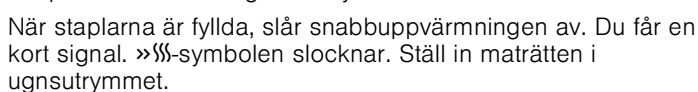
- 3D-varmluft
- Över- och undervärme
- Hydrobakning
- Pizzaläge
- Intensivvärme

Lämpliga temperaturer

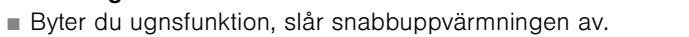
Snabbuppvärmning fungerar inte om inställd temperatur ligger under 100 °C. Om ugnstemperaturen bara är något lägre än inställd temperatur, så behöver du inte köra snabbuppvärmning. Den slår inte på.

Ställa in snabbuppvärmningen

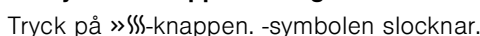
Tryck på -knappen till snabbuppvärmningen. Du får upp -symbolen bredvid inställd temperatur. Staplarna i temperaturövervakningen blir fyllda.

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

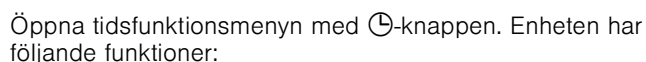
Anvisningar

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

Tidsfunktioner

Öppna tidsfunksionsmenyn med -knappen. Enheten har följande funktioner:

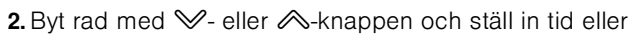
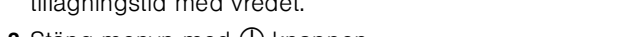
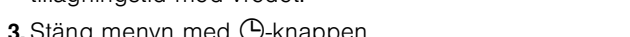
När ugnen är avstängd:

- Ställa in timern
- Ställa klockan

När ugnen är på:

- Ställa in tillagningstiden
- Ändra färdigtiden
- Ställa in timern

Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

1. Öppna menyn med -knappen.
2. Byt rad med - eller -knappen och ställ in tid eller tillagningstid med vredet.
3. Stäng menyn med -knappen.

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

Ställa in tillagningstiden

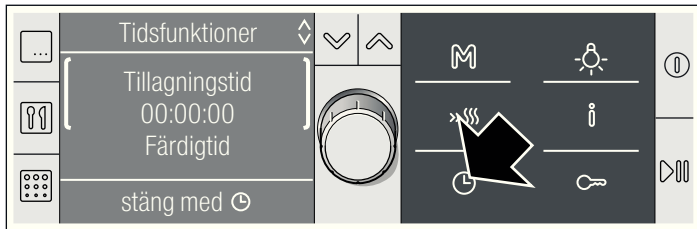
Ställer du in tiden (tillagningstiden) för maträtten, stängs enheten av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen stängs av.

Förutsättning: ugsfunktion och temperatur har ställts in.

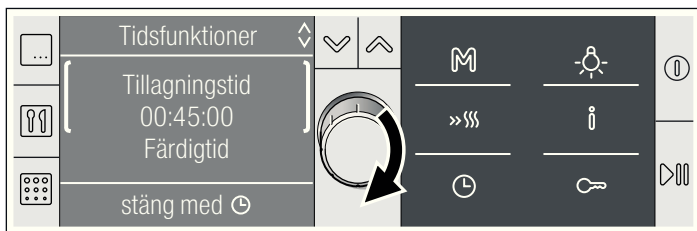
Anvisning: Du kan bara ställa in timmar och minuter.

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

1. Tryck på -knappen.
Öppna menyn Tidsfunktioner.



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn stänger.
4. Om du inte har startat enheten, tryck på -knappen.
Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar tillagningstiden 00:00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Stänga av tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Ställ in tillagningstiden 00:00:00 med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ändra tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Ändra tillagningstiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Flytta färdigtiden

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

Du kan flytta färdigtiden

- för alla ugsfunktioner och maträtter i
inställningsrekommendationerna
- 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.

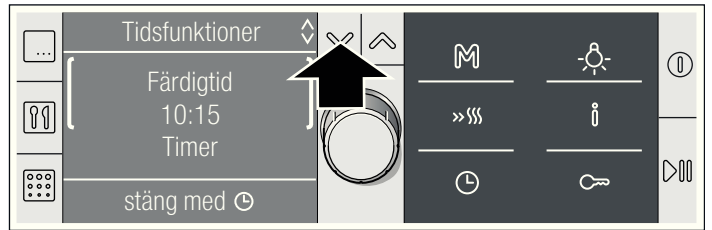
Flytta färdigtiden från 10:15 till 12:45. Ugnen ställer sig i standby. Den slår på 12:00 och slår av 12:45.

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

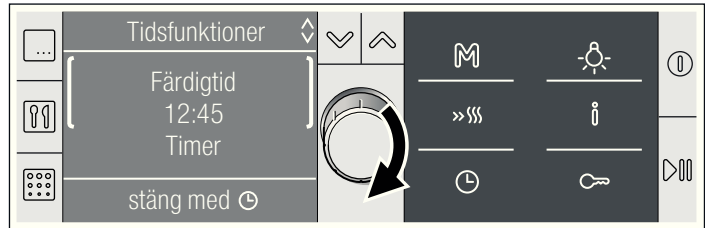
Ändra färdigtiden

Förutsättning: den inställda funktionen är inte aktiverad. Det måste finnas en inställd tillagningstid. Tidsfunktionsmenyn  är öppen.

1. Byt till "Färdigtid" med -knappen. På andra raden visas du den tid då funktionen ska vara klar.



2. Du kan flytta färdigtiden med vredet.



3. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.
4. Bekräfta med -knappen.

Inställningen sparas. Ugnen ställer sig i standby ... . Statusraden visar färdigtiden. När funktionen startar räknar tillagningstiden ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar tillagningstiden 00:00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Ändra färdigtiden

Det går bra så länge ugnen står i standbyläge. Öppna menyn med -knappen. Tryck på -knappen och korrigera färdigtiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Stäng av färdigtiden

Det går bra så länge ugnen står i standbyläge. Öppna menyn med -knappen. Tryck på -knappen och återställ färdigtiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ställa in timern

Timern fungerar oberoende av ugnen. Du kan använda den som äggklocka och ställa in den när som helst.

1. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnas.
2. Ställ in tiden på timern med vredet.
3. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

Displayen slår om till tidigare visning. Du får upp timersymbolen  och tidsnedräkningen.

När tiden har gått ut

Enheter ger signal. När tiden gått ut. Displayen visar  00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Stäng av timertiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Återställ tiden till 00:00 med hjälp av vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ändra tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Justera timertiden med vredet inom de närmaste sekunderna. Stäng menyn med -knappen.

Ställa klockan

Ugnen måste vara av när du ställer klockan.

Vid strömavbrott

Vid strömavbrott får du upp rubriken "Grundeinstellung" (Grundinställning) på displayen.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på -knappen.

Klockan ställs.

Ställa om klockan

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnas.
2. Byt till klockan med -knappen.
3. Justera klockan med vredet.
4. Tryck på -knappen.

Tidsfunktionsmenyn stängs. Klockan ställs.

Slå av klockan

När ugnen är av, så får du upp klockan med aktuell tid på displayen. Det går att slå av klockan. 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. Håll -knappen intryckt tills du får upp "Sparat i minnet".

Du får upp den sparade inställningen på displayen, den 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. Får du upp "Minnet är tomt", så finns inga sparade inställningar. Du kan inte att starta Memory-funktionen. Spara först den inställning du vill ha, se beskrivningen i Spara i minnet.
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.

