



Kalusteisiin sijoitettava uuni

[fi] KÄYTTÖOH

B58VT68.0



Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	5
	Yleistä	5
	Höyry	5
	Paistolämpömittari	6
	Puhdistustoiminto	6
	Vaurioiden syyt	6
	Yleistä	6
	Höyry	7
	Ympäristönsuojelu	7
	Energiansäästö	7
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
	Tutustuminen laitteeseen	8
	Ohjauspaneeli	8
	Valitsimet	8
	Päävalikko	9
	Uunitoiminnot-valikko	9
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	10
	Vesisäiliö	10
	Varusteet	11
	Mukana toimitetut varusteet	11
	Varusteiden asettaminen uuniin	11
	Teleskooppikannattimen korkeuden muuttaminen	12
	Varusteiden yhdistäminen	12
	Lisävaruste	12
	Ennen ensimmäistä käyttöä	13
	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	13
	Ensimmäinen käyttöönotto	13
	Uunitilan puhdistus	13
	Varusteiden puhdistus	13
	Koneen käyttö	14
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	14
	Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen	14
	Laitteen toiminnon muuttaminen tai lopettaminen	14
	Laitteen kuumentaminen nopeasti	15
	Höyry	15
	VarioSteam - kypsennys höyryn avulla	15
	Kohotusteho	16
	Lämmitys	16
	Vesisäiliön täyttäminen	17
	Jokaisen höyrykäytön jälkeen	18
	Aikatoiminnot	18
	Aikatoimintojen haku näyttöön ja poistaminen näyttöstä	18
	Hälyttimen asettaminen	18
	Toiminta-ajan asettaminen	19
	Ajastettu käyttö - "Valmis klo"	19
	Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen	19
	Lapsilukko	19
	Automaattinen lapsilukko	19
	Kertaluonteinen lapsilukko	20
	Perusasetukset	20
	Oman profiilin MyProfile muuttaminen	20
	Perusasetukset	20
	Suosikkien määrittäminen	21
	Leivonta- ja paistoavustin	21
	Asetuksia koskevia ohjeita	21
	Ruokien valinta ja säätäminen	21
	Ohjelmat	22
	Ohjelmia koskevia ohjeita	22
	Ohjelman valitseminen ja säätäminen	23
	Paistolämpömittari	23
	Soveltuvat uunitoiminnot	23
	Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen	23
	Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen	24
	Laitteen toiminnon muuttaminen tai lopettaminen	24
	Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat	25
	Sapatti-ohjelma	25
	Sapatti-toiminnon käynnistäminen	25
	Sapatti-toiminnon keskeyttäminen	25
	Puhdistusaine	26
	Soveltuvat puhdistusaineet	26
	Laitteen pitäminen puhtaana	27
	Puhdistustoiminto	27
	Itsepuhdistus	27
	EasyClean	28
	Kalkinpoisto	29
	Ristikot	30
	Ristikoiden irrotus ja asennus	30
	Laitteen luukku	30
	Laitteen luukun irrotus ja asennus	30
	Luukun lasien irrotus ja asennus	32

	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	34
	Häiriötaulukko	34
	Maksimi käyttöaika ylittynyt	35
	Uunitilan lamput	35
	Huoltopalvelu	36
	Mallinumero ja sarjanumero	36
	Testattu koekeittiössämme	36
	Silikonivuoat	36
	Kakut ja pienet leivonnaiset	36
	Leipä ja sämpylät	41
	Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	43
	Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	45
	Lintu	46
	Liha	48
	Kala	51
	Vihannekset ja lisukkeet	52
	Jogurtti	53
	Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla	54
	Akryyliamidi elintarvikkeissa	55
	Matalalämpökypsennys	56
	Kuivaaminen	57
	Umpioiminen	58
	Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla	59
	Sulatus	60
	Lämmitys	60
	Lämpimänäpito	61
	Testiruoat	61

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä:
www.neff-international.com ja
 Online-Shopista: **www.neff-eshop.com**

Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
 → "Varusteet" sivulla 11

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus **Palovaara!**

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

Varoitus **Palovamman vaara!**

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

Varoitus **Palovamman vaara!**

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

Varoitus **Loukkaantumisvaara!**

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Varoitus **Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus **Magneetin aiheuttamat vaarat!**

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestopagneetteja. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, pitää olla 10 cm:n etäisyydellä ohjauspaneelistä.

