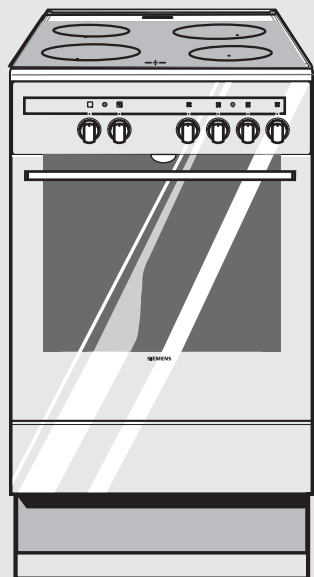


# SIEMENS

Bruksanvisning  
Käyttöohje

SE

FI



**HN28229SK**

Du har valt en kvalitetsspis, som du kommer att ha stor nytta av i ditt kök under många år.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen så att du lär dig använda alla de tekniska funktioner spisen är utrustad med.

Först i bruksanvisningen kommer viktiga fakta om säkerhet.

Nästa avsnitt visar spisens manöverpanel och vilka tillbehör som medföljer. Här finns också en översikt över de olika ugnsfunktionerna.

Tabellerna med exempel på hur du kan baka och laga mat i ugnen och på spisen är uppbyggda så att du steg för steg ser vilka inställningar du ska göra. Här finns typiska maträtter med uppgifter om lämpligt tillagniskärl. Vilken fals plåten/gallret ska skjutas in på och vilka inställningar som ger bästa tillagningsresultatet.

För att spisen ska förbli i fint skick så länge som möjligt finns i slutet av bruksanvisningen råd om skötsel och rengöring. Och skulle det bli något fel på spisen finns råd om hur du själv kan avhjälpa enklare fel.

Innehållsförteckningen är utförlig så att du snabbt ska hitta det avsnitt du letar efter.

## Innehåll

### Före anslutning

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Före anslutning                             | 6 |
| Förpackningsmaterialet och den gamla spisen | 6 |

### Uppställning och anslutning

|                    |   |
|--------------------|---|
| Till installatören | 7 |
| Nivåjustering      | 8 |
| Tippskydd          | 8 |

### Viktigt att veta

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Säkerhetsanvisningar            | 9  |
| Så undviker du skador på spisen | 10 |

### Om spisen

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Beskrivning av spisen           | 11 |
| Manöverpanelen                  | 12 |
| Barnspärr                       | 14 |
| Ugnsfunktioner                  | 15 |
| Ugnens inredning och utrustning | 16 |

### Matlagning på hällen

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Så undviker du skador på hällen | 17 |
| Hällen                          | 17 |
| Restvärmeindikator              | 19 |
| Gör så här                      | 20 |
| Tabell med exempel              | 20 |
| Så sparar du värdefull energi   | 21 |

## Innehåll

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Bröd, kakor och småkakor | 23 |
| Råd och tips vid bakning | 27 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Kött, fågel, fisk              | 30 |
| Tips om stekning och grillning | 34 |

### Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Djupfrysta färdiglagade produkter | 36 |
|-----------------------------------|----|

### Konservering

|                  |    |
|------------------|----|
| Skötsel och vård |    |
| Utsidan          | 39 |
| Hällen           | 39 |
| Ugnen            | 42 |
| Utdragslådan     | 43 |
| Plåtar/galler    | 43 |

|                   |    |
|-------------------|----|
| Råd vid fel       | 44 |
| Reservdelar       | 44 |
| Byte av ugnslampa | 44 |

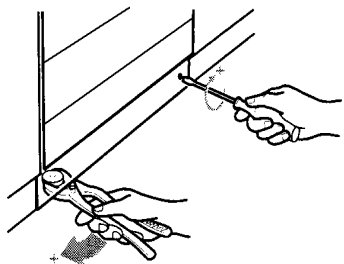
### Konsument-bestämmelser

|                  |    |
|------------------|----|
| Service          | 45 |
| E-Nr. och FD-Nr. | 45 |

|                                                     | Före anslutning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Före anslutning                                     | <p>Läs noga igenom helabruksanvisningen innan spisen används. Här finns viktig information om säkerhet, användning och skötsel.</p> <p><input type="checkbox"/> Spara bruksanvisningen till den som ev. övertar spisen efter dig.</p> <p><input type="checkbox"/> Kontrollerna att hällen inte skadats, t.ex. att glaskeramiken eller den omgivande ramen uppvisar repor.</p> <p><input type="checkbox"/> Spisen får inte användas om den är skadad.</p> <p><b>Obs!</b> <input type="checkbox"/> Ugnsluckan låses, se sidan 14.<br/>Avlägsna allt förpackningsmaterial (papp, polystyren osv.) före första användningen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Förpacknings-<br>materialet och den<br>gamla spisen | <p><input type="checkbox"/> Se till att förpackningsmaterialet tas om hand på ett miljöriktigt sätt. Våra produkter transporteras ofta långa vägar varför förpackningen effektivt måste skydda mot skador. Lägg dock märke till att förpackningen alltid är minsta möjliga. Allt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Trästöden har inte behandlats med kemikalier. Pappen består till 80-100% av returpapper. Plasten är av polyeten (PE), banden av polypropen (PP) och det stötdämpande materialet av freonfri polystyren (PS).</p> <p>Plastmaterialen är rena kolväteföreningar och kan återvinnas.</p> <p>Hör med kommunen eller det lokala renhållningsverket var du kan lämna gamla produkter och förpackningsmaterial så att det tas om hand på bästa miljöriktiga sätt. Genom att materialet därefter kan bearbetas och återvinnas bidrar du till att spara på råvaror och dessutom reducerar du mängden sopor.</p> <p><input type="checkbox"/> Förstör den gamla spisen innan den lämnas till skrotning. Dra först ut kontakten ur väggen och klipp av sladden så nära spisen som möjligt.</p> |

|                             | Uppställning och anslutning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uppställning och anslutning | <p>Montering och anslutning får endast utföras av behörig fackman.</p> <p>Denne ska tillse att de lokala elföreskrifterna efterföljs.</p> <p>Vid felaktig anslutning gäller inte konsumentbestämmelserna.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Till installatören:         | <p>Enligt gällande bestämmelser måste fränskiljare användas. Använd en kontakt med en kontaktöppning om minst 3 mm och allpolig fränslagning. Om spisen ansluts till vägguttag är det inte nödvändigt om uttaget kan nås av användaren.</p> <p>Produkter utrustade med elkontakter får endast anslutas till jordade vägguttag som installerats enligt gällande föreskrifter.</p> <p>Spisen uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser för brandskyddsklass Y. Spisen får endast placeras med ena kortsidan mot högskåp eller vägg.</p> <p>Spisen tillhör skyddsklass 1 och skall vara ansluten med skyddsjord.</p> <p>Använd anslutningsledning typ H 05 W-F eller likvärdig.</p> |

### Nivåjustering

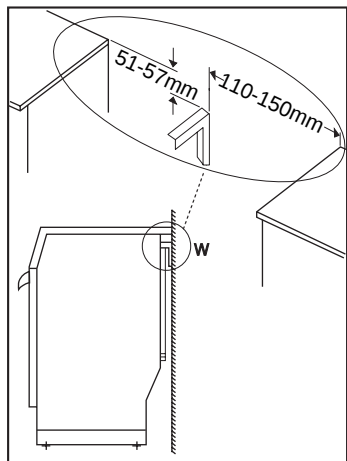


Spisen måste stå plant för att t.ex. fett ska fördela sig jämnt i stekpannan. Kontrollera genom att placera ett vattenpass på spisens hållram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på framkanten.

Vid behov kan du från sockelns framsida justera (25 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.

För att justera hjulen i bakkant tas först de båda täcksydder som sitter i sockeln fram till bort.

### Tippskydd



Som medföljande tillbehör finns ett beslag (W) och två skruvar med tillhörande plugg. I spisens baksida finns ett förborrat hål.

Montera tippskyddet på följande sätt:

1. Justera spisen i höjdlid så att överkanten är jäms med omgivande bänkskivor.
2. Skruva fast beslaget (W) i väggen med hjälp av de medföljande skruvarna och pluggen (se bredvidstående skiss). Måtten utgår från de omgivande bänkskivornas överkant.  
Se nedanstående tabell. Var försiktig vid borrarngen så att inga ledningar skadas!
3. Ställ spisen så att det förborrade hålet i spisens baksida är mitt framför det i väggen fastskruvade beslaget. Skjut därefter in spisen helt tills den sitter fast.

### Viktigt att veta

#### Säkerhetsanvisningar

- ❑ Spisen uppfyller tillämpliga bestämmelser för elektrisk utrustning. Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren.  
Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.
- ❑ Utsidan av spisen och kärl som används vid tillagningen blir varma när produkten används.  
Ugnsutrymmet, värmeelementen och ångutsläppet blir mycket heta. Håll därför alltid små barn borta från produkten.
- ❑ Håll arbetsplatsen under särskilt noga uppsikt vid tillagning i mycket fett eller olja eftersom de lätt kan självantändas om de överhettas. Försök aldrig släcka en ev. eld genom att hålla vatten över fett/olja.  
Risk för brännskador!  
Lägg ett lock över kärlet så att elden kvävs. Stäng av kokzonen.
- ❑ Håll sladdar till andra elektriska apparater borta från varma kokzoner resp. en varm ugnslucka. Det isolerande skiktet på sladdarna kan skadas.
- ❑ Förvara inga brännbara föremål inuti ugnen. De kan börja brinna om du av misstag råkar slå på värmen.  
Lägg heller aldrig brännbart material ovanpå hällen.
- ❑ Skruva genast ur säkringen om produkten skadats.
- ❑ Denna produkt får endast användas för tillagning av mat.
- ❑ En skadad eller spräckt glaskeramikhäll får absolut inte användas. Gör genast hällen strömlös genom att t.ex. vrida ru säkringarna.
- ❑ Hällen har lampor som indikerar restvärme och därmed varnar för heta kokzoner.
- ❑ Denna produkt uppfyller kraven beträffande uppvärmning enligt gällande bestämmelser.  
Strömställarna och ugnsluckans handtag blir varma när produkten används under lång tid i höga temperaturer.

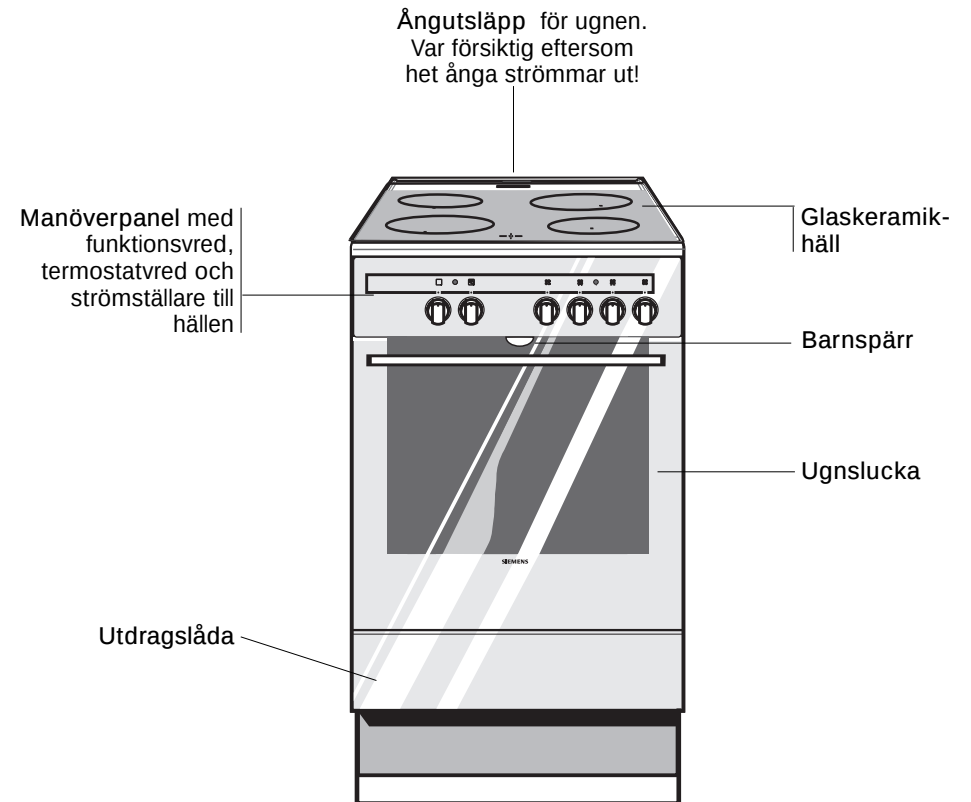
## Viktigt att veta

### Så undviker du skador på spisen

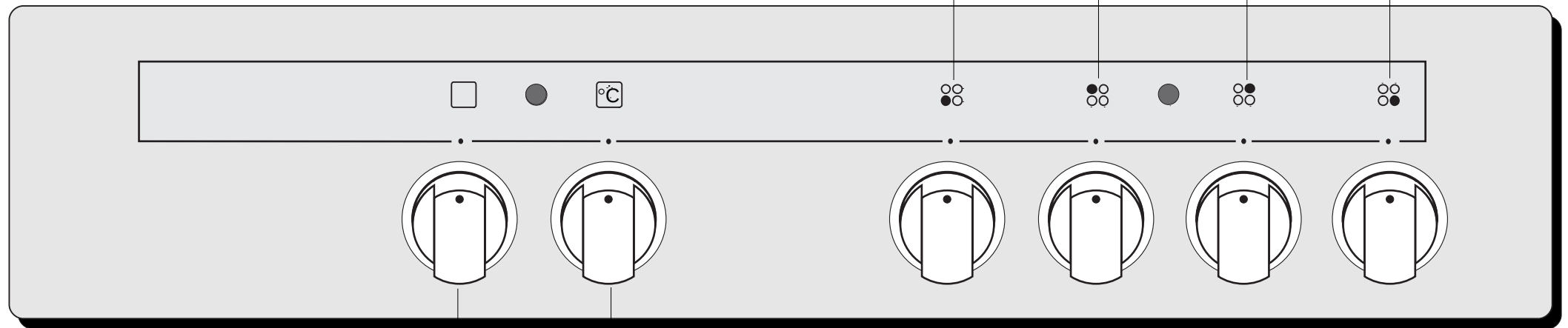
- ❑ Lagg inte en plåt direkt på ugnens botten. Lagg heller aldrig aluminiumfolie direkt på botten. Då hindras värmeförseln och bak- och stektider stämmer inte längre. Dessutom kan emaljen skadas.
- ❑ Håll aldrig vatten direkt på ytorna i en varm ugn. Emaljen kan skadas.
- ❑ Fruktsaft som droppar kan lämna fläckar efter sig som inte går bort ens med ugsrensmedel. Använd därför gärna den djupa långpannan till saftiga fruktkakor och liknande.
- ❑ Stå eller sitt aldrig på ugnsluckan.
- ❑ Ugnsluckan måste gå att stänga ordentligt. Håll därför alltid ytorna på och kring luckan rena från smuts.
- ❑ Lagg aldrig föremål (t.ex. plåtar/galler) i utdragslådan medan de är heta. De kan skadas.

## Om spisen

### Beskrivning av spisen



## Manöverpanelen



Funktionsvred till ugnen

Välj mellan följande ugnsfunktioner:

- ☐ över- och undervärme
- ☐ undervärme
- ☐ övervärme
- ☐ grill
- ☐ snabbuppvärmning

Termostadvred till ugnen  
med kontrollampa  
Välj mellan följande lägen:  
50-300 temperatur i °C

När du vrider på funktionsvredet tänds ugnsbelysningen.  
Vrid därför alltid funktionsvredet till läge 0 när ugnen inte  
ska användas mer.

Strömställare till hällen med kontrollampor  
Effektlägen 1–9.

1 = lägsta effektläge

9 = högsta effektläge

När du vrider på termostadvredet tänds signallampan.  
Lampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts men  
tänds igen när temperaturen sjunker under den inställda  
vavrid ugnen värms upp igen.

## Om spisen

### Barnspärr

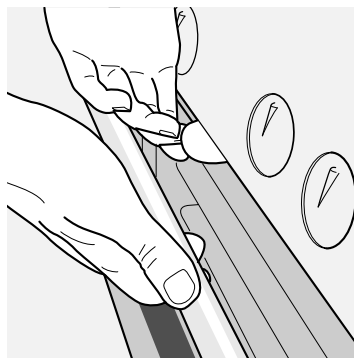
Ugnen är utrustad med barnspärr för att hindra barn från att kunna nå in i ugnen när den är het.

Spärren sitter upptill i ugnen.

Tryck spärren uppåt samtidigt som du öppnar luckan.

När barnspärren inte längre behövs kan den tas bort.

1. Öppna luckan.
2. Lossa skruvarna till spärren och ta bort den.
3. Sätt tillbaka de två skruvarna.



### Gör så här

## Om spisen

### Ugnsfunktioner

Välj mellan följande ugnsfunktioner. Här finns optimalt tillagningssätt för varje rätt.