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: "Sabbatläge: ja" har aktiverats 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 önskad temperatur med vredet.

4. Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen.
Enheten föreslår 27:00 timmar.
5. Ställ in önskad tid med vredet.
6. 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.

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
- Intensivvärme
- Varmluftsgrill
- Anpassad tillagning

Ugnstemperatur

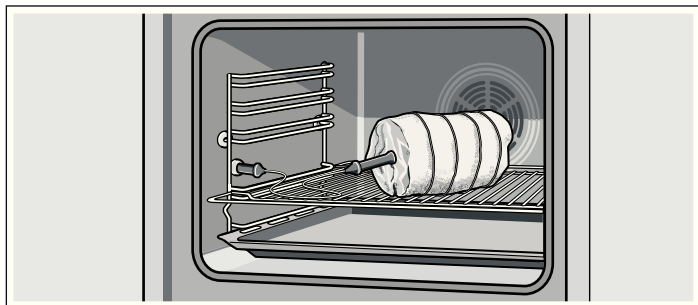
Ställ inte in högre temperaturer än 250 °C, annars skadar du stektermometern.

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

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 gallet.

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 kötttemperaturen

1. Anslut stektermometern i uttaget till vänster i ugnsutrymmet. Displayen föreslår en kötttemperatur och du får upp -symbolen för stektermometern.
2. Välj ugnsfunktion med vredet.
3. Byt till temperatur med -knappen och ställ in den ugnstemperatur du vill ha med vredet.
4. Byt till kötttemperatur med -knappen och ändra föreslagen kötttemperatur med vredet.
5. Tryck på -knappen. Ugnen går igång.

Du får upp -symbolen på statusraden. När kötttemperaturen nått 30 °C, så får du upp aktuell kötttemperatur bredvid -symbolen.

Inställd kötttemperatur är uppnådd

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

Risk för brännskador!!

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

Ändra kötttemperatur

Du kan ändra kötttemperaturen närsomhelst.

Avbryta

Dra ut stektermometern ur uttaget.

Risk för brännskador!!

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

Riktvärden för kötttemperaturer

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

Maträtt	Riktvärden för kötttemperaturer i °C
Nötkött	
Rostbiff eller oxfilé, blodig	45-55
Rostbiff eller oxfilé, medium	55-65
Rostbiff eller oxfilé, genomstekt	65-75
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek (t.ex. karrébit)	85-90
Kalvkött	
Kalvstek	75-85
Kalvlägg	85-90
Lammkött	
Lammfiol, medium	60-70
Lammstek	80-90

Barnspärr

Ugnen har barnspärr så att barn inte kan starta ugnen eller byta ugnsfunktion av misstag.

Aktivera barnspärren

Tryck på -knappen tills du får upp -symbolen. Det tar ca. 4 sekunder. Kontrollerna spärras.

Låsa ugnsluckan

Du kan även ändra grundinställningarna så att ugnsluckan låses. Läs mer i kapitlet *Grundinställningar*. Ugnsluckan låses när temperaturen i ugnsutrymmet når ca. 50 °C. Här visas -symbolen. Är ugnen avstängd låses ugnsluckan direkt när du aktiverar barnspärren.

Ta bort spärren

Tryck på -knappen tills -symbolen slocknar. Nu kan du göra nya inställningar.

Anvisning: Även om barnspärren är aktiverad kan du stänga av ugnen med eller genom att hålla -knappen intryckt länge, ställa in timern, ställa klockan och stänga av ljudsignalen.

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.

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Välj språk: svenska	Du kan välja mellan 29 språk	Språk på displayen
Ljudsignallängd: medel	medel = 2 minuter kort = 10 sekunder lång = 5 minuter	Längden på den ljudsignal som avges när tillagningstiden går ut
Knappton: av	på av*	Kvitteringston vid knapptryck *Undantag: Vid start/avstängning avges alltid en ljudsignal.
Displayens ljusstyrka: medel	dag medel Natt	Displaybelysning:
Kontrast: - ○○○●○○○ +	t.ex. kraftigare - ○○○○●○○ +	Displayens kontrast
Klockdisplay: på	på av*	Klocka på displayen när ugnen är avstängd *Klockan syns alltid så länge det finns restvärmeindikering.
Ugnsbelysning när enheten är igång: på	på av	Belysning inuti ugnen
Starta igen när luckan stängs: automatiskt	automatiskt av*	Välj hur funktionen ska fungera när du har öppnat och stängt luckan. *starta funktionen igen med 
Lucklås + barnspärr: nej	nej ja	Låser ugnsluckan när barnspärren är på.
Individuell anpassning: - ○○○●○○○ +	t.ex. alltid mer genomstekt - ○○○○●○○ +	Ändra slutresultatet i alla program i programautomatiken. åt höger= mer genomstekt åt vänster= mindre genomstekt
Visa knappbeskrivning: på	på av	Visa startmenyn när du slår på ugnen
3D-varmluft Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 275 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmluft eco Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 275 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Över- och undervärme Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Hydrobakning Förslag: 160°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Pizzaläge Förslag: 200°C	från 30 upp till max. 275 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Intensivvärme Förslag: 190°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Undervärme Förslag: 150°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Cirkulationsluftsgrillning Förslag: 190°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Grill, stor grillyta Förslag: kraftig	kraftig medel lätt	Ändra föreslagen nivå permanent för ugnsfunktionen

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Grilla med grillspett Förslag: 250°C	från 30 upp till max. 300 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Grill, liten grilllyta Förslag: kraftig	kraftig medel lätt	Ändra föreslagen nivå permanent för ugnsfunktionen
Anpassad tillagning Förslag: 80°C	från 70 upp till max. 90 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Upptining Förslag: 30°C	från 30 upp till max. 60 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Förvärmning Förslag: 50°C	från 30 upp till max. 70 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Varmhållning Förslag: 70°C	från 60 upp till max. 100 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för ugnsfunktionen
Kylfläkt eftergång: medel	kort medel lång jättelång	Hur lång eftergångstid kylfläkten ska ha
Rengöringssystem: nej	nej ja	Inställning om enheten har självrengörande tak och sidoväggar = självrengöring
Utdragsskenor: nej	nej ja	Inställning om enheten har utdragbara ugnsskenor
Sabbatprogram: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatläge
Återställa fabriksinställningen nej	nej ja	Återställer alla ändringar till grundinställningarna

Ändra grundinställningar

Förutsättning: ugnen ska vara avstängd.

Exempel: ändra grundinställningen för signaltid från medel till kort.

1. Håll **i**-knappen intryckt ca. 4 sekunder, tills du får upp rubriken "Grundeinstellung" (Grundinställning) och den första inställningen, "Sprache wählen: deutsch" (Välj språk: tyska), visas.
2. Välj önskad grundinställning med **✓**-knappen.

3. Justera grundinställningen med vredet.

4. Nu kan du ändra fler grundinställningar. Du kan även använda **↶**- eller **↷**-knappen för att byta till önskad inställning. Ändra grundinställningen med vredet.