Höyry

Varoitus **Palamisvamman vaara!**

- Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi. Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.
- Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä. Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.
- Kun vedät varusteen pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ Varoitus**Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!**

Palavat nesteet voivat syttyä kuumassa uunissa (räjähdys). Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esim. alkoholipitoisia juomia). Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

Paistolämpömittari**⚠ Varoitus****Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Puhdistustoiminto**⚠ Varoitus****Palovaara!**

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Varoitus**Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pinoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Puhdista toiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

⚠ Varoitus**Palovamman vaara!**

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

**Vaurioiden syyt****Yleistä****Huomio!**

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiot. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Höyry

Huomio!

- Kakkuvuoat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetyssä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai rei'ittämätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Kuuma vesi vesisäiliössä: kuuma vesi voi vaurioittaa pumppua. Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.
- Emalivauriot: älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.
- Kalkinpoistoliuos: älä laita kalkinpoistaineliuosta ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoliuos heti vedellä.
- Vesisäiliön puhdistus: älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.



Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelilla säädät FullTouch-TFT-näytön avulla laitteen eri toiminnot. FullTouch-TFT-näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.



1 FullTouch-TFT-näyttö

2 Kosketusvalitsimet

Valitsimet

Valitsimilla voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

Kosketusvalitsimet

Kosketusvalitsimien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä kosketusvalitsinta.

Kosketusvalitsin	Käyttö
① päälle/pois	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 14
☁ Höyryn käyttö	Höyryn kytkeminen käyttöön → "VarioSteam - kypsennys höyryn avulla" sivulla 15
⌚ Aikatoiminnot	Hälyttimen, toiminta-ajan tai ajastetun toiminnon "Valmis klo" asettaminen → "Aikatoiminnot" sivulla 18
Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 19
🏠 Päävalikko	Käyttötapojen ja asetusten valinta → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 14
🔥 Pikakuumennus	Pikakuumennuksen aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 15
	PowerBoost-toiminnon aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 15

📄	Informaatio	Lisätietojen haku näyttöön Tämänhetkisen lämpötilan näyttö → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 14
📦	Kannen avaaminen	Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 17
▶	Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 14

FullTouch-TFT-näyttö

FullTouch-TFT-näytöllä siirryt näytön riviltä toiselle ja valitset asetukset.

Kun haluat muuttaa asetusta, näppää sormella kyseistä kohtaa näytöllä. Alue muuttuu vaaleammaksi. Liu'uta tällä alueella sormeasi näytöllä vasemmalle tai oikealle, kunnes haluamasi asetusta näkyy suurennettuna.

Suunta	Käyttö
Siirtyminen vasemmalle	Liu'uta sormeasi näytöllä oikealle
Siirtyminen oikealle	Liu'uta sormeasi näytöllä vasemmalle
Siirtyminen ylöspäin	Näppää näytön ylemmää riviä
Siirtyminen alaspäin	Näppää näytön alemmää riviä

Päävalikko

Pääset päävalikkoon näppäämällä kosketusvalitsinta .

Valikko	Käyttö
	Uunitoiminnot Valitse haluamasi uunitoiminto ja lämpötila ruokaa varten → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 14
	Leivonta- ja paistoavustin Säätösuositukset leivontaan ja paistamiseen → "Leivonta- ja paistoavustin" sivulla 21
	Höyryohjelmat Ruokien valmistaminen höyryn avulla → "Ohjelmat" sivulla 22

	Oma profiili MyProfile Laitteen yksilölliset asetukset → "Perusasetukset" sivulla 20
	Kalkinpoisto
	Kuivaus Uunitilan kuivaaminen höyrykäytön jälkeen → "Koneen käyttö" sivulla 14
	EasyClean Kevyesti likaantuneen uunitilan puhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 27
	Pyrolyyttinen itsepuhdistus Uunitilan puhdistus. → "Puhdistustoiminto" sivulla 27

Uunitoiminnot-valikko

Laitteessa on erilaisia uunitoimintoja. Kun kytket laitteen päälle, pääset suoraan uunitoimintojen valikkoon.