#### Över- och undervärme

Värmen fördelas över och under det som tillagas. Idealisk när du lagar mat eller gräddar på en fals i taget. Passar även bra till magert kött, ugnspannkaka, stora matbröd och rulltårta.



#### Undervärme

Värmen kommer bara underifrån. Idealisk när du tillagar mat i terrin, puddingar i vattenbad och när du vill ha extra knaprig kakbotten.



#### Övervärme

Värmen kommer bara ovanifrån. Använd övervärme till gratänger, när du vill ge en rätt vacker brun yta eller har en kaka med grädde ovanpå som du vill färgsätta.



#### Grill

Hela ytan av grillelementet värms upp varför det går bra att grilla flera köttstycken, korvar etc. samtidigt.



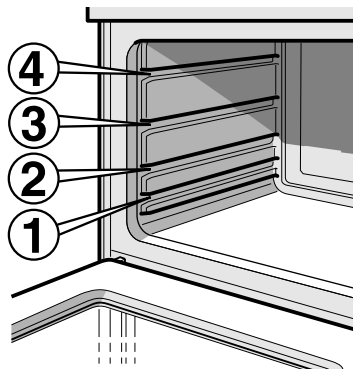
#### Snabbuppvärmning

Ugnen värms på mycket kort tid. Värme från grillelementet kombineras med undervärme.

Gör så här:

1. Vrid funktionsvredet till läge .
2. Ställ in önskad temperatur. Funktionslampan för ugnen tänds. Signalampan för ugnstemperaturen slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
3. Vrid då funktionsvredet till önskad ugnsfunktion och ställ in maten/steken etc. i ugnen.

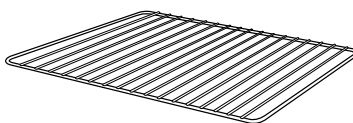
### Ugnens inredning och utrustning



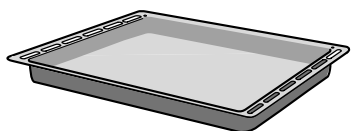
Plåtar och galler kan placeras i 4 olika höjdlägen.



Mörk, emaljerad bakplåt.



Galler för kärl, kakformar, stekar, grillbitar och djupfrysta rätter. Skjut in gallret med ramen uppåt.



Långpanna för stora stekar och djupfrysta rätter. Kan även användas under gallret som uppsamlingsfat för fett som rinner ner när du grillar direkt på gallret.

Fler plåtar/galler finns att köpa hos service.

Före första användningen: Rengör ugn och plåtar/galler med vatten med lite diskmedel. Ugnen behöver inte brännas ur.

### Matlagning på hällen

Så undviker du skador på hällen

Tillagningskärlen

Följ anvisningarna nedan så kommer hällen att hålla sig fin länge:

- ☐ Kok- och stekkärl bör inte ha botten med ränder eller vassa svarvspår eftersom dessa kan repa hällen.
- ☐ Laga inte mat i aluminiumformar eller plastkärl eftersom sådana material då börjar smälta och kan bränna fast på hällen.
- ☐ Håll hällen torr. Våta grytbottnar torkas ordentligt torra innan de ställs på hällen.
- ☐ Undvik torrkokning av emaljerade kärl. Såväl kärlets botten som glaskeramiken kan skadas.
- ☐ Följ noga tillverkarens anvisningar om du använder specialkärl (t.ex. wokpanna).

Hällen

- ☐ Använd aldrig hällen som avställningsyta eller arbetsyta. Salt, socker och sandkorn, som lossnar när du t.ex. rensar grönsaker, kan orsaka repor på hällen.
- ☐ Tappa inga hårda eller spetsiga föremål på hällen, t.ex. kryddburar. Hällen kan skadas.
- ☐ Torka genast bort mat som kokat över, likaså stänk från stekpannor. Använd glasskrapan.
- ☐ Viktigt: Ta genast bort smält socker och mat som innehåller socker med glasskrapan medan det fortfarande är varmt.
- ☐ Hällen bör aldrig täckas över då skador på såväl häll som omgivande material kan uppstå.

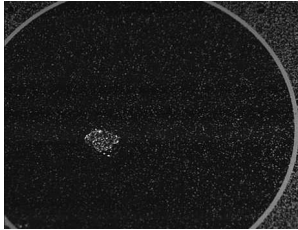
Den omgivande ramen

- ☐ Ställ aldrig heta grytor/kastruller på den omgivande ramen.

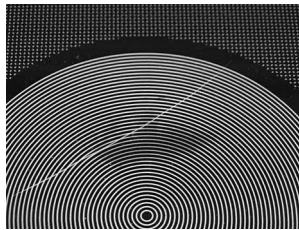
## Matlagning på hällen

### Färgförändringar i hällen

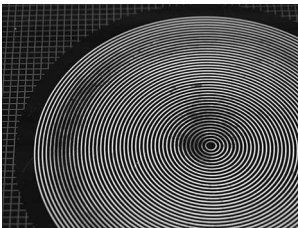
- ❑ Silverliknande skiftningar orsakas av botten som skaver mot hällen eller om du använt olämpliga rengöringsmedel. Skiftningarna är besvärliga att avlägsna. Använd specialrengöringsmedel avsett för glaskeramikhållar. Ev. måste proceduren upprepas flera gånger. Starka rengöringsmedel gör att dekoren med tiden nöts och att mörka fläckar uppstår. Även inbrända rester som inte kunnat avlägsnas orsakar färgförändringar i hällen.



Små hål och urflisningar orsakas av fastsmält socker.



Repor orsakas av salt, socker och sandkorn samt av botten med ränder eller vassa svarvspår.



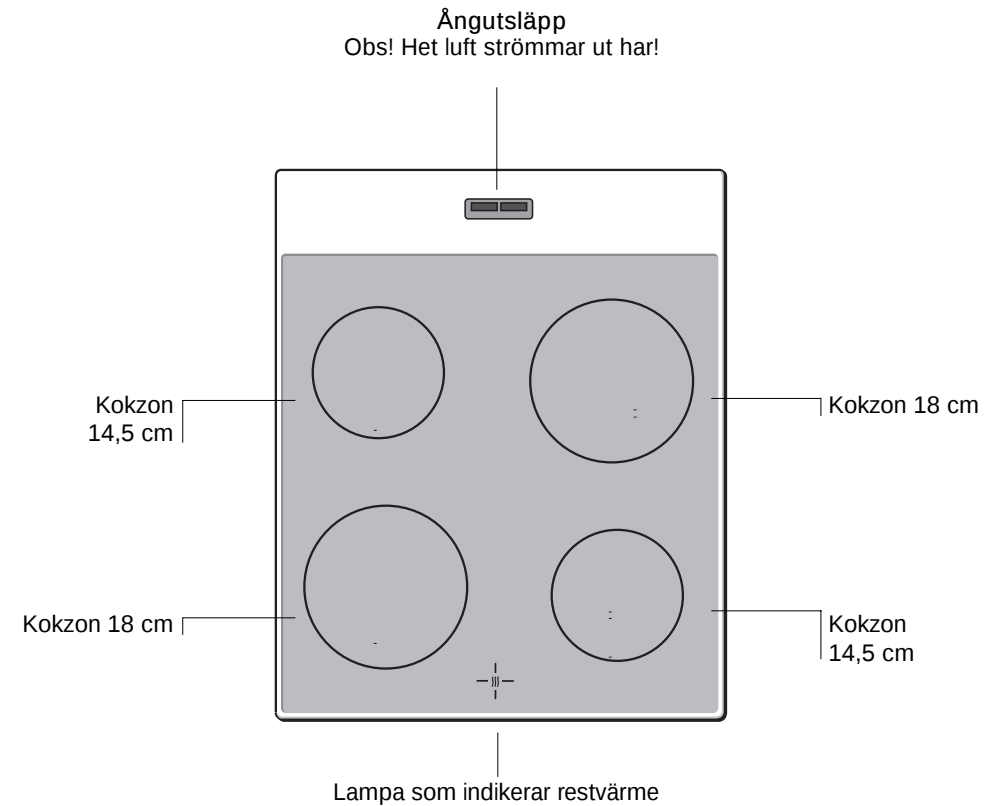
Silverliknande skiftningar orsakas av kärl som skaver mot hällen eller om du använt olämpliga rengöringsmedel.



Bortnött dekor orsakas av olämpliga rengöringsmedel eller olämpliga kärl.

## Matlagning på hällen

### Hällen



### Restvärmeindikator

Denna häll har en lampa som indikerar restvärme. Lampan lyser så länge en kokzon fortfarande är varm. Restvärmen kan användas i energibesparande syfte för t.ex. varmhållning eller för att smälta glasyr.

## Matlagning på hällen

### Gör så här:

Värmen till resp. kokzon ställs in med strömställarna.

- 1 = lägsta effekt  
9 = högsta effekt

Strömställarna kan bara vridas medurs. För att vrida till lägre siffra eller till 0 måste vredet vridas tillbaka moturs. Kontrollampen till resp. kokzon lyser så länge kokzonen är påslagen.

### Tabell med exempel

I tabellen nedan finner du några exempel. Angivelserna är cirkavärden. Tillagningstider bestäms av livsmedlets art, vikt och kvalitet.

Vrid först fram strömvredet till läge 9 för att koka upp resp. börja steka. Sänk därefter till lämpligt läge för fortsatt tillagning.

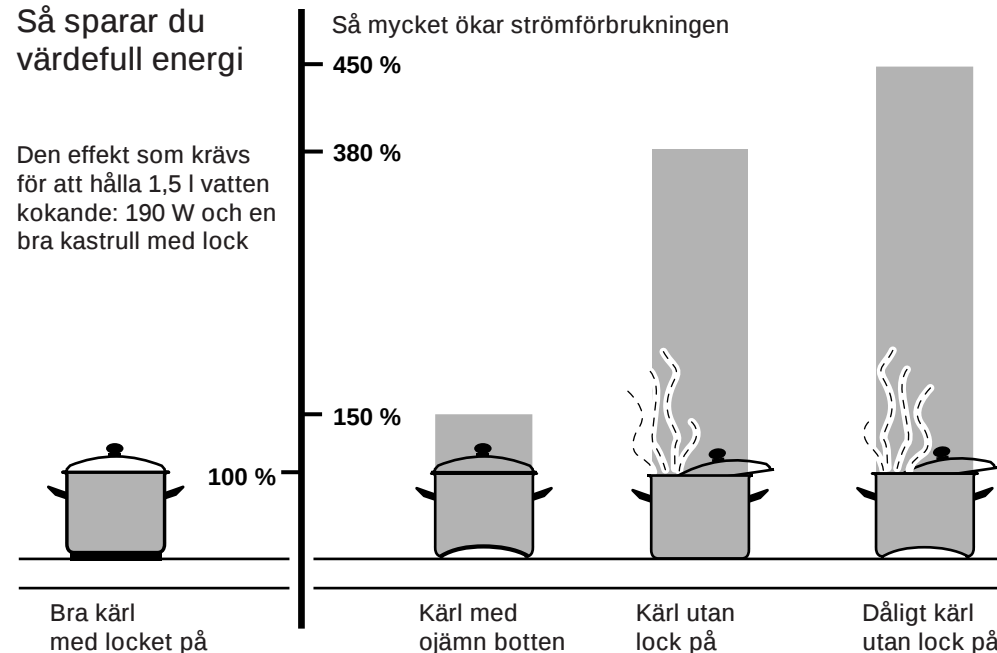
|                      | Exempel                                                                                                           | Effektläge                                    |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Smälta               | choklad, glasyr<br>gelatin<br>smör                                                                                | 1<br>1<br>1–2                                 |
| Värma                | grönsaker på burk<br>buljong                                                                                      | 4–5<br>7–8                                    |
| Värma och hålla varm | gryta (t.ex. linsgryta)                                                                                           | 2–3                                           |
| Ångkoka              | fisk                                                                                                              | 5–6                                           |
| Koka                 | ris<br>oskalad potatis*<br>skaland potatis*<br>färska grönsaker*<br>djupfrysta grönsaker<br>köttbuljong<br>nudlar | 2–3<br>4–5<br>4–5<br>3–5<br>4–5<br>3–5<br>4–5 |
| Grädda               | pannkaka                                                                                                          | 6–7                                           |
| Steka                | fiskpinnar<br>schnitzel                                                                                           | 6–7<br>7–8                                    |
| Bräsera              | grytstek<br>roulad                                                                                                | 4–5<br>4–5                                    |

\* Eftersom mineralämnen och vitaminer lätt lakas ur, ha alltid följande två regler i minnet: Liten vattenmängd gör att vitaminer och mineralämnen bevaras. Kort kokningstid gör grönsakerna knapriga.

## Matlagning på hällen

### Så sparar du värdefull energi

Den effekt som krävs för att hålla 1,5 l vatten kokande: 190 W och en bra kastrull med lock



- ☐ Vi rekommenderar kärl med jämn och tjock botten. Ojämn botten förlänger tillagningstiden.
- ☐ Välj alltid ett kärl med rätt storlek i förhållande till mängden mat. Ett stort kärl som bara är lite fylld drar onödigt mycket energi.
- ☐ Använd alltid lock.
- ☐ Den bästa värmeöverföringen sker när botten och zon är lika stora. Tillverkare anger ofta en kastrulls övre diameter. Observera att denna som regel är större än diametern på kastrullens botten.
- ☐ Sänk alltid till lägre effektläge i rätt tid.
- ☐ Vid lång tillagningstid kan du gärna stänga av kokzonen 5-10 minuter innan den beräknade tillagningstiden är till ända och utnyttja eftervärmen.
- ☐ Lamporna som indikerar restvärme lyser så länge som en avstängd zon fortfarande är varm och alltså kan utnyttjas i energibesparande syfte.

---

## Matlagning på hällen

---

### Obs!

- ☐ När en kokzon värms upp hörs ett svagt surrande ljud. Kokzonerna lyser också med varierande ljusstyrka. Detta beror på tekniken och påverkar varken hällens kvalitet eller funktion.
- ☐ Elementen lyser röda när de är varma och beroende på hur du ser på hällen kan de tyckas gå utanför de markerade zonerna.
- ☐ Zonerna kopplas till och från i intervaller beroende på inställt effektläge.
- ☐ Glaskeramik är en naturprodukt precis som all slags keramik. Vid tillverkningen kan oregelbundenheter uppstå. T.o.m. små blåsor med bara 1 mm diameter kan vara iögonfallande på hällens spegelblanka yta. Sådana blåsor påverkar dock varken hällens funktion eller hållbarhet och ska inte uppfattas som anledning till reklamation.

---

## Bröd, kakor och småkakor

---

### Bröd, kakor och småkakor

#### Bakformar:

- ☐ Bakplåten ska skjutas in så långt det går med den sluttande sidan närmast ugnens bakre vägg.
- ☐ Kakformar placeras alltid på gallret.
- ☐ Låt gallret stå direkt på ugnens botten när du gräddar i ljusa bakformar av aluminium eller vitplåt.
- ☐ Fals 1 är längst ner.

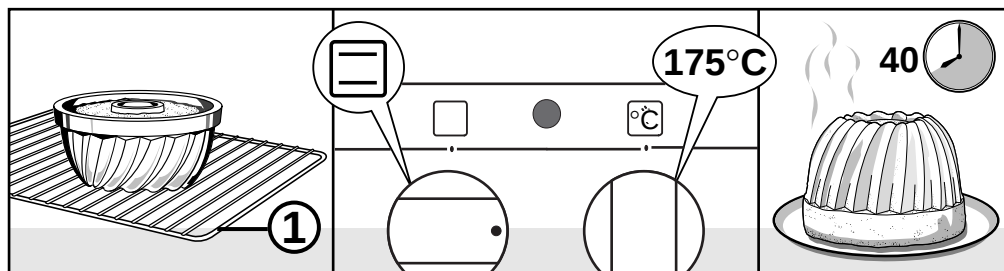
#### Om tabellerna:

Alla värden i tabellerna avser förvärmad ugn. Tiden i ugnen är beroende av råvaravs form och vikt. Tider och temperaturer är endast rekommendationer. Prova dig fram för bästa resultat i just din ugn.

Tider och temperaturer kan variera något beroende på typ av deg och mängd. Därför anges cirkavärden i tabellerna. Börja med det lägre värdet. Låg temperatur ger mera jämnbrun yta. Ställ vid behov in högre temperatur/längre tid nästa gång.

## Bröd, kakor och småkakor

Exempel: Sockerkaka



| Kakor och bröd i form på galler | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Gräddningstid i min |
|---------------------------------|------|---------------|-----------------|---------------------|
| Sockerkaka                      | 1    |               | 175             | 40–45               |
| Mjuk kaka (choklad-, peppar-)   | 1    |               | 175             | 45–60               |
| Mjuk fruktkaka                  | 1    |               | 150             | 60                  |
| Tårtbotten av sockerkakssmet    | 2    |               | 200             | 25–30               |
| Vetebröd (syskonkaka)           | 2    |               | 200–225         | 25–30               |

Alla värden i tabellerna avser förvärmad ugn.