5. Tryck på **i**-knappen tills du får upp klockan. Det tar ca. fyra sekunder. Alla ändringar är sparade.

Avbryta

Tryck på **⏻**-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

Du får upp texten "Automatisk avstängning" på displayen. Funktionen slår av. Tryck på någon av knapparna, så försvinner texten. 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 förreglingsspaken 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

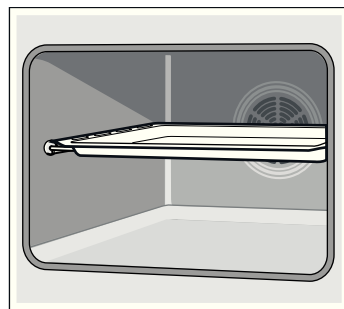
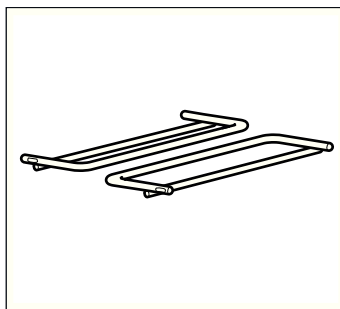
Ugnsstegarna är inte avsedda för självrengöring. Ta ut dem ur ugnsutrymmet. Vill du rengöra tillbehör samtidigt, använd tillbehörshållare. Då kan du rengöra emaljerade tillbehör som t.ex. långpanna utan släppa lätt-beläggning samtidigt. Rengör bara ett tillbehör samtidigt.

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 släppa lätt-beläggning samtidigt. Den höga värmen förstör beläggningen och bildar giftiga gaser.

Sätt i vänster och höger tillbehörshållare.



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. Starta rengöringen med -knappen.

Ugnsluckan låser strax efter start. Låssymbolen lyser.

Efter självrengöringen

Ugnsuppvärmningen slår av. Tillagningstiden är satt till 00:00:00 på statusraden. Du kan inte öppna ugnsluckan förrän -symbolen slocknat.

Slå av rengöringen

Slå av ugnen med -knappen. Ugnen är låst om -symbolen lyser.

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

Rengöringsmedel

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
Ugsnsfront	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 proteinfläckor direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt som passar för varma ytor. Lägga på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Luckskydd	Rengöringsmedel för rostfritt (finns hos service och återförsäljarna): Följ tillverkarens anvisningar.
Ugsnsutrymme	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa. Är det jättesmuttigt, använd rostfri skurboll eller ugsnsrengöring. Använd bara ugsnsrengöring i kall ugn. Använd helst självrengöringen. Läs kapitlet <i>Självrengöring</i> !
Stektermometer	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Kör inte i diskmaskin.
Ugsnslampglas	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Ugsnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugsnsutdrag	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg eller maskindiska inte, rengör inte heller med självrengöring. Du kan skada utdragskenorna.

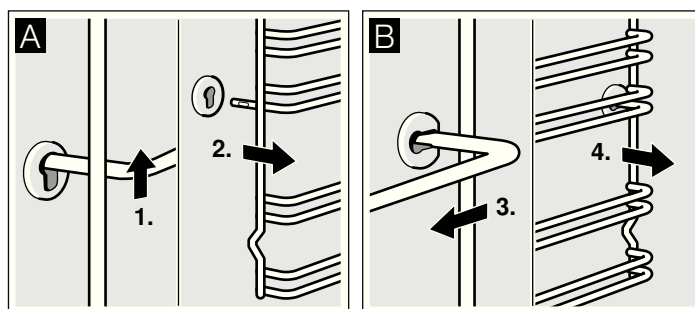
Område	Rengöringsmedel
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Ta ut och sätta in ugsnsstegar

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

Ta loss ugsnsstegarna

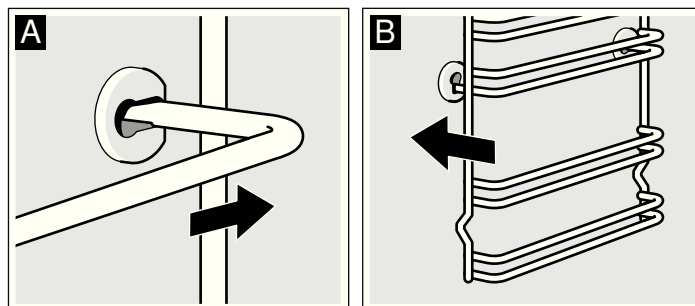
1. Lyft upp ugsnsstegen fram till
2. och haka av den (bild A).
3. Dra sedan hela ugsnsstegen framåt
4. och lyft ut den (bild B).



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

Hänga in ugsnsstegar

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



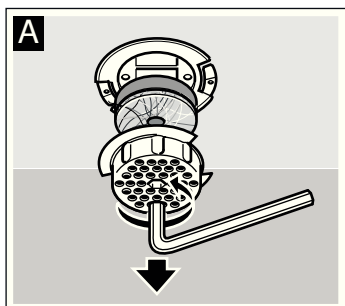
Ugsnsstegarna passar både till höger och vänster. Utbuktningen måste alltid peka nedåt.

Sätt i och ta ur ångfiltret

Det sitter ett ångfilter i ugnstaket. Filtret tar bort fettpartiklar i ångan och minskar oset. Du måste rengöra filtret då och då.

Ta ur

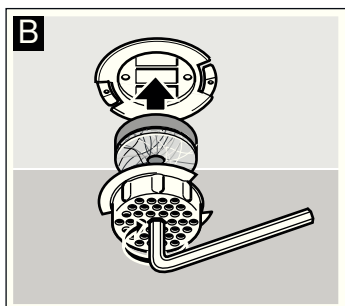
1. Vrid filterhuset åt vänster med en sexkantnyckel (6 mm) och ta av det (bild A).
2. Ta ut båda filterinsatserna.



Filterhuset och den tunna, enkla filterinsatsen går att rengöra med diskmedel eller i diskmaskinens bestickkorg. Den tjockare, dubbla filterinsatsen går inte att rengöra. Beläggningen blir skadad.

Sätta i

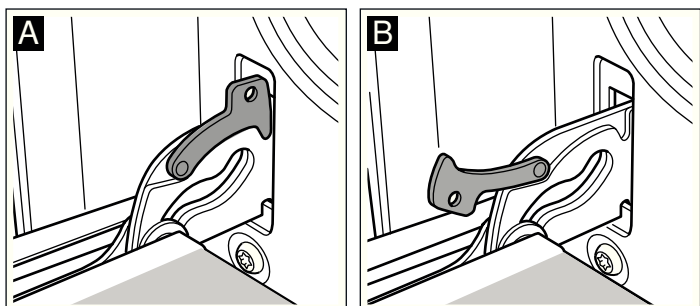
1. Sätt tillbaka den enkla filterinsatsen och sedan den dubbla filterinsatsen i filterhuset (bild B).
2. Sätt i filterhuset och dra åt det med sexkantnyckeln åt höger. Se till så att du sätter i filterhuset som bild B visar. Det är först nu du kan sätta fast det igen.



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.

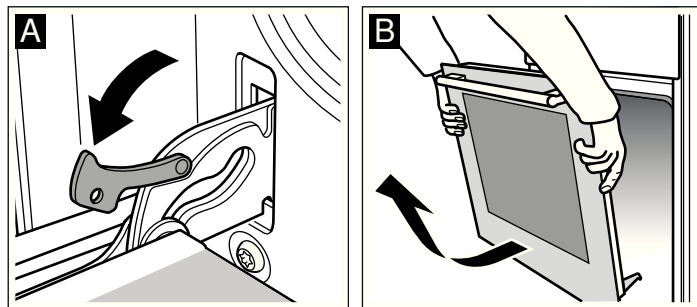


⚠ Risk för personskador!!