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 CircoTherm-kiertoilma *	40 - 200 °C	Leivontaan ja kypsentämiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö *	50 - 275 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Thermo-grillaus *	50 - 250 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Pizzateho	50 - 275 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
 Leivänpaistoteho *	180 - 240 °C	Leivän, sämpylöiden ja korkeaa lämpötilaa vaativien leivonnaisten paistamiseen.
 Grilli suuri pinta	50 - 290 °C	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
 Grilli pieni pinta	50 - 290 °C	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäerien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
 Alalämpö	50 - 250 °C	Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.
 Mieto kypsennys	70 - 120 °C	Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kohotusteho **	2 tehoa	Hiivataikinan ja hapantaikinan nostatukseen ja jogurtin valmistukseen. Taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.
 Sulatusteho	30 - 60 °C	Pakastettujen ruokien hellävaraiseen sulatukseen.
		
 Astioiden esilämmitys	30 - 70 °C	Astioiden lämmittämiseen.
	Lämpimänäpito *	60 - 100 °C Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.

	Ylä-/alalämpö Eco	50 - 275 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin energiankäytön kannalta optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Lämmitys **	80 - 180 °C	Ruokien hellävaraiseen uudelleenlämmitykseen ja leivonnaisten tuoreutukseen.
* Höyryn käyttö ei ole tällä uunitoiminnolla mahdollista (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)			
** Höyryuunitoiminto (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)			

Uunitilaan liittyvät toiminnot

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja tuuletin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.

Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Kun suljet luukun, toiminto jatkuu.

Uunivalo

Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Jos luukku on auki yli n. 15 minuuttia, valo sammuu.

Useimmissa käyttötavoissa uunivalo kytkeytyy päälle, kun toiminto käynnistetään. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, että uunivalo ei kytkeydy päälle käytön aikana.

→ "Perusasetukset" sivulla 20

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

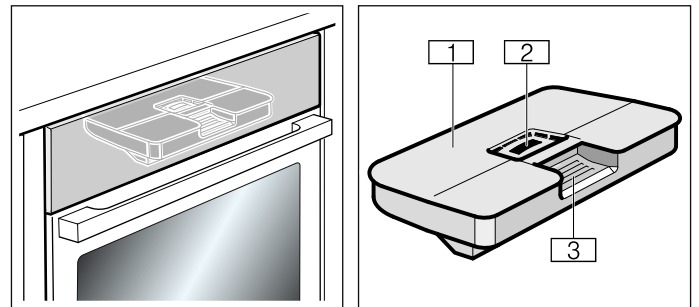
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 20

Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintoa. → "Höyry" sivulla 15



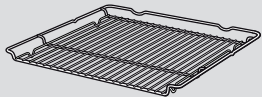
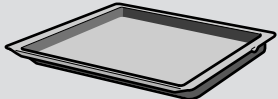
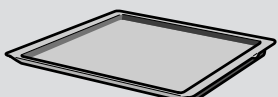
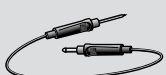
- 1 Säiliön kansi
- 2 Täyttöaukko
- 3 Kädensija vesisäiliön poistamista ja paikalleen asettamista varten

Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille ja grillipaloille.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruville ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 23

Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu erityisesti tätä laitetta varten.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

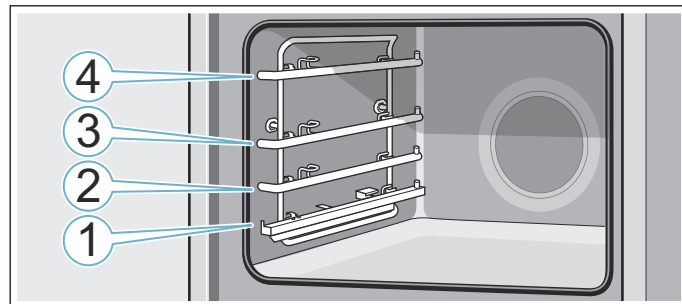
Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Varoitus

Palovamman vaara!

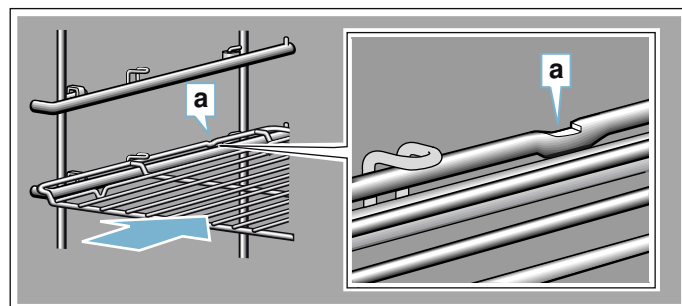
Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana. Varo erityisesti aiheuttamasta palovammoja, kun ne on vedetty ulos.