## Bröd, kakor och småkakor

| Kakor och bröd på bakplåt | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Gräddningstid i minuter |
|---------------------------|------|---------------|-----------------|-------------------------|
| Vetebröd:                 |      |               |                 |                         |
| Bullar                    | 3    |               | 250             | 8–10                    |
| Längder, kransar          | 3    |               | 200–225         | 20–25                   |
| Matbröd:                  |      |               |                 |                         |
| Limpor/större bröd        | 2    |               | 200             | 30–40                   |
| Skräddarkakor             | 2    |               | 225–250         | 12–15                   |
| Kuvertbröd                | 3    |               | 250             | 6–8                     |
| Pizza                     | 3    |               | 250             | 10                      |
| Djupfryst pizza           | 3    |               | 225             | 15–20                   |
| Rulltårta                 | 3    |               | 225             | 5                       |

| Småkakor på bakplåt | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C | Gräddningstid i minuter |
|---------------------|------|---------------|-----------------|-------------------------|
| Mördegskakor        | 3    |               | 200             | 10                      |
| Drömmar             | 2    |               | 150             | 20                      |
| Maränger            | 3    |               | 100             | 60–120                  |
| Petits choux        | 3    |               | 200             | 30–45                   |
| Flarn               | 3    |               | 225             | 5                       |
| Smördegskakor       | 3    |               | 225             | 8–10                    |

## Bröd, kakor och småkakor

| Gratänger, souffléer i form på galler           | Fals | Ugns-funktion                                                                     | Temperatur i °C | Gräddningstid i min |
|-------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| med råa ingredienser<br>T.ex. fiskgratäng       | 2    |  | 175             | 45–60               |
| med kokta ingredienser<br>T.ex. broccoligratäng | 3    |  | 250             | 10–15               |
| Ostsufflé                                       | 2    |  | 175             | 30–45               |
| Ugnspannkaka i långpannan                       | 3    |  | 225             | 20                  |

## Bröd, kakor och småkakor

### Råd och tips vid bakning

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hur gör jag för att kunna baka efter mina egna recept?         | Jämför med en liknande kaka i tabellerna.                                                                                                                                                                                                                               |
| Hur vet jag när kakan är genomgräddad?                         | När ca. 10 minuter av den angivna tiden återstår för du ner en provsticka där kakan är som högst. Om det inte fastnar någon smet på provstickan är kakan färdig.                                                                                                        |
| Kakan sjunker ihop.                                            | Använd mindre mängd vätska nästa gång eller sänk temperaturen 10 grader. Var noga med att följa vispningstiderna och gräddningstiderna om sådana angivits i receptet.                                                                                                   |
| Kakan blir fin och hög i mitten men har sjunkit ihop i kanten. | Smörj formens kanter lite försiktigt. Lossa kakan försiktigt med en kniv efter gräddningen.                                                                                                                                                                             |
| Kakan blir för mörk på ovansidan.                              | Ställ kakan längre ned i ugnen, välj lägre temperatur och låt kakan grädda under längre tid i ugnen nästa gång.                                                                                                                                                         |
| Kakan blir för mörk på undersidan.                             | Ställ kakformen högre upp i ugnen och sänk temperaturen nästa gång.                                                                                                                                                                                                     |
| Kakorna är ojämnt gräddade.                                    | Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Ömtåliga småkakor gräddas en plåt i taget i över- och undervärme.<br>Bakplåtspappret får inte skjuta ut över plåten eftersom det då hindrar luftcirkulationen. Anpassa alltid bakpapperets storlek till resp. bakplåt. |
| Fruktkakan blir för ljus på undersidan. Fruktsaft rinner ut.   | Använd långpanna.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kakan är för torr.                                             | Stick små hål i den färdiggräddade kakan med en tandpetare och droppa fruktsaft över kakan. Höj temperaturen 10 grader nästa gång så att du kan ta ut kakan tidigare.                                                                                                   |

## Bröd, kakor och småkakor

Brödet/kakan ser fin ut men är degig inuti.

Använd mindre mängd vätska nästa gång, ställ in lägre temperatur och låt brödet/kakan vara längre i ugnen. Låt kakor med mördegs- eller pajbotten först förgräddas. Strö sedan över mald mandel eller ströbröd innan du lägger på fyllningen. Följ noggrant recepten och de gräddningstider som anges där.

Du har gräddat på flera plåtar samtidigt. Kakorna på den övre plåten har blivit mörkare än den undre.

Lägre temperatur ger jämnare gräddningsresultat. Plåtar som skjuts in samtidigt blir inte nödvändigtvis färdiga samtidigt. Låt den nedre plåten stå kvar ytterligare 5-10 minuter eller skjut in den en stund före den övre.

Kakorna sitter fast på plåten.

Skjut in plåten igen en kort stund och lossa sedan kakorna genast. Använd bakplåtspapper nästa gång.

Den mjuka kakan har fastnat i formen.

Låt kakan vila 5-10 minuter efter gräddningen. Lossa kakan försiktigt med en bordskniv längs kanten. Vänd på formen och täck över den med en våt handduk. Stjälp ur kakan efter en stund. Smörj och bröa formen ordentligt nästa gång.

Du har mätt ugnstemperaturen med din egen termometer och fastställt att den avviker

Tillverkaren använder ett speciellt kontrollgaller vid fastställandet av temperaturen i ugnens mitt vid en viss tidpunkt. Eftersom kärl och tillbehör påverkar det uppmätta värdet är det helt naturligt att du får andra värden vid egna mätningar.

När du gräddar saftiga kakor bildas ånga

Vid bakning kan ånga bildas. En stor del av ångan går ut via ångutsläppet. Ångan kan kondenseras på den svalade manöverpanelen eller på intilliggande köksinredning. Detta är fysikaliskt betingat.

## Bröd, kakor och småkakor

### Energispartips

- ❑ Använd mörka lackerade eller emaljerade bakformar eftersom de bättre tar upp värmen.
- ❑ Förvärm ugnen bara om så anges i receptet eller i tabellen här i bruksanvisningen.
- ❑ Vid lång gräddningstid: Stäng av ugnen 10 min innan den beräknade gräddningstiden är till ända och utnyttja eftervärmen.
- ❑ Om du ska grädda flera kakor: Grädda dem efter varandra. Eftersom ugnen är varm blir gräddningstiden för den andra kakan kortare. Det går även bra att grädda två kakor samtidigt.



Kött, fågel, fisk

Kött, fågel, fisk

Lämpliga kärl

I princip kan du använda alla typer av formar som är ugnssäkra. Använd gärna långpannan till stora stekar.

Placera alltid formen mitt på gallret.

Ställ en het glasform på en torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips om stekning

Stekresultatet är beroende av köttsort och kvalitet.

Magert kött: Tillsätt 2-3 msk vätska.

Grytstek: Tillsätt 8-10 mask vätska beroende på storlek.

Vänd köttet (vikt över 1,5 kg) efter halva tiden.

När steken är färdig: Låt stå ytterligare 10 minuter inne i den stängda ugnen för värmeutjämning så fördelas köttsaften bättre.

Tips om grillning

Grilla alltid med ugnsluckan stängd.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka (minst 2-3 cm) för att förbli saftiga och lika jämnt grillade. Salta alltid först efter grillningen.

Lägg köttskivorna direkt på gallret.

Skjut dessutom in långpannan på fals 1 så att köttsaften kan rinna ner i den. Ugnen hålls samtidigt renare.

Vänd köttskivorna efter ca. 2/3 av den tid som anges i tabellerna.

Du kommer kanske att lägga märke till att grillelementet stängs av då och då under grillningen. Detta är helt normalt. Hur ofta detta sker beror på vilken effekt du ställt in.

Kött, fågel, fisk

Kött

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Stektiderna är beroende av köttsort, vikt och kvalitet. Angivna värden är därför cirkavärden.

| Kött                                                | Vikt      | Form      | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C el. grill-effekt | Tillagningstid i min. |
|-----------------------------------------------------|-----------|-----------|------|---------------|----------------------------------|-----------------------|
| Nötsstek (t.ex. högrev)                             | 1 kg      | med lock  | 2    |               | 210–230                          | 80                    |
|                                                     | 1,5 kg    |           | 2    |               | 210–230                          | 100                   |
|                                                     | 2 kg      |           | 2    |               | 210–230                          | 120                   |
| Skinka, rimmad insvept i aluminiumfolie             | 1 kg      | utan lock | 2    |               | 190–210                          | 70                    |
|                                                     | 1,5 kg    |           | 2    |               | 180–200                          | 80                    |
|                                                     | 2 kg      |           | 2    |               | 170–190                          | 90                    |
| Rostbiff, rosa*                                     | 1 kg      | utan lock | 2    |               | 200–220                          | 90                    |
| Biff, genomstekt<br>Biff, rosa inuti                |           | på galler | 4    |               |                                  | 20                    |
|                                                     |           | på galler | 4    |               |                                  | 15                    |
| Griskött utan svål** (t.ex. kotlettrad, fläskkarré) | 1 kg      | utan lock | 2    |               | 200–220                          | 110                   |
|                                                     | 1,5 kg    |           | 2    |               | 190–210                          | 130                   |
|                                                     | 2 kg      |           | 2    |               | 180–200                          | 150                   |
| Griskött med svål** (t.ex. färsk skinkstek)         | 1 kg      | utan lock | 2    |               | 210–230                          | 100                   |
|                                                     | 1,5 kg    |           | 2    |               | 200–220                          | 120                   |
|                                                     | 2 kg      |           | 2    |               | 190–210                          | 140                   |
| Kassler med ben                                     | 1 kg      | med lock  | 2    |               | 210–230                          | 60                    |
| Köttfärslimpa                                       | 750 g     | utan lock | 2    |               | 170–190                          | 70                    |
| Korv                                                | ca. 750 g | på galler | 4    |               |                                  | 15                    |
| Kalvstek                                            | 1 kg      | utan lock | 2    |               | 190–210                          | 100                   |
|                                                     | 2 kg      |           | 2    |               | 170–190                          | 120                   |
| Lammstek                                            | 1,5 kg    | utan lock | 2    |               | 180–200                          | 120                   |

\* Rostbiff: Vänd efter halva tiden. Vira in den i aluminiumfolie när den är färdig och låt stå i ugnen ca. 10 min för värmeutjämning.

\*\* Skinkstek: Skär skåror i svålen och lägg steken med svålen nedåt i formen först. Vänd den med svålen uppåt när drygt halva stektiden återstår.

## Kött, fågel, fisk

### Fågel

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

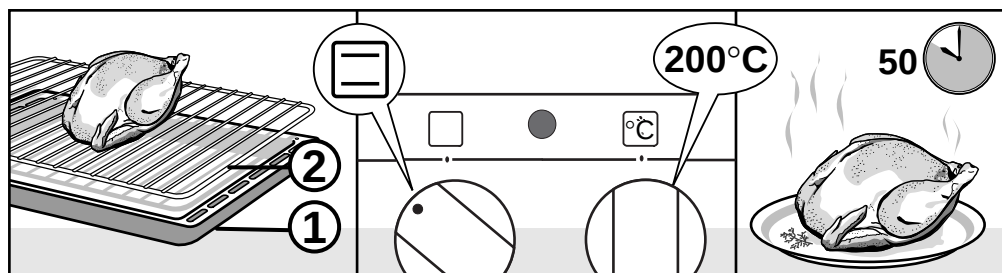
Fågel blir extra knaprig och brun om du penslar den några gånger mot slutet av stektiden med smör, saltvatten, fett som droppat ned eller med apelsinjuice.

Hel fågel måste vändas minst en gång.

Anka/gås: Stick hål på skinnet under vingarna så att fett kan rinna ut.

Skjut in långpannan som uppsamlingsfat för fett på fals 1 när du grilla direkt på galleret.

Exempel: 1 hel kyckling



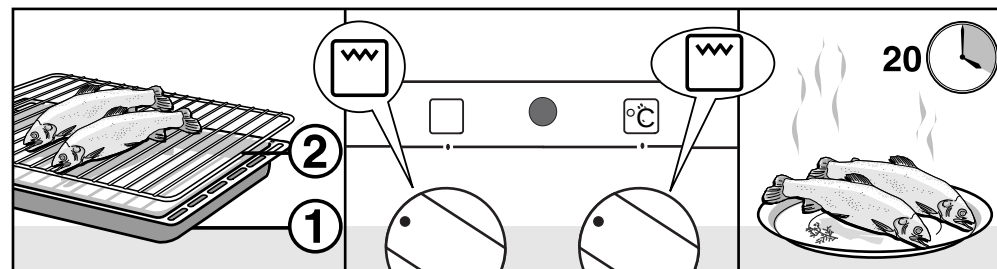
| Fågel                 | Vikt    | Form      | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C el. grill-effekt | Tillagningstid i min. |
|-----------------------|---------|-----------|------|---------------|----------------------------------|-----------------------|
| 1–4 st kycklinghalvor | à 400 g | på galler | 2    |               | 200–220                          | 50– 60                |
| Kycklingdelar         | 500 g   | på galler | 2    |               | 200–220                          | 30– 40                |
| Kyckling, hel 1–4 st  | à 1 kg  | på galler | 2    |               | 200–220                          | 60– 80                |
| Anka                  | 1,7 kg  | på galler | 2    |               | 200–220                          | 90–100                |
| Gås                   | 3 kg    | på galler | 2    |               | 180–200                          | 100–120               |
| 2 kalkonlår           | à 800 g | på galler | 2    |               | 180–200                          | 100–120               |

## Kött, fågel, fisk

### Fisk

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Grillade foreller



| Fisk                              | Vikt    | Form       | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C el. grill-effekt | Tillagningstid i min. |
|-----------------------------------|---------|------------|------|---------------|----------------------------------|-----------------------|
| Fisk, grillad                     | à 300 g | på galler* | 2    |               |                                  | 20–25                 |
|                                   | 1 kg    |            | 2    |               | 190–200                          | 45–50                 |
|                                   | 1,5 kg  |            | 2    |               | 170–190                          | 50–60                 |
| Fisk i skivor (ca. 1,5 cm tjocka) | à 300 g | på galler* | 4    |               |                                  | 20–25                 |

\* Skjut in långpannan på fals 1.

## Tips om stekning och grillning

Steken väger mer än vad som anges i tabellerna.

Gå efter angivelser för stek som väger mindre och förläng tiden.

Hur vet jag att steken är färdig?

Använd en kötttermometer (finns att köpa i fackhandeln) eller gör det s.k. skedprovet. Tryck med en sked på steken. Om steken då känns fast är den färdig. Ger den efter för skeden behöver den mer tid i ugnen.

Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.

Kontrollera att du använt rätt fals och ställt in rätt temperatur.

Steken ser fin ut men skyn är bränd.

Använd ett mindre kärl nästa gång och tillsätt mer vätska.

Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.

Använd ett större kärl nästa gång och tillsätt mindre vätska.

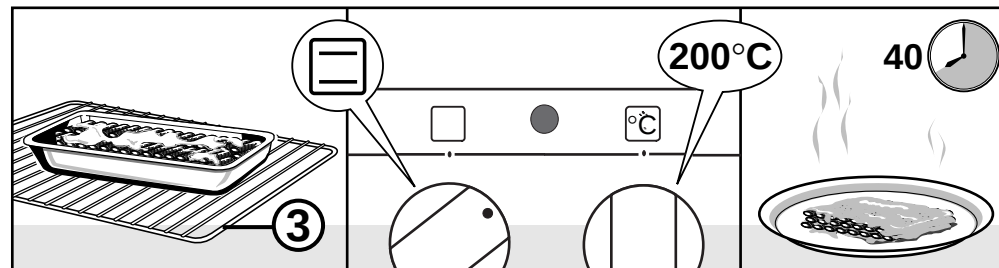
När du öser steken bildas ånga.

Använd varmluftsgillning istället för över- och undervärme. Stekskyn hettas inte upp så kraftigt då och det ångar inte heller lika mycket.

## Puddingar, gratänger, varma smörgåsar

Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Nudelgratäng

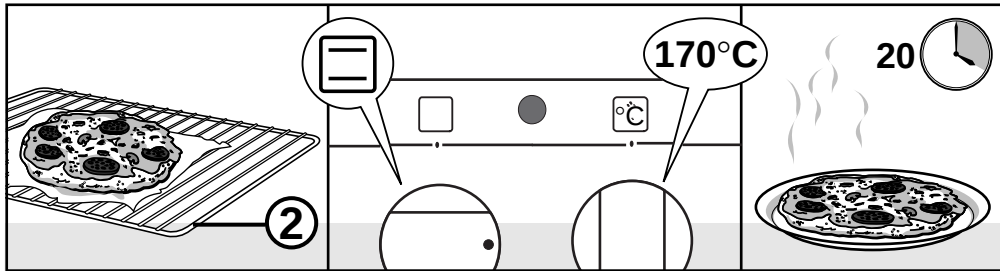


|                                                  | Kärl                         | Fals   | Ugns-funktion | Temperatur i °C el. grill-effekt | Tillagningstid i min. |
|--------------------------------------------------|------------------------------|--------|---------------|----------------------------------|-----------------------|
| Gratäng, t.ex. kvarg med frukt                   | gratängform                  | 2      |               | 180–200                          | 45–60                 |
| Gratäng, t.ex. med nudlar                        | gratängform<br>långpanna     | 3<br>3 | <br>          | 200–220<br>200–220               | 40–50<br>30–40        |
| Gratäng (råa ingredienser), t.ex. potatisgratäng | låg gratängform<br>långpanna | 2<br>3 | <br>          | 170–190<br>170–190               | 40–50<br>40–50        |
| Rostat bröd, 4–9 st                              | på gallret                   | 4      |               |                                  | ca. 4–5               |
| Varma smörgåsar, 4–9 st                          | på gallret                   | 4      |               |                                  | ca. 6–8               |

## Djupfrysta färdiglagade produkter

**Djupfrysta färdiglagade produkter** Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.  
Tabellen gäller för mat som placeras i kall ugn.