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

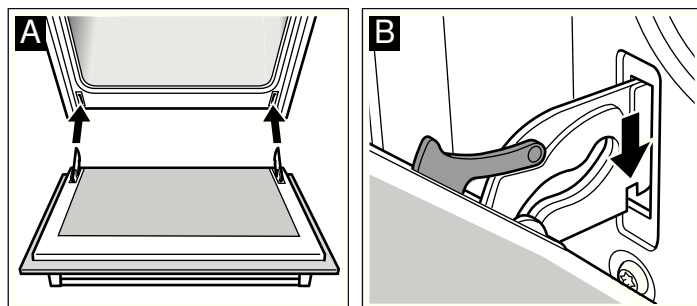
1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll in spärrarna till vänster och höger (bild A).
3. Stäng ugnsluckan till anslaget. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Stäng lite till och dra ut (bild B).



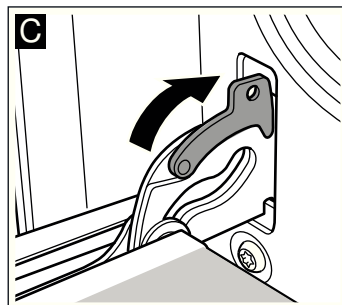
Hänga på luckan

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.



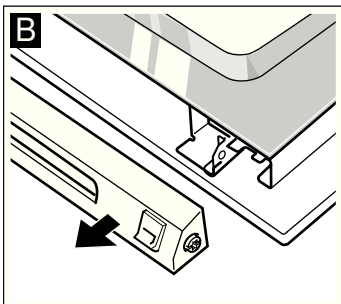
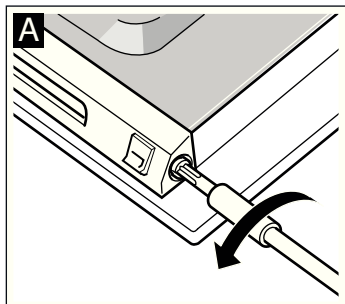
⚠ Risk för personskador!!

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.

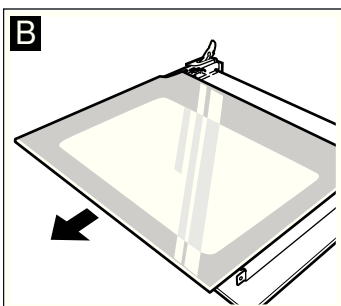
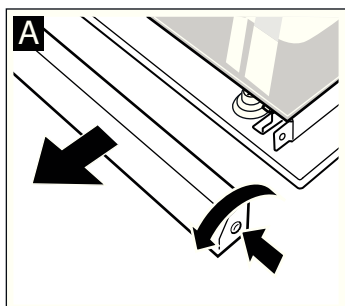
4. Sätt tillbaka skyddet och fäst det.
5. Stäng ugnsluckan.

Ta ur och sätta i luckglas

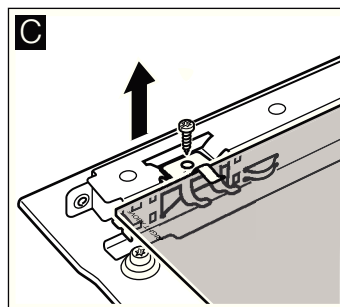
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

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.



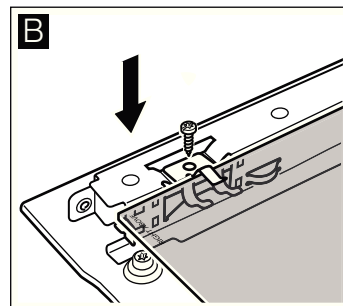
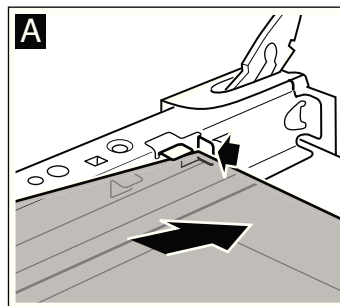
Rengör glaset med fönsterputs och mjuk trasa.

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 i 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.

Risk för stötar!!

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

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen är hel i proppskåpet.
På displayen visas texten "Klocka 00:00". Strömavbrott Klockan går fel.		Ställ klockan igen och tryck sedan på  -knappen.

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/åtgärd
Ugnsluckan går inte att öppna. På displayen visas texten "Klocka 00:00". Klockan går fel.	Strömavbrott vid självrengöring.	Ställ klockan och tryck sedan på ⏸-knappen. Vänta tills ugnen har svalnat. 🔒-symbolen slocknar. Nu kan du öppna ugnsluckan.
Ugnen värms inte upp eller också går det inte att ställa in den ugnsinställning du har valt.	Okänd ugnsfunktion.	Gör om inställningen.
Ugnen värms inte upp. Du får upp texten "Demo" på displayen.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder. Inom 2 minuter trycker du in ⏸-knappen och håller kvar i 4 sekunder, tills texten "Demo" slocknar.
Displayen visar "Automatisk avstängning".	Automatisk avstängning har aktiverats. Ugnen stängs av.	Tryck på någon av knapparna. Texten slocknar. Nu kan du göra nya inställningar.

E-felmeddelanden

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

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

Följande felmeddelanden kan du åtgärda själv.

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

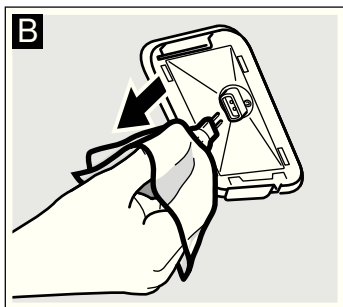
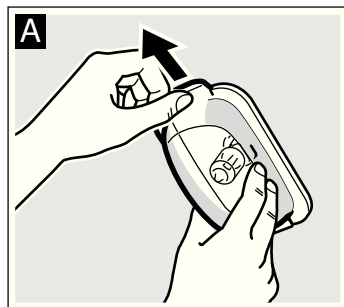
Byta ugnslampa i taket

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 10 W-halogenlampor för 12 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. Tryck metalldelarna åt sidan med tummen (bild A).
3. Dra ut lampan - vrid den inte (bild B). Sätt i ny lamp, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.



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

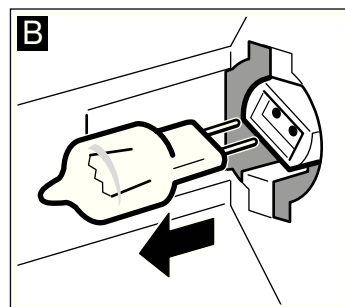
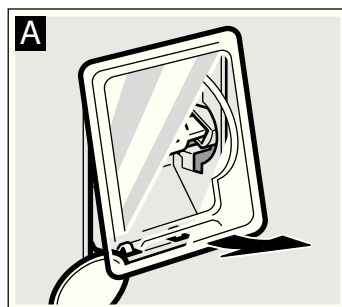
Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga 10 W-halogenlampor för 12 V finns hos service eller din återförsäljare. Håll i halogenlampan med en torr trasa. På så vis förlänger du lampans livslängd. Använd bara sådana lampor.

⚠ Risk för stötar!!

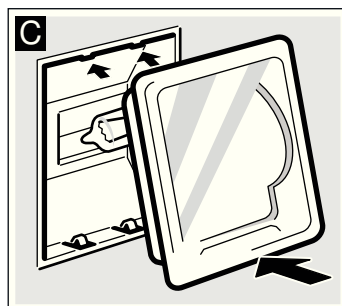
Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

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 lamp, 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 kontaktuppgifter 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 ugnsteka 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
Kakor, tårter och småkakor				
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
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
Gratänger				
Potatisgratäng	Gratängform	2	160-180	60-80
Lasagne	Gratängform	2	180-200	40-50
Djupfrysta produkter				
Pizza, tunn botten	Långpanna	3	190-210	15-25

Maträtter med varmluft eco 	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
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
Kött				
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
Fisk				
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 grytillverkarens anvisningar.

Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Vi rekommenderar eldfasta 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 passende form/gryta.

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

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.

Ska du köra kalkonbröst, tillsätt rejält med vätska, så att de blir saftiga.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fågel			
Kyckling, färsk*	0,7-2,0	nej	Köttvikt
Gödkyckling, färsk*	1,4-2,3	nej	Köttvikt
Anka, färsk*	1,6-2,7	nej	Köttvikt
Gås, färsk*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Minikalkon, färsk*	2,5-3,5	nej	Köttvikt
Kalkonbröst, färskt*	0,5-2,5	mycket	Köttvikt
Lår, färska*	0,3-1,5	nej	Tyngsta lårets vikt
t.ex. kyckling-, ank-, gås-, kalkonlår			
Lår, frysta*	0,3-1,5	nej	Tyngsta lårets vikt
t.ex. kyckling-, ank-, gås-, kalkonlår			

Kött

Tillsätt angiven vätskemängd i formen.

Gör du Tafelspitz (kokt nötkött), tillsätt vätska (vatten eller buljong) så att du täcker köttet.

Rostbiff tillagar du med fettkappan uppåt.

Nötkött

Tillsätt tillräckligt med vätska vid stekar. Du kan även använda marinaden.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Nötkött			
Stek, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
t.ex. högre, bog, framdelskött, surstek			
Stek, fryst*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
t.ex. högre, bog, framdelskött			
Rostbiff, färsk, medium	0,5-2,5	nej	Köttvikt
t.ex. bakdel			
Rostbiff, färsk, blodig	0,5-2,5	nej	Köttvikt
t.ex. bakdel			
Rostbiff, fryst, genomstekt*	0,5-2,0	nej	Köttvikt
t.ex. bakdel			
Köttfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
Tafelspitz (kokt nötkött), färsk	0,5-2,5	mycket	Köttvikt

Kalvkött

Gör du Osso buco, lägg i rejält med grönsaker (selleri, tomater,

morötter) i formen och fördela läggen ovanpå. Tillsätt vätska (buljong) när det behövs.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Kalvkött			
Stek, färsk, mager	0,5-3,0	ja	Köttvikt
t.ex. innanlår, fransyska			
Stek, färsk, mör	0,5-3,0	lite	Köttvikt
t.ex. nack-, halsdelar			
Stek, fryst, mager*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
t.ex. innanlår, fransyska			
Stek, fryst, mör*	0,5-2,0	lite	Köttvikt
t.ex. nack-, halsdelar			
Lägg, färsk med ben	0,5-2,5	ja	Köttvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Osso buco t.ex. kalvlägg med grönsaker	0,5-3,5	ja	Köttvikt

Fläskkött

Lägg köttet med bensidan nedåt i stekgrytan.

Lägg stekar med knapriga sidan uppåt i formen. Snitta svålen korsvis 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 och köttfärs totalvikten.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fläskkött			
Benfri karré, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Karré med ben, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Benfri karré, fryst*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Karré med ben, fryst*	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Kotlettrad med ben, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Fransyska, färsk	0,5-2,5	ja	Köttvikt
Nätad stek, färsk	0,5-3,0	ja	Totalvikt
Knaprig stek, färsk t.ex. sidfläsk	0,5-3,0	nej	Köttvikt
Knaprig stek, färsk t.ex. bog	0,5-3,0	nej	Köttvikt
Köttfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
Kassler med ben, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad	1,0-4,0	lite	Köttvikt
Skinka, färsk, rimmad, knaperstekt*	1,0-4,0	nej	Köttvikt

Lamm- och fårkött

På stekar och fioler ställer du in köttvikten, på färs totalvikten.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Lammkött			
Benfri fiol, färsk, genomstekt	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Benfri fiol, färsk, medium	0,5-2,5	nej	Köttvikt
Fiol med ben, färsk, genomstekt	0,5-2,5	lite	Köttvikt
Benfri fiol, fryst, genomstekt*	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Benfri fiol, fryst, medium*	0,5-2,0	nej	Köttvikt
Fiol med ben, fryst, genomstekt**	0,5-2,0	lite	Köttvikt
Köttfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fårkött			
Fårstek, färsk t.ex. bog	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Fårstek, fryst* t.ex. bog	0,5-2,0	ja	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.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Viltkött			
Hjortstek, färsk t.ex. bog, bringa	0,5-3,0	ja	Köttvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Hjortstek, fryst* t.ex. bog, bringa	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Benfri rådjursstek, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Benfri rådjursstek, fryst	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Harstek med ben, färsk	0,3-0,6	ja	Tyngsta lårets vikt
Harstek med ben, fryst	0,3-0,6	ja	Tyngsta lårets vikt
vildsvinsstek, färsk t.ex. bog, bringa	0,5-3,0	ja	Köttvikt
Vildsvinsstek, fryst* t.ex. bog, bringa	0,5-2,0	ja	Köttvikt
Kanin, färsk	0,5-3,0	ja	Köttvikt

Fisk

Rensa fisken, droppa citron på den och salta som vanligt.
Ångkokt fisk: tillsätt 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 ryggenan pekar uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i bukoppningen, 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	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Fisk			
Ångkokt forell, färsk*	0,3-1,5	ja	Totalvikt
Inbakt forell, färsk*	0,3-1,5	nej	Totalvikt
Ångkokt gös, färsk*	0,5-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt gös, färsk*	0,5-2,0	nej	Totalvikt
Ångkokt torsk, färsk*	0,5-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt torsk, färsk*	0,5-2,0	nej	Totalvikt
Ångkokt karp, färsk*	0,8-2,0	ja	Totalvikt
Inbakt karp, färsk*	0,8-2,0	nej	Totalvikt

Köttfärslimpa

Använd färsk köttfärs.

Ställ in totalvikten på köttfärsen.
Du kan piffa till färsen med kryddor eller ost.

Program	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Köttfärslimpa			
av färskt nötkött*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt fläskkött*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färskt lammkött*	0,3-3,0	nej	Totalvikt
av färsk blandfärs*	0,3-3,0	nej	Totalvikt

Gryta

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

Ska köttet bli brynt, så tillsätter du grönsakerna sist i stekgrytan. 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	Viktintervall i kg	Tillsätt vätska	Inställd vikt
Gryta			
med kött t.ex. köttgryta med grönsaker	0,3-3,0	ja	Köttvikt
med grönsaker t.ex. vegetarisk grönsaksgröta	0,3-3,0	ja	Totalvikt

Program	Viktintervall i kg	Tillsatt vätska	Inställd vikt
Gulasch	0,3-3,0	ja	Köttvikt
Rullader	0,3-3,0	ja	Köttvikt

Välja och ställa in program

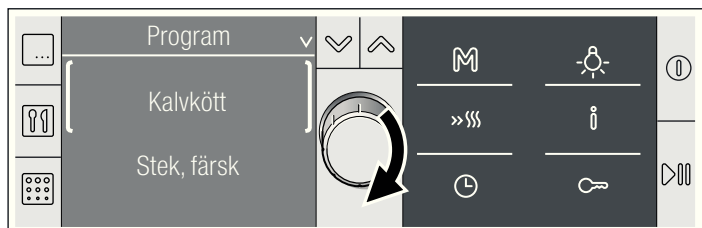
Exempel i bilden: program för fryst kalvstek, mager, 1,3 kg.