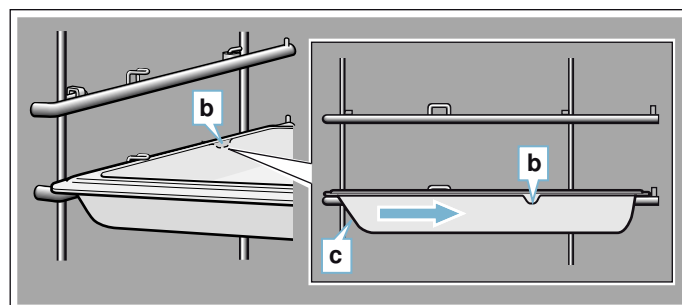
Lukitustoiminto

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** osoittaa alaspäin.

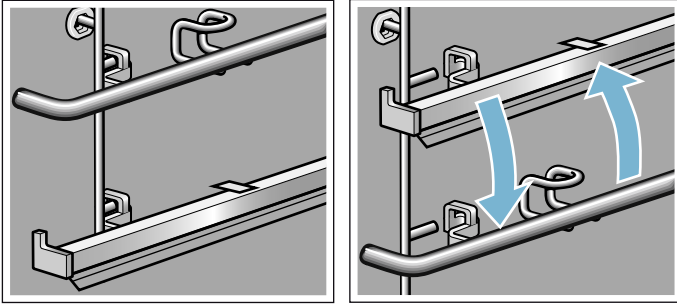


Varmista peltejä uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **b** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **c** pitää olla laitteen luukkua kohti.



Teleskooppikannattimen korkeuden muuttaminen

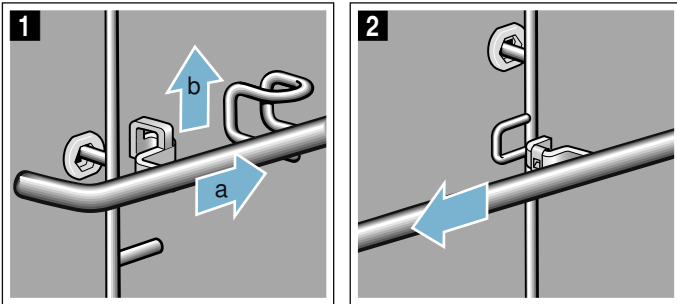
Voit järjestää tangot ja teleskooppikannattimet haluamaasi järjestykseen. Voit esimerkiksi kiinnittää teleskooppikannattimen sellaiselle kannatinkorkeudelle, jota käytät useimmin.



Tangon poistaminen

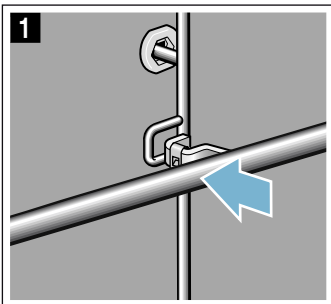
Teleskooppikannattimet irrotetaan ja asennetaan samalla tavoin kuin tangot.

1. Paina tankoa taaksepäin **a**, kunnes sen saa vedettyä ylöspäin **b** irti (kuva **1**).
2. Irrota tanko takaa ja ota pois paikaltaan (kuva **2**).

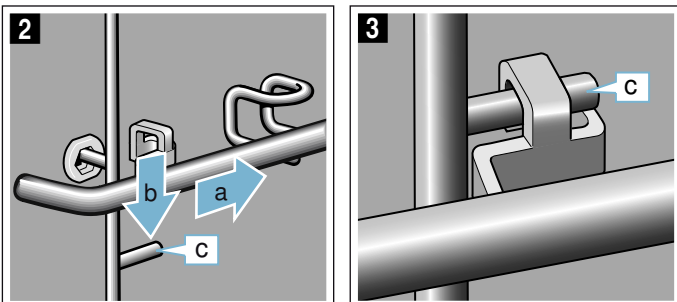


Tangon asentaminen

1. Aseta tanko takaa paikalleen (kuva **1**).



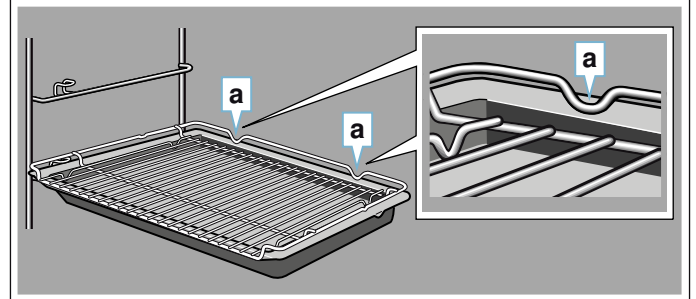
2. Työnnä tanko taaksepäin **a** ja kiinnitä alas **b** tappiin **c** (kuva **2**).
3. Varmista, että koukku on paikallaan tapissa **c** (kuva **3**).