Exempel: Djupfryst färdigpizza på galler



|                 | Kärl       | Fals | Ugns-funktion | Temperatur i °C el. grill-effekt | Tillagningstid i min. |
|-----------------|------------|------|---------------|----------------------------------|-----------------------|
| Pommes frites   | långpannan | 3    |               | 240–250                          | 20–30                 |
| Pizza*          | på gallret | 2    |               | 170–190                          | 20–30                 |
| Pizza-baguette* | på gallret | 3    |               | 190–210                          | 15–25                 |

\* Lägg bakplåtspapper i långpannan eller på gallret. Kontrollera att bakplåtspappret tål de höga temperaturerna.

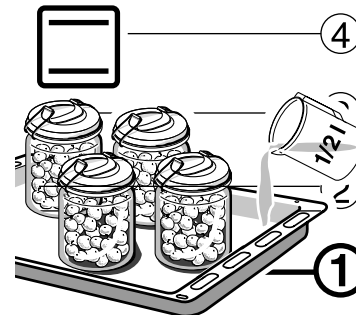
Obs! Långpannan kan slå sig i samband med att du gräddar djupfryst. Orsaken ligger i de stora temperaturskillnaderna. Den planar ut sig dock redan under gräddningen.

## Konservering

### Konservering Förberedelser

- ☐ Konservera endast helt fräscha frukter och grönsaker. Rengör dem först grundligt.
- ☐ Konservglas och gummiringar måste vara hela och rena. Glasen ska helst vara lika stora. Anvisningarna här utgår från 1 liters konservglas.
- ☐ Fyll konservglasen med det som ska konserveras. Håll glasens kanter rena. Lägg de blöta gummiringarna och locken på de fyllda glasen och sätt fast klämmorna.
- ☐ De angivna tiderna i tabellen är riktvärden. Rumstemperatur, antal konservglas, mängd och hur varmt innehållet i glasen är varierar. Var därför noga med att kontrollera att det verkligen bubblar i konservglasen innan ugnen stängs av resp. nedräkningen börjar.

### Gör så här



1. Skjut in långpannan på fals 1 och ställ konservglasen i pannan så att de inte rör vid varandra.
2. Fyll på 1/2 l vatten (ca. 80°C varmt) i långpannan.
3. Stäng ugnsluckan.
4. Vrid funktionsvredet till läge över- och undervärme .
5. Vrid termostadvredet till 170°C.

| Konservering                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| <b>Konservering av frukt</b> <p>Så snart det börjar bubbla i konserverglaset – efter ca 40-50 minuter: Stäng av funktionsvred och termostadvred, dvs vrid till läge 0.</p> <p>Efter 25-35 minuters eftervärme bör konserverglaset tas ut ur ugnen. Får glaset stå kvar längre i ugnen och svalna föreligger risk för bakteriebildning och förurning.</p> |                              |                            |
| Konserverglas à 1 liter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | när det börjar bubbla        | eftervärme i antal minuter |
| äpplen, vinbär, jordgubbar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | stäng genast av ugnen        | ca. 25 min                 |
| körsbär, aprikoser, persikor, krusbär                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | stäng genast av ugnen        | ca. 30 min                 |
| äppelmos, päron, plommon                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | stäng genast av ugnen        | ca. 35 min                 |
| <b>Konservering av grönsaker</b> <p>Så snart det börjar bubbla i konserverglaset: Sänk temperaturen till 120-140°C.</p> <p>Av tabellen nedan framgår när ugnen ska stängas av.</p>                                                                                                                                                                       |                              |                            |
| Konserverglas à 1 liter med kallt spad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | när det börjar bubbla        | eftervärme i antal minuter |
| gurkor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | stäng genast av ugnen        | ca. 35 min                 |
| rödbetor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | låt ugnen vara på ca. 35 min | ca. 30 min                 |
| brysselkål                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | låt ugnen vara på ca. 45 min | ca. 35 min                 |
| bönor, kålrabbi, rödkål                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | låt ugnen vara på ca. 60 min | ca. 30 min                 |
| ärter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | låt ugnen vara på ca. 70 min | ca. 30 min                 |
| <b>Konserverglaset</b> <p>Ställ inte de varma konserverglaset på kallt eller fuktigt underlag. Risk för att de då kan spricka.</p>                                                                                                                                                                                                                       |                              |                            |

| Skötsel och vård                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Skötsel och vård</b> <p>Använd aldrig ångstråle eller högtrycksspruta vid rengöringen.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Utsidan</b>                                                                                | <p>Torka av spisen med en fuktig trasa. Håll lite diskmedel i vattnet vid kraftigare nedsmutsning. Torka därefter ordentligt torrt.</p> <p>Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver som kan göra ytan matt. Torka genast bort med vatten om du skulle spilla sådant medel.</p> <p>Framsidan av spisen kan skifta något i färg beroende på att olika material använts, som glas, plast, metall.</p> |
|                                                                                               | <p>Vi rekommenderar rengöringsmedel innehållande silikon, som lägger sig som en film ovanpå hällen och är vatten- och smutsavstötande. Smutsen fastnar på filmen och blir därmed lätt att avlägsna. "Cera-fix" är ett lämpligt rengöringsmedel. Det finns att köpa i fackhandeln och hos service. Specialrengöringsmedlen är mycket dryga, endast ett par droppar behövs varje gång.</p>                        |
| <b>Hällen Skötsel</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Skötsel och vård

### Rengöring

Rengör hällen efter varje användning så att matrester inte bränns fast.

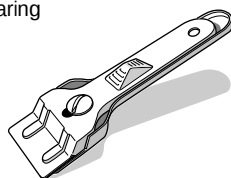
Använd glasskrapan för att rengöra hällen. Var försiktig eftersom rakbladet är vasst!

Avlägsna matrester och fettstänk med hjälp av glasskrapan. Var försiktig så det bara är rakbladet som vidrör glaskeramiken. Skaftet, som rakbladet är fäst i, kan förorsaka repor.

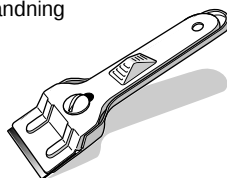
Fortsätt därefter rengöra hällen medan den fortfarande är ljummen. För på rengöringsmedel avsett för glaskeramikhållar med hjälp av hushållspapper. Använd kallt vatten för att avlägsna alla rester och torka sedan ordentligt torrt. Byt genast till nytt rakblad om det gamla skadats.

Skjut alltid in rakbladet i glasskrapan efter användning. Med din häll följer någon av de här nedan avbildade glasskraporna.

Förvaring



Användning



Skjut höljet framåt med tummen så ligger sedan rakbladet skyddat inne i skrapan vid förvaring.

Fortsätt därefter rengöra hällen medan den fortfarande är ljummen. För på rengöringsmedel med hjälp av hushållspapper. Använd kallt vatten för att avlägsna alla rester och torka sedan ordentligt torrt.

Vattenfläckar efter vatten som kokat över tas bort med citron eller ättika. Torka genast bort stänk från dessa medel som av misstag hamnar på den omgivande ramen; annars ger de upphov till matta fläckar.

## Skötsel och vård

Lämpliga hjälpmedel för skötsel och rengöring av glaskeramikhållar

| Rengöringsmedel                  | Var det kan köpas            |
|----------------------------------|------------------------------|
| Glasskrapan                      | varuhus, fackhandel, service |
| Reservrakblad                    | som ovan                     |
| Cera-fix, specialrengöringsmedel | som ovan                     |

Silverliknande skiftningar orsakas av kärl som skaver mot hällen eller om du använt olämpliga rengöringsmedel.

Skiftningarna är besvärliga att avlägsna. Använd specialrengöringsmedel avsett för glaskeramikhållar. Eventuellt måste proceduren upprepas flera gånger.

## Skötsel och vård

### Den omgivande ramen

Torka den omgivande ramen med varmt vatten med lite diskmedel. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver.

### Ugnen

Ugnen håller sig fräsch länge om du tänker på följande:

Använd inga hårda skursvampar!

Ugnsspray får endast användas på emaljerade ytor.

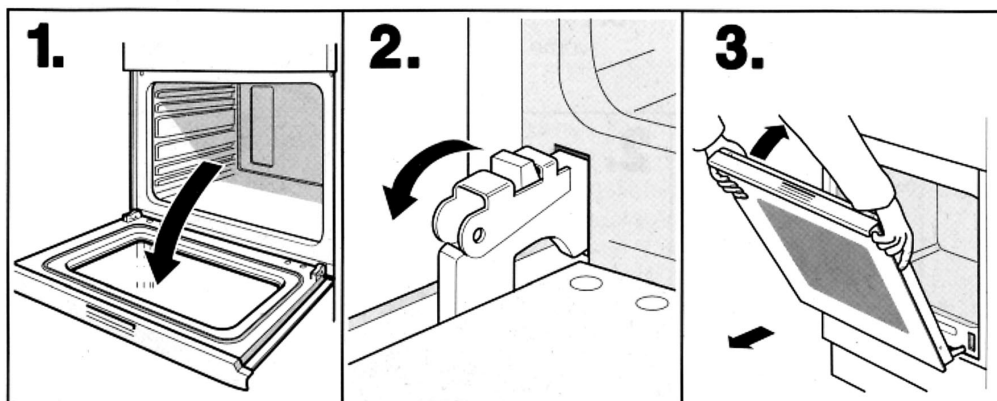
Observera att ugnens botten vid uppvärmning antar en högre temperatur än den som är inställd på termostaten. Detta kan innebära att emaljen skadas vid användning av ugnsspray.

☐ Ugnsbelysningen kan tändras för att underlätta vid rengöringen. Vrid funktionsvredet till symbolen för över- och undervärme .

☐ Ugnsluckan kan lyftas ut underlättar rengöringen:

1.-2. Öpna spärrhakarna så långt det går.

3. Stäng sedan luckan så mycket som behövs för att du ska kunna dra ut den.



## Skötsel och vård

### Övriga emaljytor inuti ugnen

*Lätt nedsmutsning:* Tvätta ur ugnen med varmt vatten med diskmedel eller ättiksvatten.

*Kraftig nedsmutsning:* Använd ugnsspray. Gör så här:

☐ Anbringa rengöringsmedlet i kall ugn.

☐ Låt medlet verka. För att få bort speciellt besvärliga fläckar kan man under 2 minuter (inte längre - då kan emaljen bli fläckig) värma upp ugnen.

☐ Torka ur ugnen.

### Obs!

Ugnen är emaljerad. Emaljen bränns i mycket hög temperatur. Därför kan små färgskillnader uppstå.

Kanterna på tunna bakplåtar går inte att helt emaljera varför de kan vara sträva. Rostskyddet finns där ändå.

### Utdragslådan

Torka utdragslådan ren med en fuktig trasa. Vid kraftigare nedsmutsningen kan du använda vatten med lite diskmedel.

Använd aldrig starka rengöringsmedel eller skurpulver.

### Plåtar/galler

Så snart du använt plåtar/galler, blötlägg dem i vatten. Sedan kan smutsrester lätt avlägsnas med diskborste eller rengöringssvamp. Långpannan och gallret kan du rengöra med rengöringsmedel för rostfritt stål.

## Råd vid fel

### Råd vid fel

Om fel uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du tar kontakt med en serviceverkstad.

Om spisen inte alls fungerar:

- ☐ Är det strömavbrott?
- ☐ Kontrollera att säkringarna till spisen är hela.

### Reservdelar

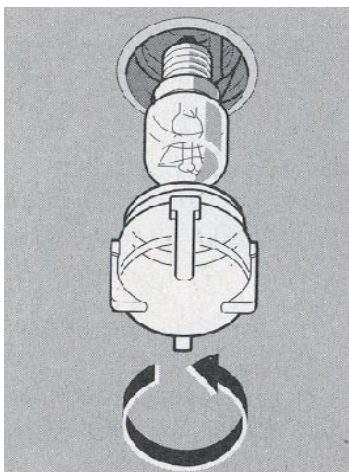
Använd endast originalreservdelar.

Ange alltid produktens E-nummer och FD-nummer när du tar kontakt med service. Uppgifterna finns på typskylten inuti utdragslådan.

Reservdelar finns att köpa hos service.

Reparationer får endast utföras av fackman godkänd av tillverkaren. Osakkunniga och felaktigt utförda reparationer kan innebära avsevärd fara.

### Byte av ugnslampa



Om ugnslampan går sönder måste den bytas ut. Det kan du själv göra.

Om ugnslampan gått sönder måste den bytas ut.

Gör så här:

1. Skruva ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.
2. Lägg en handduk på den kalla ugnens botten som skydd mot skador.
3. Lossa glaset runt lampan inuti ugnen genom att vrida der moturs.
4. Byt till ny lampa av samma typ.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Ta bort handduken.
7. Skruva åter i säkringarna resp. slå till huvudströmbrytaren.

Du kan även själv byta till nytt lampglas.

## Konsument-bestämmelser

### Service

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot. Vänd er till en serviceverkstad om produkten måste repareras. Hos BSH-Service kan du erhålla adress och telefonnummer till din närmaste serviceverkstad. Det finns ca. 90 st. i Sverige.

### E-nummer och FD-nummer

Anteckna uppgifterna från spisens typskylt innan du tar kontakt med en serviceverkstad. Fyll i siffrorna här nedan redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på spisen. Typskylten finns i utdragslådan.

E-Nr.

FD

Service 

Tästä laadukkaasta liedestä Sinulla on vuosikausia paljon iloa ja hyötyä.

Lue käyttöohjeet huolellisesti, jotta opit tuntemaan liedен kaikki toiminnot.

Käyttöohjeen alussa on tärkeää tietoa turvallisuudesta.

Käyttöohje kertoo myös, miten monipuolinen liesi on ja miten sitä käytetään.

Eri säädöt neuvotaan vaihe vaiheelta taulukoissa. Ohjeet sisältävät tavallisimmat ruoat, käyttöön sopivat astiat, paistokorkeudet ja suositusarvot säädöille. Kaikki ohjeet on tietenkin testattu kokeilukeittiössämme.

Jotta lietesі pysyy kauan siistinä, käyttöohjeessa on runsaasti hoito- ja puhdistusvihjeitä.

Jos jokin jää epäselväksi, löydät avun nopeimmin sisällysluettelon avulla.