1. Tryck på -knappen.

Du får upp första programgruppen och första programmet.

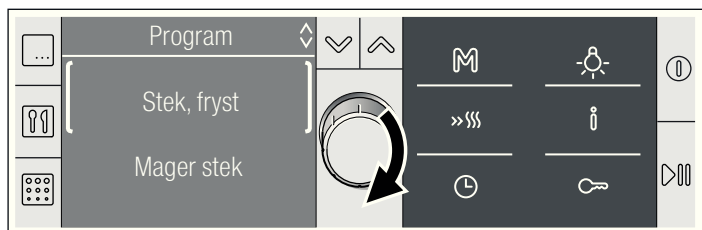


2. Välj programgrupp med vredet.



3. Byt rad med -knappen.

4. Välj program med vredet.



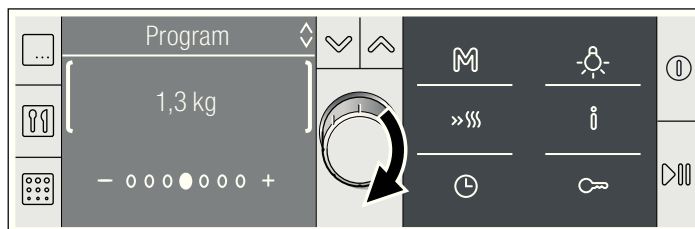
Vissa av programmen kan du variera ytterligare, t.ex. kalvstek med eller utan kappa. Tryck på -knappen och välj med vredet.

Systemet föreslår en vikt för valt program.

5. Tryck på -knappen.

6. Ställ in maträttens vikt med vredet.

Om du byter till den nedre raden kan du ändra slutresultatet (se Individuell anpassning)



7. Tryck på -knappen.

Programmet startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Programmet slår av

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Det står 00:00:00 för nedräknad tillagningstid på statusraden.

Slå av program

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

Kontrollera information

Tryck in -knappen helt kort. Välj information med vredet.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner, flytta färdigtiden*.

Individuell anpassning

Du kan anpassa programmet nästa gång om slutresultatet inte blev som du tänkt dig.

Justera enligt beskrivningen i punkt 1 till 6.

Tryck sedan på -knappen och flytta det lysande fältet med vredet.

- 000●000 +

åt vänster = mindre genomstekt.

åt höger = mer genomstekt.

Programmets tillagningstid ändras.

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 varmluftsgrillning .
Stekningen är bra, men skyn är för mörk.	Välj mindre gryta eller tillsatt mer vätska.
Stekningen är bra, men skyn är för ljus och vattnig.	Välj större gryta eller tillsatt mindre vätska.
Steken är för torr upptill.	Använd stekgryta 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.
Köttet är inte genomstekt eller för mycket genomstekt.	Förändra inställningarna nästa gång. Du hittar anvisningar i kapitlet <i>Programautomatik, individuella inställningar</i> .

Testat i vårt provkök.

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

Anvisningar

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

Kakor, tårter och småkakor

Grädda på en fals

Med över- och undervärme ☐ klarar du kakkaket bäst.

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

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

Gräddning på flera falsar

Använd 3D-varmluft ☒.

Nivåer vid bakning i 2 nivåer:

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

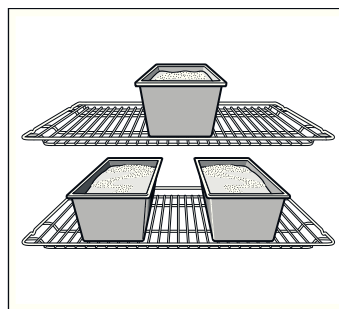
Nivåer vid bakning i 3 nivåer:

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

Plåtar du sätter in tillsammans blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt.

Tabellen ger flera förslag till dina maträtter.

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



Bakformar

Mörka metallformer fungerar bäst.

Ljusa, tunna metallformer eller glasformer förlänger gräddningstiderna och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du använder silikonformer. Silikonformer 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.

Ugnsfunktioner:

- ☒ = 3D-varmluft
- ☐ = Över-/undervärme
- ☒ = Hydrobakning
- ☐ = Intensivvärme

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2	☒	160-180	50-60
	3 kransformer	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	☒	150-170	20-30
Biskvibotten, 6 ägg (förvärm)	Springform	2	☒	150-170	40-50
Mördegsgbotten med kant	Springform	1	☐	170-190	25-35
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsgbotten*	Springform	1	☐	160-180	70-90
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	2	☐	210-230	30-40
Formkaka	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-70
Tunn pizza, lite fyllning (förvärm)	Pizzaplåt	2	☐	280-300	10-15

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

Formkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pajer*	Springform	2		170-190	40-50

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i avstängd, stängd ugn.

Ugnsfunktioner:

■  = 3D-varmluft

■  = Över-/undervärme

■  = Hydrobakning

■  = Intensivvärme

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	2		170-190	20-30
Mördeg med saftig fyllning, frukt	Långpanna	3		160-180	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	2		200-220	40-50
Rulltårta (förvärm)	Bakplåt	2		160-180	15-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Bakplåt	2		170-190	25-35
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		160-180	60-70
Tysk stollen på 1 kg mjöl	Bakplåt	3		140-160	90-100
Strudel	Långpanna	2		190-210	55-65
Pizza	Bakplåt	2		190-210	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

Ugnsfunktioner:

■  = 3D-varmluft

■  = Över-/undervärme

■  = Hydrobakning

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	3		130-150	15-25
	Långpanna + bakplåt	3+1		130-150	25-35
	2 bakplåtar + långpanna	5+3+1		130-150	30-40
Spritskakor (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

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
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
Jäsdeg	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.

Ugnsfunktioner:

- = 3D-varmluft
- = hydrobakning

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	5
				200	30-40
Surdegbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		300	8
				200	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. Överflödig 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.

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

Vänd köttstyckena efter ⅔ av tiden.

Salta alltid efter grillningen.

Lägg köttstykorna 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 kötsaften 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 kötsaften bättre.

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

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

Ugnsfunktioner:

-  = över-/undervärme
-  = varmluftsgrillning
-  = grill, stor grillyta

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Nötkött						
Nötkött	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
Kalvkött						
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
Fläskkött						
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

Kött	Vikt	Tillbehör och for- mar	Fals	Ugnsfunk- tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
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

Lammkött

Lammsadel med ben	1,5 kg	öppen	2		190-210	60
Lammfiol, benfri, medium	1,5 kg	öppen	1		160-180	120

Viltkött

Rådjurssadel med ben	1,5 kg	öppen	2		200-220	50
Rådjursfiol, benfri	1,5 kg	täckt	2		210-230	100
Vildsvinsstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	140
Hjortstek	1,5 kg	täckt	2		180-200	130
Kanin	2,0 kg	täckt	2		220-240	60

Köttfärs

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

Grillkorv

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

Fågel

Vikterna i tabellen gäller stekfärdig fågel utan fyllning.

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

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

Ugnsfunktioner:

-  = över-/undervärme
-  = varmluftsgillning
-  = grill, stor grilllyta

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.

Ugnsfunktioner:

- = över-/undervärme
- = varmluftsgrillning
- = grill, stor grillyta

Fisk	Vikt	Tillbehör och for-mar	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Tillagningstid i minuter
Fisk, hel	å 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 kottemperatur 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 anpassad tillagning 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 kotttemperatur.