Varusteiden yhdistäminen

Voit käyttää ritilää yhdessä uunipannun kanssa, jolloin kypsennettäessä valuvat nesteet otetaan talteen.

Varmista ritilää paikalleen asettaessasi, että molemmat taivutukset **a** ovat takareunassa. Kun uunipannu työnnetään uuniin, ritilä on kannatinkorkeuden ylemmällä ohjaintangolla.



Lisävaruste

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Saatavuudessa ja online-tilausmahdollisuudessa on maakohtaisia eroja. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Ilmoita ostosta tehdessäsi lisävarusteen tarkka tilausnumero.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 36

Varusteet	Tilausnumero
Leivin- ja paistoritilä	Z11CR10X0
Leivinpelti, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen	Z12CB10A0
Uunipannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen	Z12CU10A0
Syvä uunipannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen	Z12CM10A0
Höyrystinsarja uuniin	Z19DD10X0
Profi-pannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen	Z12CN10A0
Profi-pannun kansi	Z12CL10A0
Pizzapelti	Z1352X0
Grillipelti, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen	Z12CQ10A0
Leivinkivi, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen	Z1913X0
Lasinen paistovuoka, 5,1 litraa	Z11GT10X0
Lasipannu	Z11GU10X0
ComfortFlex-kannatin (1 taso), soveltuu pyrolyysipuhdistukseen*	Z12TC10X0
3-osainen teleskooppikannatin, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen*	Z12TF36X0

* Varuste ei sovi kaikkiin laitteisiin, ilmoita tilatessasi mallinumero



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Ennen kuin otat laitteen ensimmäistä kertaa käyttöön, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta.

Jotta laite pystyy muistuttamaan sinua luotettavasti kalkinpoiston ajankohdasta, veden kovuus on asetettava oikeaksi.

Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

Veden kovuustaso	Asetus
0	0 pehmennetty
1 (1,3 mmol/l asti)	1 pehmeä
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 keskikova
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 kova
4 (yli 3,8 mmol/l)	4 erittäin kova

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite kytketään sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy ensimmäinen asetus "Kieli".

Kielen asettaminen

1. Näppää alemmaa riviä.
2. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi kielen.
3. Näppää ylempää riviä.

Kellonajan asettaminen

1. Näppää kohtaa "Kellonaika".
2. Näppää alemmaa riviä.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi tämänhetkisen tunnin.
4. Näppää kohtaa "Minuutit".
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi tämänhetkisen minuutin.
6. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .

Päiväyksen asettaminen

1. Näppää kohtaa "Päiväys".
2. Näppää alemmaa riviä.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi tämänhetkisen päivän.
4. Näppää kohtaa "Kuukausi".
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi kuluvan kuukauden.
6. Näppää kohtaa "Vuosi".
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi kuluvan vuoden.
8. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .

Veden kovuuden asettaminen

1. Näppää kohtaa "Veden kovuus".
2. Näppää alemmaa riviä.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi sopivan vedenkovuuden.
4. Lopeta ensimmäinen käyttöönotto näppäämällä symbolia . Ensimmäinen käyttöönotto on päätynyt.

Huomautuksia

- Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 20
- Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunista pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
4. Kytke laite päälle kosketusvalitsimella .
5. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 17
6. Aseta annettu uunitoiminto, lämpötila ja höyrytoiminto ja käynnistä laite. → "VarioSteam - kypsennys höyryn avulla" sivulla 15

Asetukset	
Uunitoiminto	Ylä-/alalämpö  ja höyryn käyttö  (teho "pieni")
Lämpötila	240 °C
Toiminta-aika	1 tunti

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella .
9. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 18

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt. Tulet tietämään, mitä päälle ja pois päältä kytkettäessä tapahtuu ja miten asetat käyttötavat.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle tai pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Kun olet kytkenyt laitteen pois päältä, näet näytössä, onko uunitilassa oleva jälkilämpö korkea vai matala.