## Sisällysluettelo

### Ennen liitántää

|                  |    |
|------------------|----|
| Ennen liitántää  | 50 |
| Hävittämisohteja | 50 |

### Sijoitus ja liitäntä

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Ohjeita asentajalle           | 51 |
| Liesijalustan korkeudensäätö  | 52 |
| Kaatumisen estoraudan asennus | 52 |

### Mitä on otettava huomioon

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Turvallisuusohjeita         | 53 |
| Näin välttät laitevaurioita | 54 |

### Tällainen on uusi lietes

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Tällainen on uusi lietes   | 55 |
| Ohjauspaneeli              | 56 |
| Lapsilukko                 | 58 |
| Uunin toiminnot            | 59 |
| Uunivaunu ja sen varusteet | 60 |

### Keittotasolla

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Näin välttät keittotason vaurioita | 61 |
| Keittotaso                         | 61 |
| Jälkilämmön näyttö                 | 63 |
| Toimi näin                         | 64 |
| Taulukko                           | 65 |
| Näin voit säästää energiaa         | 66 |

## Sisällysluettelo

|                     |    |
|---------------------|----|
| Leivonnaiset        | 68 |
| Mitä on tehtävä kun | 72 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| Liha, linnut, kala  | 74 |
| Mitä on tehtävä kun | 78 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Laatikat, gratiinit, voileivät | 79 |
|--------------------------------|----|

|                 |    |
|-----------------|----|
| Valmispakasteet | 80 |
|-----------------|----|

|             |    |
|-------------|----|
| Umpioiminen | 81 |
|-------------|----|

### Puhdistus

|                    |    |
|--------------------|----|
| Laitteen ulkopinta | 83 |
| Keittotaso         | 83 |
| Uuni               | 86 |
| Jalustalaatikko    | 87 |
| Varusteet          | 87 |

### Toimenpiteet häiriötapauksessa

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Toimenpiteet häiriötapauksessa | 88 |
| Uunilampun vaihto              | 88 |

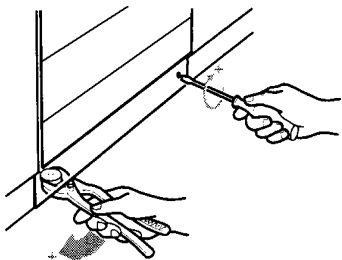
### Huoltopalvelu

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Huoltopalvelu         | 89 |
| E-numero ja FD-numero | 89 |

|                  | Ennen liitántää                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ennen liitántää  | <p>Lue huolellisesti käyttöohjeet, ennen kuin käytät uutta laitetta. Niissä on tärkeää turvallisuuteen ja käyttöön liittyvää tietoa ja laitteen hoito-ohjeita.</p> <p><input type="checkbox"/> Säilytä hyvin käyttöohjeet, jotta mahdollinen seuraava omistaja voi tutustua niihin.</p> <p><input type="checkbox"/> Tarkista, onko keittotaso vaurioitunut, esim. näkykö keraamisessa keittotasossa tai kehyksessä naarmuja.</p> <p><input type="checkbox"/> Jos laite on vaurioitunut, sitä ei saa ottaa käyttöön.</p> <p><b>Huom.!</b> <input type="checkbox"/> Uuninluukku lukkiutuu, katso sivu 14.</p> <p>Poista uunista kaikki pakkausmateriaali (pahvit, pehmusteet jne.) ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa.</p>    |
| Hävittämisohteja | <p><input type="checkbox"/> Käytöstä poistetut laitteet voidaan kierrättää ja toimittamalla laitteet kierrätykseen saadaan arvokkaita raaka-aineita uudelleen käytettäväksi. Tee käytöstä poistettu laite käyttökelvottomaksi ennen sen toimittamista jätehuoltoon. Kuljetusta varten uusi laitteesi on pakattu suojapakkaukseen. Kaikki laitteen pakkauksessa käytetyt materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Osallistu ympäristöystävälliseen jätehuoltoon toimittamalla pakkausmateriaali kierrätykseen.</p> <p><input type="checkbox"/> Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat alan liikkeistä sekä kunnan tai kaupungin virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.</p> |

|                      | Sijoitus ja liitántä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sijoitus ja liitántä | <p>Sähköliitännän saa tehdä ainoastaan valtuuttamamme huoltomies.</p> <p>Paikallisen sähkölaitoksen määräyksiä on noudatettava. Jos laite liitetään asennusohjeiden vastaisesti, takuu raukeaa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ohjeita asentajalle: | <p>Asiaankuuluvien turvallisuusohjeiden mukaisesti asennuspaikalla tulee olla katkaisija, joka katkaisee virran kaikinapaisesti ja jonka kosketusväli on vähintään 3 mm. Tämä ei ole tarpeellista, kun liitántä tehdään pistokkeen kautta, johon laitteen käyttäjä pääsee käsiksi. Laitteet, jotka on varustettu pistokkeella, saa liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Lämpölinjan laitteita koskevien koestusmääräysten mukaisesti laite kuuluu suojausluokkaan "Y". Laite on sijoitettava siten, että ainoastaan sen toisella puolella saa olla korkea kaappi tai seinä. Laite kuuluu sähköturvallisuuden suhteen suojausluokkaan I ja sen käyttö on sallittu vain yhdessä suojamaadoitusliitännän kanssa. Käytä liitántäjohtona sähköasennusmääräysten mukaista kumikaapelia (tyyppi H05 VV-F tai vastaava).</p> |

## Liesijalustan korkeudensäätö

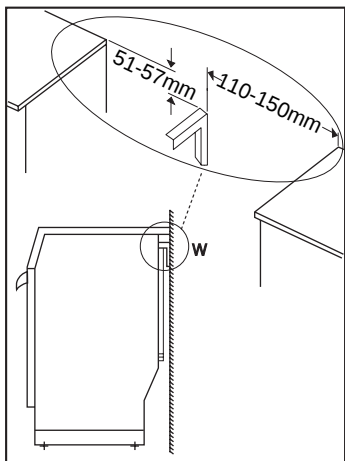


Sähköliitännän saa tehdä vain sähköasennusoikeudet omaava asennusliike tai henkilö. Asennuksessa on huomioitava paikallisen sähkölaitoksen määräykset.

### Korkeuden säätö

Lieden tulee seistä vaakasuorassa siten, että esimerkiksi paistinpannussa oleva rasva jakautuu tasaisesti pannussa. Tarkista että liesi on vaakasuorassa vesivaakaa, eli vatupassia apuna käyttäen. Tavittaessa voit korottaa liettä (25mm) sokkelin etureunasta lieden etujalkoja ja takapyöriä säätämällä. Käytä siirtopihtejä etujalkojen säätöön ja ristipääruuvimeisseliä takapyörien säätöön. Ennen korkeuden säätöä irrota ensin muovitulpat lieden etusokkelista.

## Kaatumisen estoraudan asennus



Turvallisuussyistä lieden kaatuminen on estettävä. Lieden mukana tulee kulmarauta (W), kaksi ruuvia ja proppua. Lieden takana on reikä, jonne kulmaraudan on osuttava.

Asenna kaatumisen estorauta seuraavasti:

1. Säädä lieden korkeus samalle tasalle vieressä olevien kaappien kanssa.
2. Kiinnitä kaatumisen estorauta (W) kahdella ruuvilla seinään. Oheisesta mittapiirroksesta selviää tarkka sijoituspaikka. Mitat jotka on ilmoitettu alla olevassa taulukossa, mitataan vieressä olevien kaappien yläreunasta. Varo poratessasi vahingoittamasta vasi- ja sähköjohtoja.
3. Asenna liesi paikoilleen siten, että kaatumisen estorauta (W) osuu lieden takaseinässä olevaan aukkoon. Työnnä liesi klinni seinään.

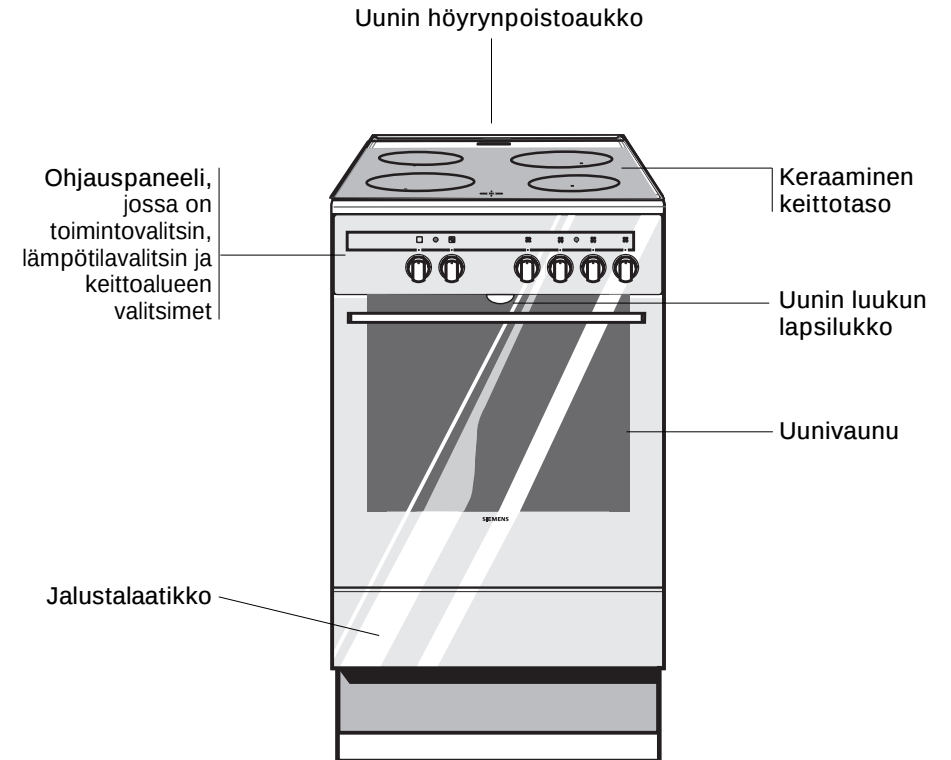
## Mitä on otettava huomioon Turvallisuusohjeita

- ❑ Laitteemme vastaavat sähkölaitteiden turvallisuusmääräyksiä. Korjaukset saa tehdä ainoastaan valmistajan kouluttamat huoltoteknikot. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.
- ❑ Uunin ja keittotason ulkopinnat kuumenevat käytön aikana. Samoin uunin sisäpinnat, lämmitysvastukset ja höyrynpistoaukko. Pidä sen tähden pienet lapset poissa niiden läheisyydestä.
- ❑ Pysytte lieden lähellä, kun käytät rasvaa tai öljyä ruoan valmistukseen. Kuumetessaan liikaa ne saattavat syttyä tuleen. Älä sammuta palavaa rasvaa tai öljyä vedellä. Palovamman vaara! Pane astian päälle kansi, jotta tuli tukahtuu, ja kytke keittoalue pois päältä. Anna astian jäähtyä keittoalueella.
- ❑ Sähkölaitteiden liitäntäjohdot eivät saa koskettaa kuumia keittoalueita tai jäädä puristuksiin kuuman uuninluukun väliin. Johdon vaippa saattaa vaurioitua.
- ❑ Uunissa ei saa säilyttää esineitä, jotka voivat syttyä palamaan. Jos uuni kytketään päälle epähuomiossa, ne saattavat syttyä tuleen. Älä aseta keittotasolle esineitä, jotka voivat syttyä palamaan.
- ❑ Jos laite vaurioituu, irrota liesisulake tai kytke sitä vastaava automaattisulake pois toiminnasta.
- ❑ Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistamiseen.
- ❑ Jos keittotasossa on halkeamia, säröjä tai murtumia, se on poistettava heti käytöstä. Kytke laite irti verkkovirrasta irrottamalla liesisulake tai kytkemällä sitä vastaava automaattisulake pois päältä.
- ❑ Tarkkaile jälkilämmön osoitinta. Se varoittaa kuumista keittoalueista.
- ❑ Huom.! Kattilan pohjan ja keittoalueen on oltava kuivia. Kattilan pohjan ja keittoalueen väliin päässyt neste höyrystyy. Höyrynpaineen vaikutuksesta kattila voi yhtäkkiä hypähtää ilmaan. Loukkaantumisvaara!
- ❑ Tämä laite vastaa lämpölinjan laitteille annettuja määräyksiä. Muista, että valitsimet ja uuninkahva kuumenevat, kun laite on pitkään käytössä ja lämpötila on korkea.

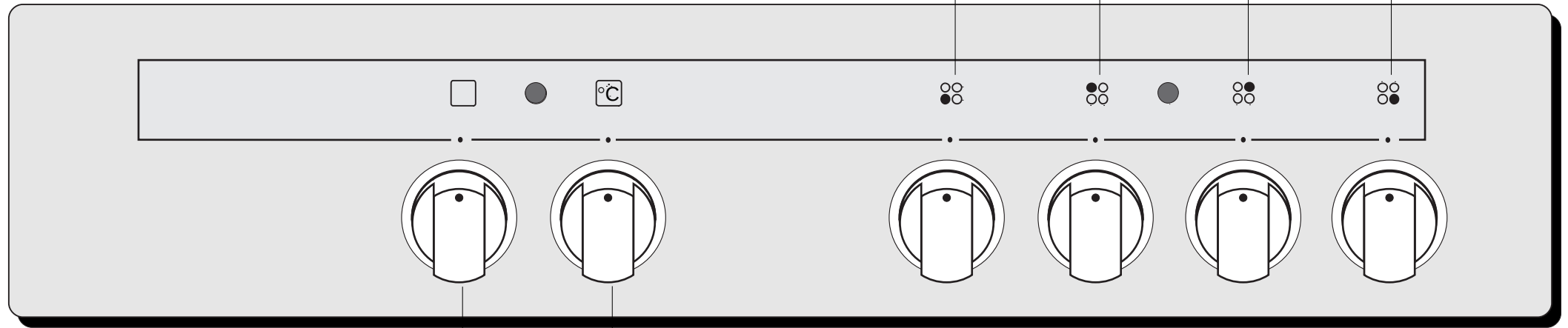
## Näin välttyt laitevaurioilta

- ❑ Älä aseta leivinpeltiä uunin pohjalle tai käytä pohjan suojana alumiinifoliota, uuni kuumenee tällöin liikaa. Paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emalipinta saattaa vahingoittua.
- ❑ Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin. Emalipinta saattaa vahingoittua.
- ❑ Leivinpeltiltä tippuvasta hedelmämehestä jää tahroja, joita ei enää voi poistaa. Kun valmistat hyvin mehukkaita hedelmäpiiraita, älä ahda pellille liikaa. Käytä paistamiseen mieluummin uunipannua.
- ❑ Älä istahda uunivaunun päälle tai käytä sitä "jakkarana".
- ❑ Uuninluukun on sulkeuduttava hyvin. Pidä luukun tiivisteet puhtaina.
- ❑ Älä aseta kuumia esineitä (esim. leivinpeltejä) jalustalaatikkoon. Se voi vaurioitua.

## Tällainen on uusi lietes



## Ohjauspaneeli



Uunitoiminnon valitsin ja merkkivalot  
Voit valita seuraavista asennoista:

- ☐ ylä- ja alalämpö
- ☐ alalämpö
- ☐ ylälämpö
- ☐ grilli
- ☐ pikakuuminen

Kun toiminto on valittu, toimintovalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy ja uunin valaistus kytkeytyy päälle. Kytke toimintovalitsin aina asentoon 0, kun et käytä uunia.

Keittoalueiden tehovalitsimet ja merkkivalot  
Asennot 1–9.

1 = pienin teho

9 = suurin teho

Lämpötilavalitsin uunin lämpötilan valitsemiseen, varustettu merkkivalolla  
Voit valita seuraavat lämpötilat ja tehoalueet:  
50-300 lämpötila °C

Kun lämpötila on valittu, lämpötilavalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Valo sammuu, kun lämpötila nousee asetettuun arvoon. Uunin jäähtyttyä muutaman asteen, se syttyy uudelleen.

## Lapsilukko

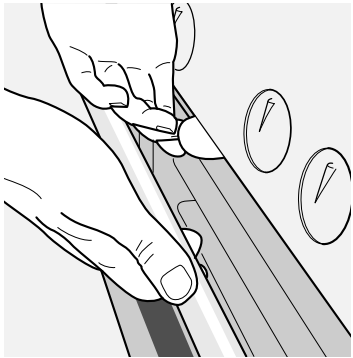
Jotta lapset eivät kosketa uunin sisäosan kuumia pintoja, uunin luukussa on lapsilukko.

Se on uunin yläosassa.

Kun avaat uunin luukun, paina samalla lukkoa ylöspäin.

Jos et tarvitse lapsilukkoa, voit tehdä sen toimimattomaksi.

1. Avaa luukku.
2. Ruuvaa uunin luukun lukko irti ja ota se pois.
3. Ruuvaa takaisin lukon kiinnitykseen käytetyt kaksi ruuvia.



## Toimi näin

## Uunin toiminnot

Uunissa on erilaisia toimintoja paistamiseen. Näin voit valita kaikkia ruokia varten ihanteellisen valmistustavan.



### Ylä- ja alalämpö

Tässä toiminnossa lämpö siirtyy leivonnaisiin ja paisteihin tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

Leipä, kääretorttu, rahkapiiras tai mehukas hedelmäkakku onnistuvat parhaiten yhdellä tasolla paistettuna. Ylä- ja alalämpö soveltuu myös vähärasvaisten paistien kuten naudan-, vasikan- ja riistapaistien kypsentämiseen avoimessa tai kannellisessa astiassa.



### Alalämpö

Vain uunin alavastus on päällä.



### Ylälämpö

Vain uunin ylävastus on päällä.

Erikseen kytkettävät ylä- ja alalämpö mahdollistavat yksilölliset paistotottumukset.



### Perinteinen grillaus

Koko grillivastuksen alapuolella oleva alue kuumenee. Tällä tavoin grillataan pihvit, makkarat ja kala tai kuorutetaan lämpimiä voileipiä.



### Pikakuumennus

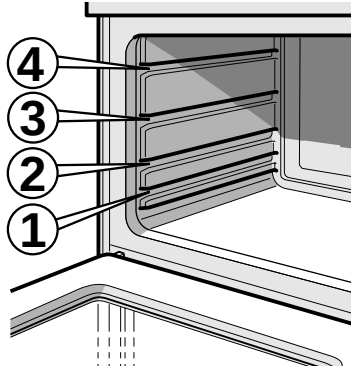
Tämän toiminnon avulla voit esikuumentaa uunin nopeasti. Grillivastus ja alalämpövastus ovat toiminnassa.

Näin käytät pikakuumennusta:

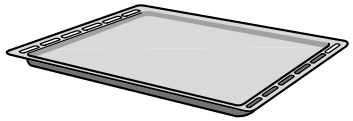
1. Aseta toiminnan valitsin asentoon .
2. Valitse lämpötila lämpötilavalitsimella.

Merkkivalo syttyy. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu. Valitse uunin toiminto, jota haluat käyttää paistamisessa ja aseta paistettavat uuniin.