Maträtt	Vikt	Fals	Ugnsfunk-tion	Temperatur i °C	Bryntid i minuter	Anpassad till-lagningstid i timmar
Fågel						
Kalkonbröst	1 kg	2		80	6-7	4-5
Ankbröst*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½

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

Maträtt	Vikt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Bryttid i minuter	Anpassad tillagningstid i timmar
Nötkött						
Nötkött (t.ex. fransyska), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Oxfile, hel	ca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Rostbiff, 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Biffar på fransyska, 3 cm tjocka		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalvkött						
Kalvstek (t.ex. innanlår), 6-7 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalvfile	ca 800 g	2		80	6-7	3-3½
Fläskkött						
Fläskstek (t.ex. skinkdel), 5-6 cm tjock	ca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Fläskfile, hel	ca 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammkött						
Lammsadel, hel	ca 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

Tips för anpassad tillagning

Kött som du tillagar såhär 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.

- Ugnsfunktioner:**
- = 3D-varmluft
 - = över-/undervärme
 - = varmluftsgrillning

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, Tillagningstid grilläge	Tillagningstid i minuter
Gratänger					
Puddingar	Gratängform	2		180-200	50-60
Sufflé	Gratängform	2		180-200	35-45
	Portionsformar	2		200-220	25-30
Lasagne	Gratängform	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratängform	2		180-200	40-50
Gratäng					
Potatisgratäng, råa ingredienser, max. 4 cm hög	1 gratängform	2		160-180	60-80
	2 gratängformar	3+1		150-170	60-80
Varma smörgåsar					
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.

Ugnsfunktioner:

- = 3D-varmluft
- = hydrobakning
- = pizzaläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Pizza, djupfryst					
Tunn pizza	Långpanna	2	/	200-220	15-20
	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
Pizza, kylvara					
Pizza (förvärm)	Långpanna	1	/	180-200	10-15
Potatisprodukter, djupfrysta					
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
Bakverk, djupfrysta					
Småfranska, baguette	Långpanna	3	/	180-200	10-20
Salta kringlor (förgräddade)	Långpanna	3	/	200-220	10-20
Bakverk, förgräddade					
Bake off-småfranskor, -baguetter	Långpanna	2		190-210	10-20
	Långpanna + galler	3+1		160-180	20-25
Veg. biffar, djupfrysta					
Fiskpinnar	Långpanna	2	/	220-240	10-20
Kycklingsticks, -nuggets	Långpanna	3	/	200-220	15-25
Strudel, djupfryst					
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 ugsbotten 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 ugsbotten		förvärm till 50 °C 50 °C	5 min. 8 timmar
Jäsa deg	Ställ en värmebeständig form	på ugsbotten		förvärm till 50 °C Stäng av ugnen och sätt in degen	5-10 min. 20-30 min.

Upptining

Ugnsfunktionen upptining  passar bäst för djupfrysta varor. 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
Känsliga djupfrysta varor t.ex. gräddtårter, smörkrämstårter, tårter med choklad- eller socker- glas, frukt osv.	Galler	1		30° C
Övriga djupfrysta produkter 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

Glasen 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 glasen. Innan du byter ugnsfunktion resp. stänger av ugnen ska du kontrollera att det pärlar sig i glasen.

4. Förslut glasen med klämmor. Ställ inte in fler än sex glas i tillagningsutrymmet.

Inställning

1. Sätt in långpannan på fals 2. Ställ glasen 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).

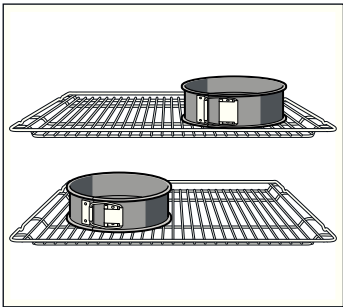
Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten	
Allmänt	■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. ■ Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. ■ Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Med över-/undervärme max. 200 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 180 °C.
Småkakor	Med över-/undervärme max. 190 °C. Med 3D-varmluft eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid.
Ugnspommes frites	Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.
Enligt EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Gräddning

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.

- Ugnsfunktioner:**
- ☐ = 3D-varmluft
 - ☐/☐ = varmluft eco
 - ☐ = över-/undervärme
 - ☐ = hydrobakning
 - ☐ = intensivvärme

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

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Maträtt	Tillbehör och formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka	Springform på gallret	2	 	160-180	30-40
Äppelpaj	Galler + 2 springformar Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 galler + 2 st. Ø 20 cm-springformar	3+1		170-190	70-90

* Förvärm inte med snabbuppvärmning.

Grilla

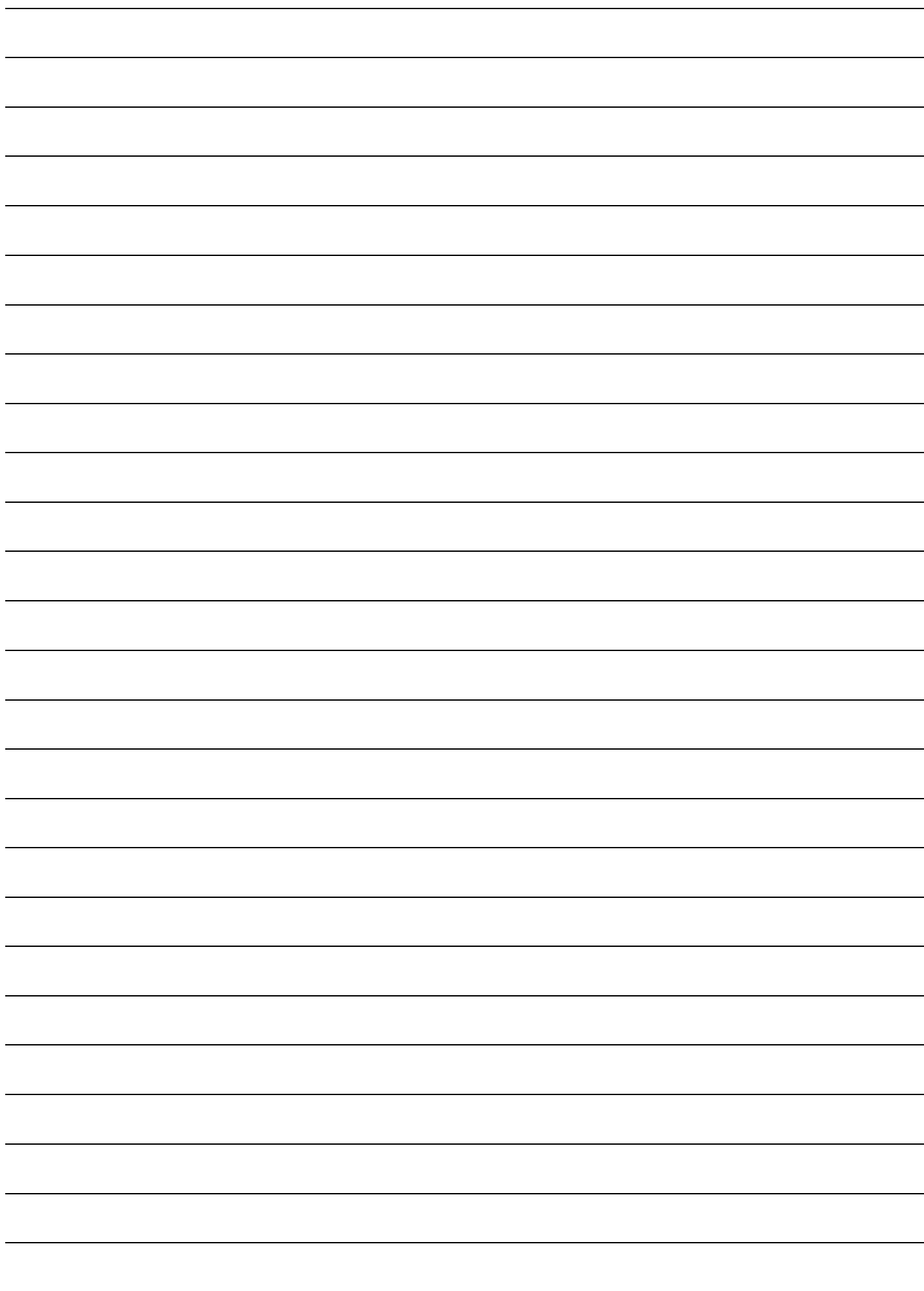
Grillar du direkt på gallret, sätt in långpannan på fals 1. Den fångar upp köttsaften så att du håller ugnen ren.