Näyttö	Lämpötila
Jälkilämpö korkea	yli 120 °C
Jälkilämpö matala	välillä 60 °C ja 120 °C

Huomautuksia

- Eräät näytön viestit ja huomautukset, esim. uunitilan jälkilämpö, näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.
- Jäähdytyspuhallin käy laitteen käytön jälkeen ensin kuuluvasti edelleen, kunnes uunitila on lähes kokonaan jäähtynyt.
- Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä pidempään aikaan mitään asetuksia, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen

Esimerkki: CircoTherm-kiertoilma 170 °C

1. Näppää kosketusvalitsinta ① kytkeäksesi laitteen päälle.
Pääset suoraan valikkoon Uunitoiminnot .



2. Liu'uta sormeasi vasemmalle tai oikealle valitaksesi uunitoiminnot.
3. Näppää alemmaa riviä.
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi lämpötilan.



5. Näppää kosketusvalitsinta käynnistääksesi laitteen toiminnan.
Kuumenemispalkki ja käyntiaika ilmestyvät näyttöön.

Huomautus: Jos haluat päästä laitteen päälle kytkemisen jälkeen suoraan päävalikkoon , voit valita päävalikon Perusasetukset-valikon kohdassa "Käyttö päälle kytkemisen jälkeen".

Ehdotetut arvot

Laite ehdottaa jokaiselle uunitoiminnot lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa niitä kyseisellä alueella.

Kuumenemispalkki

Kun uunitoiminto käynnistyy, näyttöön ilmestyy kuumenemispalkki. Kuumenemispalkissa näkyy lämpötilan nousu uunitilassa.

Käyntiaika

Kun uunitoiminto on käynnistetty, näytössä näkyy käyntiaika. Käyntiaika pitenee sitä mukaa, kun käyttö jatkuu. Niin voit tarkastaa, miten kauan toiminto on ollut jo käynnissä.

Tämänhetkisen lämpötilan näyttö

Voit hakea tämänhetkisen lämpötilan näyttöön näppäämällä kosketusvalitsinta .

Tämänhetkinen lämpötila näkyy hetken näytössä, ja vain kuumenemisen aikana.

Lisätietoja

Jos kosketusvalitsin palaa, voit hakea näyttöön lisätietoja. Näppää sitä varten kosketusvalitsinta . Informaatio näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Laitteen toiminnon muuttaminen tai lopettaminen

Laitteen toiminnon muuttaminen

1. Pysäytä toiminto kosketusvalitsimella .
2. Näppää sen asetuksen riviä, jota haluat muuttaa.
3. Pyyhkäise oikealle tai vasemmalle muuttaaksesi asetusta.
4. Käynnistä muutettu toiminto kosketusvalitsimella .

Huomautuksia

- Jäähdytyspuhallin voi käydä toiminnon keskeyttämisen aikana.
- Kun lämpötila on muutettu, käyntiaika jatkuu pysäytyshetkestä eteenpäin. Kun uunitoimintoa on muutettu, käyntiaika alkaa taas nolasta.

Laitteen toiminnon lopettaminen

Paina kosketusvalitsinta niin kauan, kunnes laitteen toiminto on päättynyt.

Huomautus: Puhdistustoiminnon tapaisia käyttötapoja ei voida lopettaa.

Laitteen kuumentaminen nopeasti

Toiminnoilla Pikakuumennus ja PowerBoost voit lyhentää kuumennusaikaa. Se, kuumennetaanko laite pikakuumennuksella vai PowerBoost-toiminnolla, riippuu asetetusta uunitoiminnosta. Toisin kuin pikakuumennuksessa, PowerBoost-toiminnon yhteydessä voi laittaa ruoat kylmään uuniin jo ennen kuumentamista. Kypsennä PowerBoost toiminnolla vain yhdellä tasolla.

Toiminto	Uunitoiminto	Ruoka laitetaan uuniin
Pikakuumennus	Ylä-/alalämpö	kuumentamisen jälkeen
PowerBoost*	CircoTherm-kiertoilma Leivänpaistoteho	ennen kuumentamista
* älä kypsennä useammalla tasolla		

Huomautuksia

- Kun kosketusvalitsin palaa, pikakuumennus tai PowerBoost voidaan aktivoida.
- Voit deaktivoida pikakuumennuksen tai PowerBoost-toiminnon aikaisemmin näppäämällä kosketusvalitsinta .