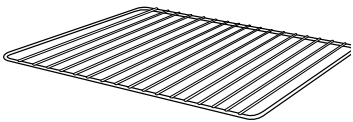
## Uunivaunu ja sen varusteet



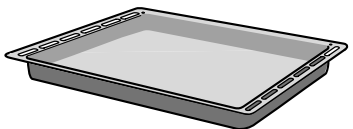
Uunissa on neljällä tasolla kannattimet uunipannua, ritilää ja leivinpeltejä varten.



Emalinen leivinpelti kakuille ja pikkuleiville.



Ritilä astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillattaville ja pakasteille.



Uunipannu mehukkaille ja kuiville piirakoille, pienille leivonnaisille ja isoille paisteille. Kun grillaat ritilän päällä, laita uunipannu ritilän alle, jotta rasva pääsee valumaan siihen.

Lisävarusteita voit hankkia jälkikäteen alan liikkeistä.

## Keittotasolla Näin vältty keittotason vaurioilta

### Astiat

Ota huomioon seuraavat seikat, jotta keittotasosi säilyy pitkään siistinä ja vaurioitta:

- ☐ Kattiloiden ja paistinpannujen pohja ei saa olla karhea. Keittotason pinta voi naarmuuntua.
- ☐ Älä valmista keittotasolla ruokaa alumiinifoliossa tai muoviasiatioissa. Materiaali saattaa sulaa kiinni pintaan.
- ☐ Pidä kattilan pohja ja keittoalue puhtaana ja kuivana.
- ☐ Vältä emalikattiloiden kiehumista tyhjänä. Kattilan pohja ja keraaminen keittotaso voivat vahingoittua.
- ☐ Jos käytät erikoisasiatioita, noudata valmistajan ohjeita.

### Keittotaso

- ☐ Älä käytä keittotasoa laskualustana tai työtasona. Sokeri, suola tai esim. puhdistetuista vihanneksista irronnut hiekka saattavat aiheuttaa naarmuja keittotason pintaan.
- ☐ Varo pudottamasta kovia ja teräviä esineitä - esim. maustepurkkeja - keittotason päälle. Keittotaso saattaa vahingoittua.
- ☐ Poista ylikiehunut ruoka keittotasolta välittömästi puhdistuslastalla. Tämä koskee etenkin sulatettua sokeria ja sokerisia ruokia.
- ☐ Poista sulatettu sokeri tai sokeriset ruoat välittömästi vielä kuumalta keittoalueelta työntämällä ne syrjään puhdistuslastalla.
- ☐ Älä peitä keittotasoa liedensuojafoliolla.
- ☐ Älä aseta kuumaa paistinpannua tai kattilaa keittotason kehysten päälle.

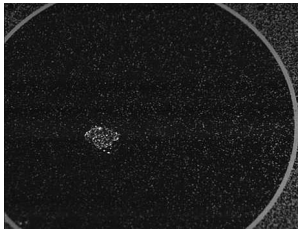
## Keittotasolla

### Keittotason värin muuttuminen

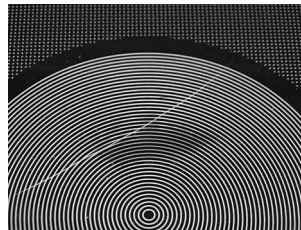
- Metallinhoitoisia värjäytymiä syntyy, kun kattilan pohja on kuluttanut pintaa tai tason hoidossa on käytetty sopimattomia puhdistusaineita. Jälkien poistaminen on vaivalloista, ja se onnistuu vain teräkselle soveltuvalla puhdistusaineella, esim. "Mr. Muscle" tai "Teräs Puhdistaja". Huoltopalvelumme puhdistaa tällaiset värjäytymät maksua vastaan. Voimakkaiden tai hankaavien puhdistusaineiden käyttö kuluttaa koristepintaa. Kuluneisiin kohtiin syntyy tummia läikkiä. Myös ruoantähteet, joita ei ole poistettu tai jotka ovat palaneet kiinni pintaan, saattavat aiheuttaa muutoksia keittotason värissä.

### Mahdolliset pintavauriot

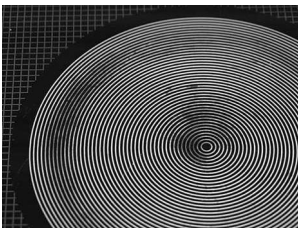
Alla on muutamia tyypillisiä esimerkkejä tällaisista pintavaurioista. Pintavauriot, jotka eivät vaikuta keraamisen keittotason toimintaan tai kestäväyyteen.



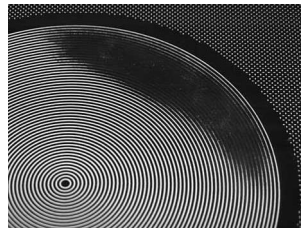
Muutokset pinnassa, joita syntyy sokerin tai erittäin sokeripitoisten ruokien palaessa kiinni pintaan.



Naarmut, joiden aiheuttajana on suola, sokeri tai esim. puhdistetuista vihanneksista irronnut hiekka tai karheat kattilanpohjat.



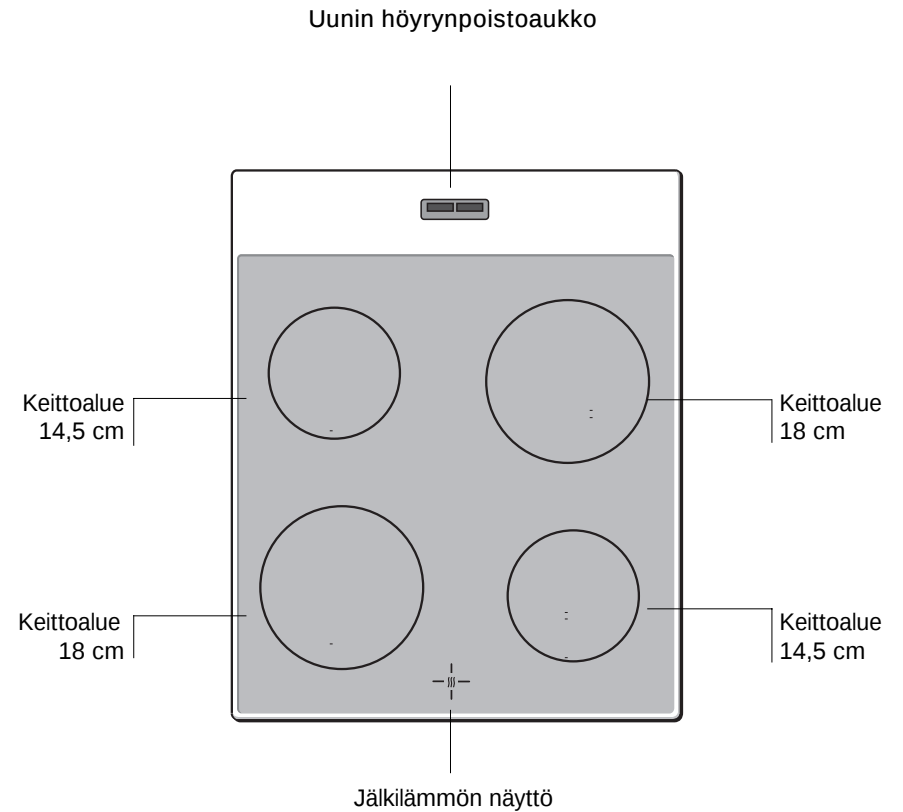
Metallinhoitoiset värjäytymät. Niitä syntyy, kun kattilan pohja on kuluttanut pintaa tai on käytetty sopimattomia puhdistusaineita.



Kulunut koristepinta sopimattomien puhdistusaineiden johdosta.

## Keittotasolla

### Keittotaso



### Jälkilämmön näyttö

Keittotason kaikilla keittoalueilla on jälkilämmön näyttö. Siitä näkyy, mitkä keittoalueet ovat kuumia.

Voit säästää energiaa käyttämällä hyväksi jälkilämpöä esim. pitämällä valmiit ruoat lämpimänä tai sulattamalla kuorutussuklaata vielä kuumalla keittoalueella.

## Keittotasolla

### Toimi näin:

Keittoalueiden teho säädetään tehovalitsimilla.

1 = pienin teho

9 = suurin teho

Tehoalueiden lopussa on rajoitin. Älä käännä valitsinta sen yli.

Kun jokin keittoalueista on kytketty päälle, merkkivalo syttyy.

## Keittotasolla

### Taulukko

Seuraavassa taulukossa on annettu muutamia esimerkkejä.

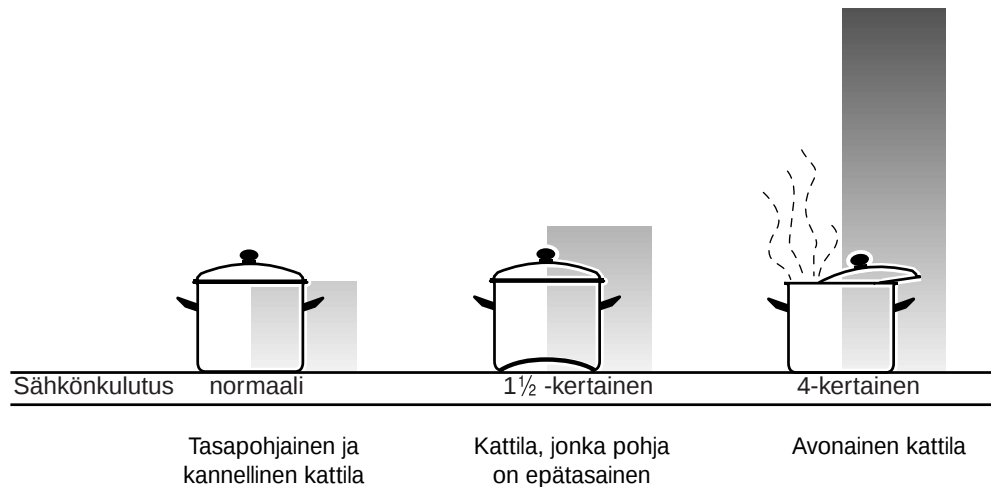
Muista, että ruoan laji, paino ja laatu vaikuttavat kypsymisaikoihin ja ne voivat sen tähden vaihdella taulukossa annetuista ajoista.

Aseta tehovalitsin kiehauttamista ja ruskistamista varten asentoon 9. Käännä valitsin sitten takaisin sopivalle teholle.

|                            | Esimerkkejä                                                                                                              | Asento                                        |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Sulattaminen               | suklaa, kuorrutukset<br>liivate<br>voi                                                                                   | 1<br>1<br>1–2                                 |
| Kypsennys                  | säilykevihannekset<br>liemet                                                                                             | 4–5<br>7–8                                    |
| Kypsennys ja lämpimänäpito | keitot (esim. linssikeitto)                                                                                              | 2–3                                           |
| Hauduttaminen vedessä      | kala                                                                                                                     | 5–6                                           |
| Keittäminen                | riisi<br>kuoriperunat*<br>kuoritut perunat*<br>vihannekset, tuoreet*<br>vihannekset, pakasteet<br>lihaliemi<br>makaronit | 2–3<br>4–5<br>4–5<br>3–5<br>4–5<br>3–5<br>4–5 |
| Paistaminen                | pannukakut, letut<br>kalapuikot<br>ligaleikkeet, paneeratut                                                              | 6–7<br>6–7<br>7–8                             |
| Hauduttaminen              | lihakääryleet<br>lihapata                                                                                                | 4–5<br>4–5                                    |

\* Kivennäisaineet ja vitamiinit haihtuvat kuumennettaessa nopeasti. Kun käytät vähän vettä, vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät paremmin. Lyhyet kypsennämisajat takaavat, että vihanneksista ei tule liian pehmeitä ja vetisiä.

## Näin voit säästää energiaa



- ☐ On suositeltavaa käyttää tasa- ja paksupohjaisia kattiloita. Epätasaiset pohjat pidentävät kypsymisaikoja.
- ☐ Valitse aina sopivankokoinen kattila valmistettavalle ruokamäärälle. Iso kattila, jossa on vain vähän kypsennettävää kuluttaa paljon energiaa.
- ☐ Käytä mieluiten kannellisia kattiloita ja paistinpannuja.
- ☐ Kun kattilan pohja ja keittoalue ovat samankokoiset, lämpö siirtyy parhaiten. Ota huomioon kattiloita ostaessasi, että valmistajat ilmoittavat usein kattilan ylähalkaisijan, joka on tavallisesti isompi kuin pohjan halkaisija.
- ☐ Alenna tehoa ajoissa.

- ☐ Käytä hyödyksi jälkilämpöä. Kun kypsymisajat ovat pitkiä, voit kytkeä keittoalueen pois päältä 5-10 minuuttia ennen arvioitua valmistumisaikaa.
- ☐ Niin kauan kuin jälkilämmön osoitin palaa, voit käyttää päältä pois kytkettyä keittoaluetta lämmittämiseen tai sulattamiseen.
- ☐ Esilämmitä uuni vain, jos reseptissä tai käyttöohjeen taulukoissa niin neuvotaan.
- ☐ Käytä tummia, mustaksi maalattuja, silikonipäällysteisiä tai emaloituja kakkuvuokia, koska lämpö siirtyy niihin parhaiten.
- ☐ Kun haluat paistaa useita kakkuja, paista ne peräkkäin. Uuni on vielä lämmin, kypsymisaika lyhenee. Voit paistaa myös kaksi kakkua vierekkäin, esim. käyttämällä pitkänomaisia vuokia.
- ☐ Kun paistoaajat ovat pitkiä, voit kytkeä uunin pois toiminnasta 10 minuuttia ennen paistoaajan päättymistä ja käyttää hyväksi jälkilämpöä.

## Leivonnaiset

## Kakkuvuokat:

- ☐ Työnnä uunipelti kannattimilla uunin perälle aina vasteeseen saakka.
- ☐ Aseta kakkuvuoka aina ritilälle.
- ☐ Kun käytät vaaleaa paistovuokaa, aseta vuoka ritilälle ja ritilä uunin alimmille kannattimille.
- ☐ Parhaimpia vuokia ovat tummat, metalliset kakkuvuokat.

## Taulukot:

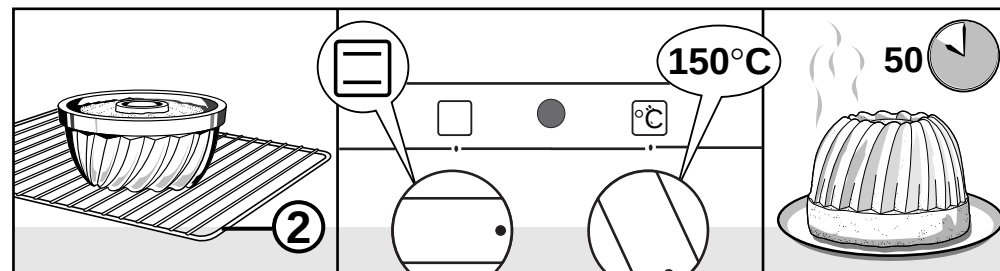
Taulukoissa annetut ohjeet pätevät, kun paistokset asetetaan kylmään uuniin. Näin säästyy energiaa. Jos haluat kuitenkin esilämmittää uunin, kypsymisaika lyhenee 5-10 minuuttia.

Taulukoissa annetut ohjeet pätevät kypsentämiseen emalisella leivinpellillä. Kun haluat käyttää alumiinista leivinpeltiä, aseta se yhtä tai kahta paistokorkeutta matalammalle.

Lämpötila ja paistoaika vaihtelevat taikinan ja sen määrän mukaan. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alhaisemmalla lämpötilalla, seuraavalla kerralla voit nostaa sitä tarpeen mukaan.

Alhaisemmassa lämpötilassa paistokset ruskistuvat tasaisemmin.

## Esimerkki: Kahvikakut



| Vuokakut                                            | Vuoka ritilän päällä                          | Paisto-<br>korkeus | Lämpötila °C | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| kahvikakku<br>(esim. hiekkakakku)                   | pyöreä, rengas-<br>tai pitkänomainen<br>vuoka | 2                  | 150–170      | 50–60                      |
|                                                     |                                               | 2                  | 160–180      | 60–70                      |
| torttupohja,<br>murotaikinaa                        | irtopohjavuoka                                | 1                  | 170–190      | 25–35                      |
| torttupohja,<br>leivinjauheella kohotettu           | piirasvuoka                                   | 2                  | 140–160      | 25–35                      |
| kääretorttu                                         | irtopohjavuoka                                | 1                  | 170–190      | 30–40                      |
| hedelmä- tai rahkatorttu,<br>murotaikinaa*          | tumma<br>irtopohjavuoka                       | 2                  | 170–190      | 70–90                      |
| hedelmäkakku,<br>leivinjauheella kohotettu          | irtopohja- tai<br>pyöreä vuoka                | 2                  | 150–170      | 50–60                      |
| suolaiset piirakat* (esim.<br>kinkku-/supulipiiras) | irtopohjavuoka                                | 1                  | 150–170      | 60–90                      |

\* Anna paistoksen jäähtyä astiassa n. 20 minuuttia.