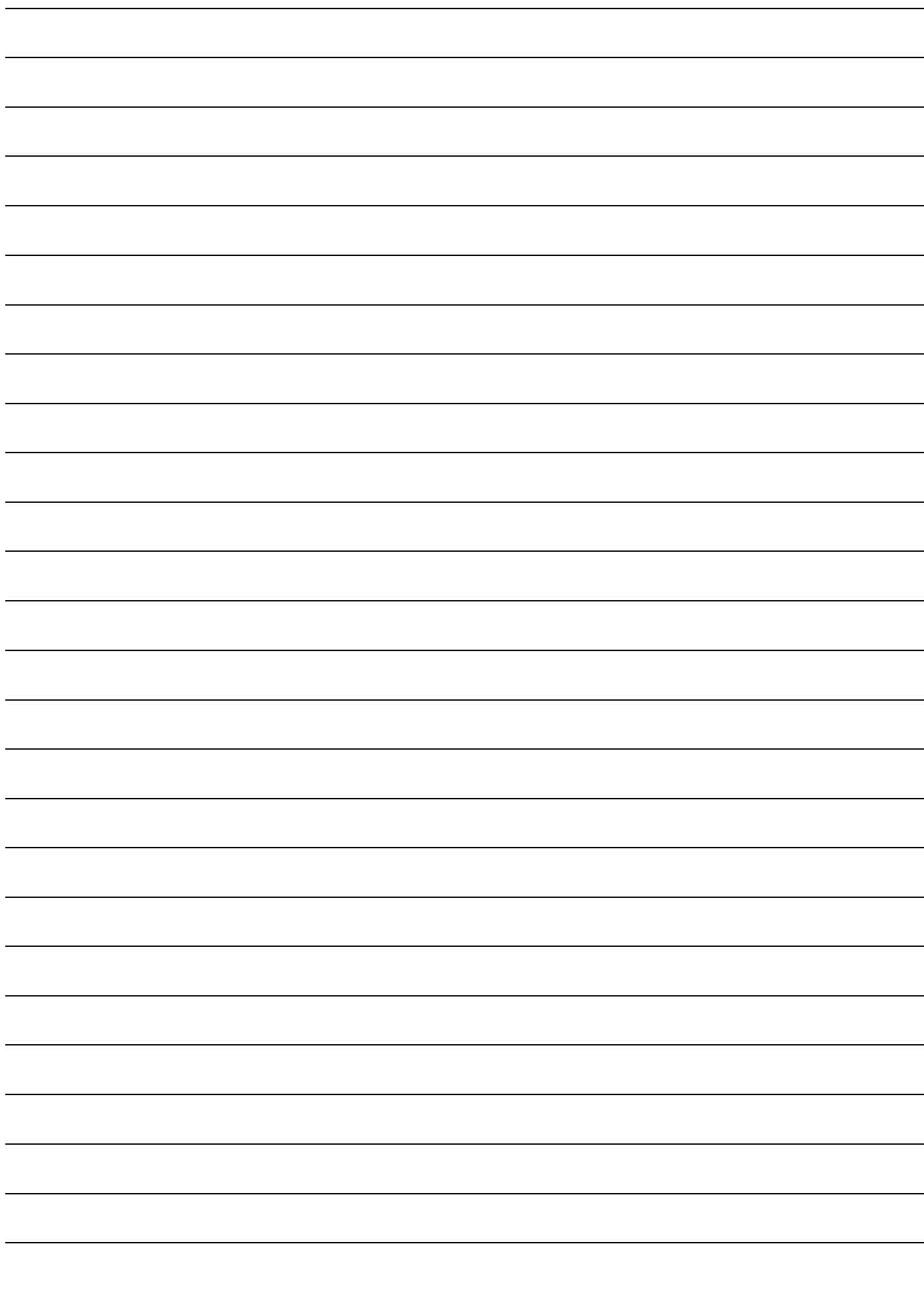
Ugnsfunktion:

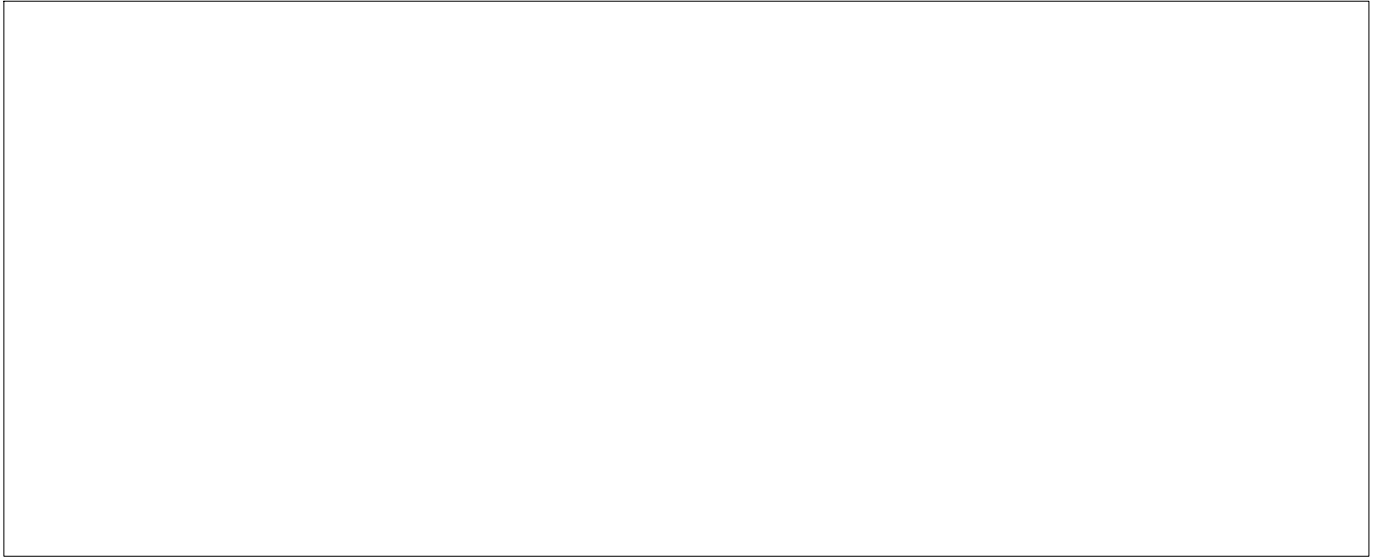
■  = grill, stor grilllyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd Förvärm 10 minuter	Galler	5		3	1½-2
Hamburgare, 12 st.* förvärm inte	Galler + långpanna	4+1		3	25-30

* Vänd efter ⅔ av tiden







Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000647065

911020