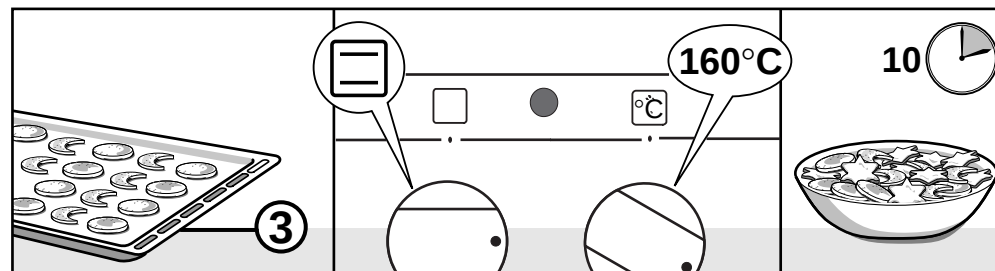
## Leivonnaiset

| Pellillä paistetut leivonnaiset                     | Paisto-<br>korkeus | Lämpötila °C   | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|-----------------------------------------------------|--------------------|----------------|----------------------------|
| kuiva täyte<br>(leivinjauheella kohotettu)          | 2                  | 140–160        | 25–35                      |
| kostea täyte (esim.<br>omenapiiras hiivataikinasta) | 4                  | 160–180        | 45–55                      |
| kääretorttu (esilämmitys)                           | 2                  | 180–200        | 10–20                      |
| pullapitko, 500 g jauhoja                           | 2                  | 140–160        | 30–40                      |
| saksalainen joululeipä (stollen), 500 g jauhoja     | 2                  | 150–170        | 60–70                      |
| pizza                                               | 2                  | 200–220        | 20–40                      |
| ruokaleipä, 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)           | 2                  | 200–220        | 50–60                      |
| hapanleipä, 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)           | 2                  | 250<br>190–200 | 8–10<br>50–55              |

\* Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

## Leivonnaiset

Esimerkki: pikkuleivät



| Pikkuleivät                  | Paisto-<br>korkeus | Lämpötila °C | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|------------------------------|--------------------|--------------|----------------------------|
| pikkuleivät                  | 3                  | 160–180      | 10–25                      |
| pursotinpikkuleivät          | 3                  | 150–160      | 20–30                      |
| marengit                     | 3                  | 80–90        | 120–150                    |
| tuulihatut                   | 3                  | 150–170      | 35–45                      |
| mantelileivokset             | 3                  | 120–140      | 30–40                      |
| voitaikina                   | 3                  | 170–190      | 15–20                      |
| sämpylät, esim. ruissämpylät | 3                  | 200–220      | 25–35                      |

## Leivonnaiset

### Mitä on tehtävä, kun...

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.                                              | Valitse taulukosta reseptiä lähinnä oleva leivonnainen.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Haluat tietää, onko kahvikakku kypsä                                              | Työnnä kakun korkeimpaan kohtaan puinen hammastikku n. 10 minuuttia ennen reseptissä annetun valmistumisajan päättymistä. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on valmis.                                                                                                                         |
| Kakku painuu kasaan                                                               | Käytä seuraavalla kerralla kerralla vähemmän nestettä tai alenna lämpötilaa 10 astetta. Noudata reseptissä annettua vaahdotusaikaa.                                                                                                                                                               |
| Kakku on noussut keskeltä, mutta painunut reunoilta                               | Jätä vuoan reunat voitelematta. Irrota kypsä kakku varovasti vuoasta veitsellä.                                                                                                                                                                                                                   |
| Kakku on päältä liian tumma                                                       | Paista se matalammalla korkeudella, valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                          |
| Kakku on pohjasta liian tumma                                                     | Paista se korkeammalla ja valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila.                                                                                                                                                                                                                      |
| Kakku on liian kuiva                                                              | Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiiseen kakkuun. Valele se sitten hedelmämeheillä tai alkoholipitoisella juomalla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.                                                                                     |
| Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä taikinaista | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä ja paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman kauemmin. Kun kakuissa on kostea täyte, paista ensin pohja, sirottele kypsän pohjan päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä vasta nyt täyte. Noudata reseptissä annettuja ohjeita ja paistoaikoja. |
| Pikkuleivät eivät irtoa pelliltä                                                  | Työnnä pelti vielä hetkeksi uuniin. Irrota pikkuleivät heti, kun olet ottanut pellin pois uunista. Aseta seuraavalla kerralla leivinpaperi leivinpellille.                                                                                                                                        |

## Leivonnaiset

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakku ei irtoa kumottaessa                                                                                   | Anna valmiin kakun jäähtyä 5-10 minuuttia, silloin se irtoaa vuoasta helpommin. Jos tästä ei ole apua, irrota kakku vuoan reunoista vielä kerran varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peittele vuoka toistuvasti kylmään veteen kostutetulla liinalla. Voitele ja jauhota vuoka huolellisesti seuraavalla kerralla. |
| Olet mitannut uunilämpötilan omalla lämpömittarillasi ja havaimut lämpötiloissa eroja.                       | Valmistaja määrittää uunilämpötilan määrätyn ajan kuluttua koestusritilän avulla uunin keskikohdasta. Kaikki astiat ja varusteet vaikuttavat mitattuun arvoon, minkä johdosta itsemitatut lämpötilat eroavat aina valmistajan mittaamista.                                                                                   |
| Leivonnaiset ovat ruskistuneet epätasaisesti!                                                                | Valitse alhaisempi lämpötila, silloin leivonnaiset ruskistuvat tasaisemmin. Paista arat leivonnaiset ylä- tai alalämmöllä yhdellä tasolla. Leivinpaperi, joka ylettyy pellin reunan yläpuolelle, voi myös vaikuttaa ilmankiertoon. Leikkaa leivinpaperi aina samankokoiseksi kuin leivinpelti.                               |
| Hedelmäkakku on pohjasta liian vaalea. Hedelmämeheä valuu yli.                                               | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Olet paistanut useita pellillisiä yhtäikaa, leivonnaiset paistuvat yläpellillä tummemmiksi kuin alapellillä. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, leivonnaiset paistuvat silloin tasaisemmin. Yhtäikaa uuniin työnnettyjen pellillisten ei tarvitse paistua samanaikaisesti. Anna alapellillä olevien leivonnaisten paistua 5-10 minuuttia kauemmin tai pane alapelti aiemmin uuniin.                                                     |
| Kun paistetaan mehukkaita piiraita, uuniin muodostuu kondenssivettä.                                         | Paistamisen aikana uunin sisälle voi muodostua vesihöyryä. Suuri osa vesihöyrystä tulee ulos kärynpoistoaukosta. Vesihöyryä saattaa kondensoitua keittiölaattojen tai vieressä olevien kalusteiden pinnalle. Kyseessä on normaali jysikaalinen ilmiö.                                                                        |

## Liha, linnut, kala

## Valmistusastia

Periaatteessa voit käyttää kaikkia kuumuutta kestäviä astioita. Kun valmistat ison paistin, käytä uunipannua. Aseta astia aina keskelle ritilää.

Kun otat lasiastian uunista, aseta se kuivan pyyheliinan päälle. Älä laske sitä kylmälle tai märälle alustalle, sillä lasi voi rikkoutua.

## Ohjeita paistamiseen

Paistotulos vaihtelee lihalajin ja laadun mukaan.

Kun liha on vähärasvaista, lisää 2-3 ruokalusikallista nestettä; jos paistin pitää muhia kauan, lisää 8-10 ruokalusikallista.

Käännä iso paisti (1,5 kg), kun kypsymisajasta on kulunut puolet.

Kun paisti on valmis, anna sen asettua 10 minuuttia suljetussa uunissa, joka on kytketty pois toiminnasta. Lihaneste jakautuu tällöin tasaisemmin paistiin.

## Ohjeita grillaamiseen

Grillaa aina uuninluukku suljettuna.

Grillattavien pitää olla mahdollisimman samankokoisia, läpimitaltaan vähintään 2-3 cm, jotta ne ruskistuvat kauniisti ja säilyttävät mehukkuutensa. Suolaa pihvit vasta grillaamisen jälkeen.

Aseta grillattavat aina ritilälle.

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

Käännä grillattavat, kun taulukossa annetusta kypsymisajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Huomautus: Grillivastus kytkeytyy grillauksen aikana automaattisesti päälle ja pois. Tämä on normaalia. Kytkeytymisjaksot vaihtelevat valitun tehoalueen mukaan.

## Liha

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun liha työnnetään kylmään uuniin. Taulukon paistoaajat ovat ohjearvoja. Ne vaihtelevat lihalajin ja laadun mukaan.

| Liha                                       | Paino                  | Astia    | Paisto-<br>korkeus | Uuni-<br>toiminto                                                                                                                                                                                                                                                 | Lämpötila<br>°C, grilli                                                               | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|--------------------------------------------|------------------------|----------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| patapaisti<br>(esim. naudan kylkeä)        | 1 kg<br>1,5 kg<br>2 kg | suljettu | 2<br>2<br>2        | <br><br> | 210–230<br>210–230<br>210–230                                                         | 80<br>100<br>120           |
| naudan reisipaisti                         | 1 kg<br>1,5 kg<br>2 kg | avoin    | 2<br>2<br>2        | <br><br> | 190–210<br>180–200<br>170–190                                                         | 70<br>80<br>90             |
| paahtopaisti<br>(sisältä puolikypsä)*      | 1 kg                   | avoin    | 2                  |                                                                                                                                                                                | 200–220                                                                               | 90                         |
| pihvit (läpikypsät)                        |                        | ritilä   | 4                  |                                                                                                                                                                                |    | 20                         |
| pihvit (puolikypsät)                       |                        | ritilä   | 4                  |                                                                                                                                                                                |    | 15                         |
| sianliha ilman nahkaa<br>(esim. niskapala) | 1 kg<br>1,5 kg<br>2 kg | avoin    | 2<br>2<br>2        | <br><br> | 200–220<br>190–210<br>180–200                                                         | 110<br>130<br>150          |
| sianliha nahan<br>kanssa**                 | 1 kg<br>1,5 kg<br>2 kg | avoin    | 2<br>2<br>2        | <br><br> | 210–230<br>200–220<br>190–210                                                         | 100<br>120<br>140          |
| kassler luineen                            | 1 kg                   | suljettu | 2                  |                                                                                                                                                                                | 210–230                                                                               | 60                         |
| jauhelihamureke                            | 750 g                  | avoin    | 2                  |                                                                                                                                                                               | 170–190                                                                               | 70                         |
| makkarat                                   | ca. 750 g              | ritilä   | 4                  |                                                                                                                                                                              |  | 15                         |
| vasikanpaisti                              | 1 kg<br>2 kg           | avoin    | 2<br>2             | <br>                                                                                    | 190–210<br>170–190                                                                    | 100<br>120                 |
| lampaankoipi ilman<br>luuta                | 1,5 kg                 | avoin    | 2                  |                                                                                                                                                                              | 180–200                                                                               | 120                        |

\* Käännä paahtopaisti, kun paistoaajasta on kulunut puolet. Kääri kypsä paisti alumiinifolioon ja anna paistin asettua uunissa 10 minuuttia.

\*\* Leikkaa sianlihan nahkaan viiltoja. Jos lihapala pitää kääntää, aseta se aluksi astiaan nahkapuolia laspäin.

## Liha, linnut, kala

### Linnut

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun lintu työnnetään kylmään uuniin.

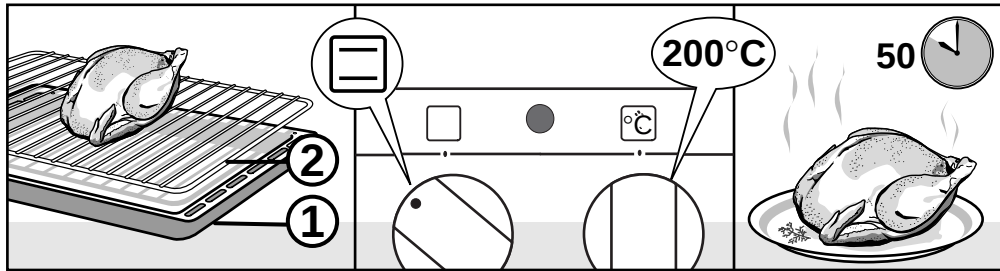
Linnunlihasta tulee rapeaa ja se ruskistuu kauniisti, kun valelet sen paistoaajan loppuvaiheessa voisulalla, suolavedellä, paistoliemellä tai appelsiinimehulla.

Käännä lintupaisti, kun grillausajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Kun valmistat ankkaa tai hanhea, pistele reikia siipien alle, jotta rasva pääsee valumaan pois.

Kun grillaat suoraan ritilän päällä, työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Esimerkki: kokonainen broileri



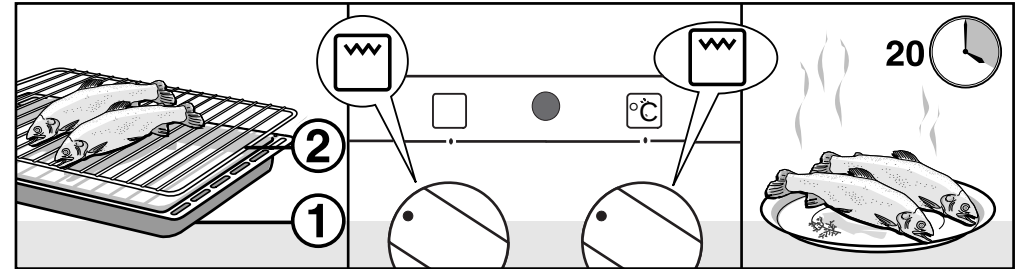
| Lintu                                      | Paino   | Astia  | Paisto-<br>korkeus | Uuni-<br>toiminto | Lämpötila<br>°C | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|--------------------------------------------|---------|--------|--------------------|-------------------|-----------------|----------------------------|
| puolikas broileri,<br>korkeintaan 4 kpl    | à 400 g | ritilä | 2                  |                   | 200–220         | 50–60                      |
| broileri, paloitetuna                      | 500 g   | ritilä | 2                  |                   | 200–220         | 30– 40                     |
| broileri, kokonainen,<br>korkeintaan 4 kpl | à 1 kg  | ritilä | 2                  |                   | 200–220         | 60– 80                     |
| ankka                                      | 1,7 kg  | ritilä | 2                  |                   | 200–220         | 90–100                     |
| hanhi                                      | 3 kg    | ritilä | 2                  |                   | 180–200         | 100–120                    |
| 2 kalkkunankoipea                          | à 800 g | ritilä | 2                  |                   | 180–200         | 100–120                    |

## Liha, linnut, kala

### Kala

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun kala asetetaan kylmään uuniin.

Esimerkki: grillattu forelli



| Kala              | Paino                     | Astia   | Paisto-<br>korkeus | Uuni-<br>toiminto | Lämpötila<br>°C, grilli | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|-------------------|---------------------------|---------|--------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|
| kala, grillattu   | à 300 g<br>1 kg<br>1,5 kg | ritilä* | 2<br>2<br>2        | <br><br>          | <br>190–200<br>170–190  | 20–25<br>45–50<br>50–60    |
| kala, paloitetuna | à 300 g                   | ritilä* | 4                  |                   |                         | 20–25                      |

\* Aseta uunipannu korkeudelle 1

## Mitä on tehtävä, kun...

Samanpainoista paistia ei ole taulukossa

Valitse lämpötilaa säätäessäsi hieman pienemmän paistin arvot taulukosta ja pidennä paistoaikaa.

Haluat tietää, onko paisti kypsä

Käytä lihamittaria (niitä saat alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa perään, anna sen kypsyä vielä jonkin aikaa.

Paisti on liian tumma ja pinta osittain palanut

Tarkista paistokorkeus ja lämpötila.

Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan

Valitse seuraavalla kerralla pienempi valmistusastia tai käytä enemmän nestettä.

Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä

Valitse seuraavalla kerralla isompi valmistusastia ja käytä vähemmän nestettä.

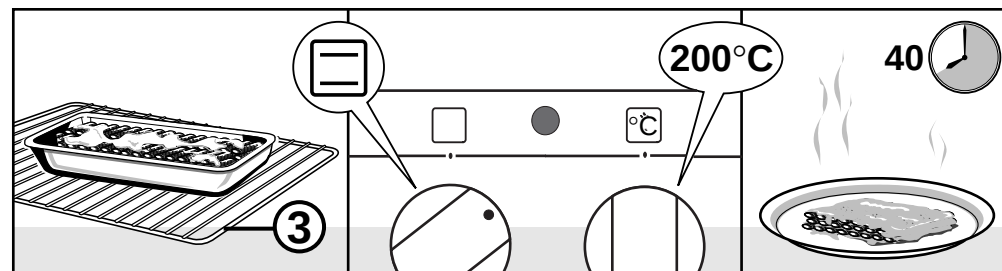
Kun paistia valellaan nesteellä, muodostuu vesihöyryä

Käytä kiertoilmagrillausta ylä- ja alalämpötoiminnon asemasta. Tällöin paistoliemi ei kuumene niin paljon ja vesihöyryä muodostuu vähemmän.

## Laatikot, gratiinit, voileivät

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Esimerkki: makaronilaatikko



| Ruokalaji                                                       | Astia                      | Paisto-<br>korkeus | Uuni-<br>toiminto | Lämpötila<br>°C, grilli | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|
| makeat paistokset (esim. hedelmä-rahkapaistos)                  | vuoka                      | 2                  |                   | 180–200                 | 45–60                      |
| suolaiset laatikot kypsistä aineksista (esim. makaronilaatikko) | vuoka,<br>uunipannu        | 3<br>3             | <br>              | 200–220<br>200–220      | 40–50<br>30–40             |
| suolaiset laatikot raaoista aineksista (esim. perunagratiini)   | matala vuoka,<br>uunipannu | 2<br>3             | <br>              | 170–190<br>170–190      | 40–50<br>40–50             |
| piirakat, makeat                                                | vuoka tai<br>uunipannu     | 2                  |                   | 170–190                 | 50–60                      |
| paahtoleipä 4–9 kpl                                             | ritilä                     | 4                  |                   |                         | ca. 4–5                    |
| kuorrutettu voileipä 4–9 kpl                                    | ritilä                     | 4                  |                   |                         | ca. 6–8                    |

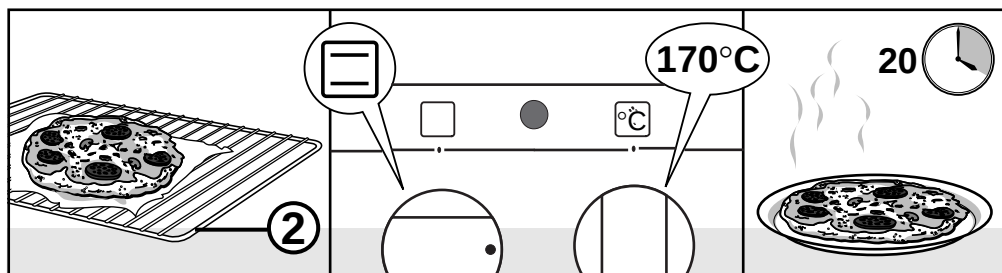
## Valmispakasteet

### Valmispakasteet

Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun pakaste asetetaan kylmään uuniin.

Esimerkki: pakastepizza ritilällä



| Valmiste             | Astia     | Paisto-<br>korkeus | Uuni-<br>toiminto | Lämpötila<br>°C, grilli | Paistoaika,<br>minuuteissa |
|----------------------|-----------|--------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|
| ranskalaiset perunat | uunipannu | 3                  |                   | 240–250                 | 20–30                      |
| pizza*               | ritilä    | 2                  |                   | 170–190                 | 20–30                      |
| pizza-patonki*       | ritilä    | 3                  |                   | 190–210                 | 15–25                      |

\* Peitä uunipannu tai ritilä leivinpaperilla. Varmista, että leivinpaperi soveltuu käytettävälle lämpötiloille.

Huomautus: Uunipannun muoto voi hieman muuttua, kun siinä kypsennetään pakasteita. Syynä tähän ovat uunipannuun kohdistuvat suuret lämpötilavaihtelut. Uunipannu palautuu entiseen muotoonsa jo kypsymisen aikana.

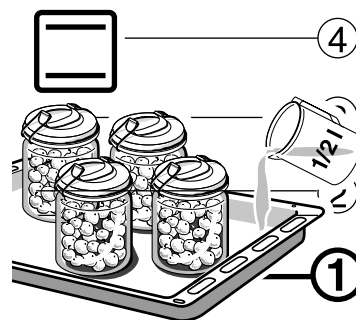
## Umpioiminen

### Umpioiminen

#### Esivalmistelut.

- ☐ Käytä vain virheettymiä hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.
- ☐ Lasipurkkien ja kumirenkaiden pitää olla puhtaita ja moitteettomassa kunnossa. Käytä mahdollisimman samankokoisia purkkeja. Taulukon arvot pätevät pyöreille, 1 litran vetoisille purkkeille. Älä aseta uuniin kerralla enempää kuin kuusi purkkia.
- ☐ Täytä lasipurkit hedelmillä tai vihanneksilla. Purkkien reunojen on oltava puhtaat. Pyyhi ne tarvittaessa vielä kertaalleen. Sulje purkit määrällä kumirenkaalla ja kannella. Lukitse kannet kiinnittimillä.
- ☐ Taulukossa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne vaihtelevat huoneen lämpötilan, lasipurkkien määrän, sisällön määrän ja lämpötilan mukaan. Varmistu, että purkeissa muodostuu kunnolla kuplia, ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä.

#### Toimi näin



1. Työnnä uunipannu korkeudelle 1. Aseta lasipurkit uunipannuun siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
2. Kaada uunipannuun 1/2 litraa kuumaa vettä (n. 80°C).
3. Sulje uuninvaunu.
4. Aseta toimintovalitsin asentoon .
5. Säädä lämpötilavalitsin 170-180°C asteeseen.

| Umpioiminen                                |                                                                                                                                                                                             |                 |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Hedelmien umpiointi</b>                 | Kun purkissa alkaa muodostua pieniä kuplia lyhyin välein (noin 40-50 minuutin kuluttua), kytke toimintovalitsin ja lämpötilavalitsin pois päältä.                                           |                 |
|                                            | Ota purkit uunista, kun ne ovat olleet jälkilämmössä n. 25-35 minuuttia. Jos niiden annetaan jäähtyä uunissa kauemmin, se edistää bakteerien muodostumista ja sisällöstä tulee happamampaa. |                 |
| Hedelmät litran lasipurkeissa              | Kuplimisen alkaessa                                                                                                                                                                         | Jälkilämpö      |
| Omenat, herukat, mansikat                  | kytke uuni päältä                                                                                                                                                                           | n. 25 minuuttia |
| Kirsikat, aprikoosit, persikat, karviaiset | kytke uuni päältä                                                                                                                                                                           | n. 30 minuuttia |
| Omenasose, päärynät, luumut                | kytke uuni päältä                                                                                                                                                                           | n. 35 minuuttia |

**Vihanneksien umpiointi**

Kun purkeissa alkaa muodostua kuplia, aseta lämpötilavalitsin asentoon 120-140°C.

Taulukosta näet, milloin uunin voi kytkeä pois päältä.

| Vihannekset kylmässä liemessä litran lasipurkeissa | Kuplimisen alkaessa | Jälkilämpö      |
|----------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
| Kurkut                                             | kytke uuni päältä   | n. 35 minuuttia |
| Punajuuret                                         | n. 35 minuuttia     | n. 30 minuuttia |
| Ruusukaali                                         | n. 45 minuuttia     | n. 35 minuuttia |
| Pavut, kyssäkaali, punakaali                       | n. 60 minuuttia     | n. 30 minuuttia |
| Herneet                                            | n. 70 minuuttia     | n. 30 minuuttia |

**Lasipurkkien ottaminen uunista**

Älä laita kuumia lasipurkkeja kylmälle tai märälle alustalle. Purkit saattavat rikkoutua.

| Puhdistus                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Puhdistus</b>          | Älä käytä puhdistamiseen painepesureita!                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Laitteen ulkopinta</b> | Pyyhi ulkopinta kevyesti kostealla pyyhkeellä. Jos lika on erittäin pinttynyttä, lisää veteen muutama pisara astianpesuainetta. Pyyhi pinta lopuksi kuivalla pyyhkeellä.                                                                                                                                                       |
|                           | Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, ne vievät kiillon pinnasta. Jos kuitenkin epähuomiossa käsittelet pintaa tällaisilla aineilla, pyyhi ne välittömästi kostealla pyyhkeellä.                                                                                                                               |
| <b>Keittotaso</b>         | Suoja- ja hoitoaineella käsitellyn keraamisen keittotason pinnalle muodostuu kiiltävä, likaa hylkivä suojakalvo. Näin keittotaso pysyy pitkään siistinä ja puhtaanapito on helpompaa. Suositeltava hoitoaine on esimerkiksi "Cera-fix". Hoitoaineita saat valtuutetuista huoltoliikkeistä, rautakaupoista tai supermarketista. |

## Puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala siihen kiinni.

Käytä keittotason puhdistamiseen puhdistuslastaa.

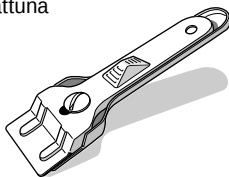
Varo, lastan terä on hyvin terävä!

Irrota ensin kaikki ruoantähteet ja rasvatahrat puhdistuslastalla. Käytä irrottamiseen vain lastan terää. Lastan runko-osa voi naarmuttaa keraamisen keittotason pintaa. Vaihda viallisen terän tilalle heti uusi.

Kun et enää käytä puhdistuslastaa, huolehdi että terä on suojattuna.

Keittotason mukana on toinen allaolevista puhdistuslastoista.

Lasta  
suojattuna



Lasta  
suojaamattomana



Suojaa terä työntämällä runko peukalolla eteenpäin.

Puhdista sen jälkeen kädenlämpöinen keittotaso sopivalla puhdistusaineella ja talouspaperilla. Pyyhi sitten keittotaso puhtaaksi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se lopuksi puhtaalla pyyhkeellä.

Vesiläikät voit poistaa myös sitruunalla tai etikalla. Jos happopitoista nestettä valuu vahingossa kehyksen pinnalle, pyyhi se heti pois kostealla pyyhkeellä, muutoin kehykseen jää himmeitä kohtia.

## Puhdistus

Keraamiselle keittotasolle soveltuvat puhdistusvälineet ja -aineet:

| Puhdistusväline/-aine           | Myynti                                                                   |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Puhdistuslasta                  | Rautakaupat, huoltoliikkeet                                              |
| Varaterät                       | Rautakaupat, huoltoliikkeet                                              |
| Mr. MUSCLE,<br>Teräs Puhdistaja | Rautakaupat,<br>kodinkone-/huoltoliikkeet,<br>supermarketit, tavaratalot |

Sopimattomat puhdistusaineet:

Älä missään tapauksessa käytä hankaavia sieniä tai puhdistusaineita. Voimakkaiden puhdistusaineiden kuten uuninpuhdistussprayn tai tahrannoistoaiteiden käyttö ei ole sallittua.

Keittotason pintaan syntyy metallinhohtoisia värjäytymiä, kun tason hoidossa on käytetty sopimattomia puhdistusaineita tai kattilan pohja on kuluttanut pintaa. Jälkien poistaminen on vaivalloista, ja onnistuu ainoastaan teräkselle soveltuvilla puhdistusaineilla "Mr. MUSCLE" tai "Teräs Puhdistaja".

Huoltopalvelumme poistaa tällaiset värjäytymät maksua vastaan.

Puhdista kehys parhaiten vain haalealla pesuaineliuksella. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita.

## Keittotason kehys

## Puhdistus

### Uuni

Uuni pysyy pidempään puhtaana, kun noudatat seuraavia ohjeita.

Älä käytä uunin puhdistukseen mitään naarmuttavia tai hankaavia puhdistusaineita tai -menetelmiä. Kun paistat hedelmätorttuja tai -piirakoita, huolehdi, että kypsennysastia tai leivinpelti on riittävän syvä. Kuuman uunin pohjalle joutuneet happamat hedelmämehut aiheuttavat emaliin värimuutoksia, joita ei voi poistaa.

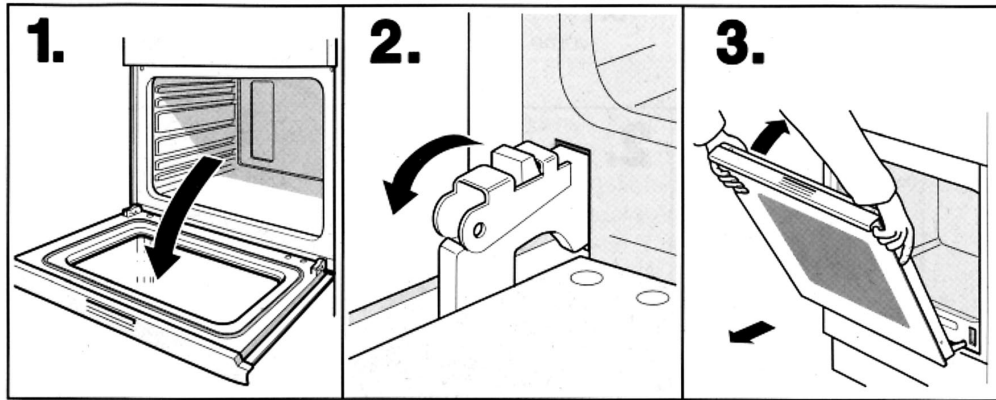
Kosteiden, leivinpellin kokoisten piirakoiden kypsennysastiaksi suositellaan uunipannua (lisävaruste), koska siinä on korkeammat reunat.

Käytä uuninpuhdistusaineita vain uunin emalipinnoille.

### Uunin luukun irrottaminen

Uunin puhdistamisen helpottamiseksi voit irrottaa uunin luukun. Nosta saranan pidike yläasentoon. Vedä uunin luukkua eteenpäin ja nosta luukku paikoiltaan. Uunin grillivastus on kiinteä, eikä sitä voi poistaa puhdistuksen ajaksi.

Aseta uunitoiminnon valitsin asentoon , jolloin uunivalo kytkeytyy päälle.



## Puhdistus

### Emalipintojen puhdistus

Pyyhi kevyesti likaantuneen uunin emalipinnat kostealla pyyhkeellä. Käytä neutraalia pesuainetta ja lämmintä vettä.

Kun uuni on erittäin likainen, käytä uuninpuhdistusaineita esim. K2r.

☐ Suihkuta uuninpuhdistusaine kylmään uuniin.

☐ Anna aineen vaikuttaa.

Jos lika on pinttynyt emalipintaan, lämmitä uuni 50°C:n lämpötilaan. Anna puhdistusaineen vaikuttaa noin 2 minuutin ajan ja kytke uuni pois päältä. Pidempi kuumennusaika voi aiheuttaa emaliin värimuutoksia.

☐ Huuhtelee uunin emalipinnat ja pyyhi ne kuiviksi.

Uunivalaisimen voit puhdistaa, kuten emalipinnat.

### Jalustalaatikko

Pyyhi jalustalaatikko kostealla pyyhkeellä. Jos laatikko on hyvin likainen, lisää pesuveteen hieman astianpesuainetta.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

### Varusteet

Liota varusteita heti käytön jälkeen pesuliuoksessa. Silloin lika irtaoo helposti harjalla tai pesusienellä.

Grillipellin (lisävarusteet) osat voit laittaa likoamaan uunipannuun tai pestä ne astianpesukoneessa.

## Toimenpiteet häiriötapauksessa

### Toimenpiteet häiriötapauksessa

Jos laitteeseen tulee häiriö, se saattaa usein johtua vain pikkuseikoista. Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, toimi ensin seuraavien ohjeiden mukaisesti.

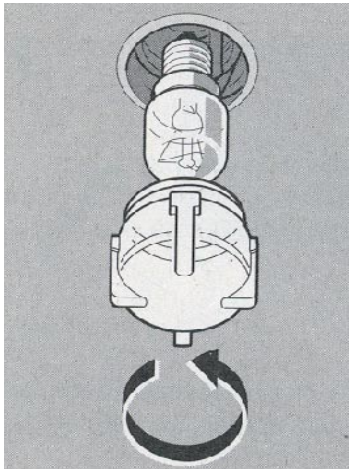
Liesi ei kytkeydy päälle:

- ☐ Tarkista, ettei ole sähkökatkoa.
- ☐ Tarkista, että sulakkeet ovat kunnossa.

Kaikki muut korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.

### Uunilampun vaihto



Uunilampun voit vaihtaa itse. Käytä alnoastaan kuumuutta kestäviä lamppuja. Niitä saa huoltoliikkeestä tai kodinkonealan myymätöistä.

Muista antaa laitteen E-numero ja FD-numero.

Toimi näin:

1. Irrota liesisulakkeet tai kytke niitä vastaavat automaattisulakkeet pois toiminnasta.
2. Ota uunivaunu pois paikoiltaan. Laita pyyheliina kylmän uunin pohjalle vahinkojen välttämiseksi.
3. Irrota lampun suojuksen kiertämällä suojusta vastapäivään.
4. Vaihda vanhan lampun tilalle entisen kaltainen lamppu.
5. Kierrä lampun suojuksen takaisin paikoilleen.
6. Ota pyyheliina pois uunista.
7. Kytke automaattisulakkeet jälleen toimintaan tai ruuvaa tavalliset sulakkeet kiinni.

Voit vaihtaa itse myös lampun suojuksen.

## Huoltopalvelu

### Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen. Lähimmän kodinkonehuollon osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Voit myös soittaa keskushuoltoon BSK-Kodinkoneet Oy/huolto, puh. 09 - 52595130, kun haluat tietää Sinua lähimpänä olevan huoltoliikkeen.

### E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltohenkilöstölle laitteen tyyppinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro), jotka on merkitty jalustalaatikkoon kiinnitettyyn tyyppikilpeen. Jotta Sinun ei tarvitse häiriötapauksessa etsiä numeroita, merkitse ne tälle sivulle jo nyt.

E-nro.

FD

Huolto 