Pikakuumennuksen aktivointi

1. Aseta ylä-/alalämpö ja lämpötila.
Huomautus: Aseta yli 100 °C oleva lämpötila, jotta laite esilämmittää nopeasti.
2. Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta .
3. Aktivoi pikakuumennus näppäämällä kosketusvalitsinta .
Näyttöön ilmestyy symboli .
4. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, pikakuumennus kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Symboli sammuu näytöstä. Laita ruoka uuniin.

Powerboost-toiminnon aktivointi

1. Aseta CircoTherm-kiertoilma tai Leivänpaistoteho ja lämpötila.
Huomautus: Aseta yli 100 °C oleva lämpötila, jotta laite esilämmittää nopeasti.
2. Laita ruoka uuniin yhdelle tasolle.
3. Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta .
4. Aktivoi PowerBoost näppäämällä kosketusvalitsinta .
Näyttöön ilmestyy symboli .
Kun asetettu lämpötila on saavutettu, PowerBoost kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Symboli sammuu näytöstä.

Höyry

Eräissä uunitoiminnoissa voit valmistaa ruokia höyrytoiminnon avulla. Käytettävissä ovat lisäksi uunitoiminnot Kohotusteho ja Lämmitys.

Varoitus

Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

VarioSteam - kypsennys höyryn avulla

Höyrykäytöllä kypsennettäessä uunitilaan johdetaan käytön aikana höyryä vaihtelevin aikavälein ja vaihtelevalla teholla. Kypsennystulos on siten entistä parempi.

Kypsennettävä tuote

- saa rapean kuoren
- saa kiiltävän pinnan
- on sisältä mehukas ja murea
- menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän

Haluamasi uunitoiminnon ja höyrytehon yhdistelmän voit valita itse. Taulukoista löydät tietoja sopivan uunitoiminnon ja höyryn tehon valintaan. Tai valitse joku höyryohjelmista. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 36 → "Ohjelmat" sivulla 22

Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:

- pieni
- keskiteho
- korkea

Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

- CircoTherm-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Thermo-grillaus
- Leivänpaistoteho
- Lämpimänäpito

Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta .
2. Täytä vesisäiliö.
3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
4. Näppää kosketusvalitsinta kytkeäksesi höyrytoiminnon käyttöön.
5. Pyyhkäise näytöllä vasemmalle tai oikealle valitaksesi höyryn tehon.
6. Ota asetetus käyttöön näppäämällä symbolia .
7. Näppää kosketusvalitsinta .
Laitte käynnistää toiminnon.

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykäytön aikana, näyttöön ilmestyy kehoitus täyttää vesisäiliö.

Höyrykäytön keskeyttäminen

1. Jos haluat keskeyttää höyrykäytön aikaisemmin, näppää kosketusvalitsinta ☹.
2. Näppää alemmalla rivillä asetettua höyrytoimintoa.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Pois päältä".
4. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.

Huomautus: Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.

Laitteen käytön keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää kosketusvalitsinta ▷||.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Kohotusteho

Uunitoiminnolla "Kohotusteho ☰" hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Kohotusteholle on käytettävissä kaksi tehoa. Taulukoista löydät tietoja sopivan tehon valintaan.
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 36

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee kohotustehon käytön aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Täytä vesisäiliö.
Huomautus: Kytke kohotusteho päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kohotusteho".
4. Näppää alemmalla rivillä kohtaa "1".
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi tehon.
6. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
7. Näppää alemmalla rivillä kohtaa "I→J".
8. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
9. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
10. Näppää kosketusvalitsinta ▷||.
Laite käynnistää toiminnon.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ☹.

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää kosketusvalitsinta ▷||.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Lämmitys

Uunitoiminnolla "Lämmitys ☺" voit lämmittää jo kypsennetyt ruoat hellävaraisesti tai tuoreuttaa hieman kuivahtaneet leivonnaiset. Höyry kytkeytyy käyttöön automaattisesti.

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee lämmitystoiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Täytä vesisäiliö.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Regenerointi ☺".
4. Näppää alemmalla rivillä lämpötilaa.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.
6. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
7. Näppää alemmalla rivillä kohtaa "I→J".
8. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
9. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
10. Näppää kosketusvalitsinta ▷||.
Laite käynnistää toiminnon.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ☹.

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää kosketusvalitsinta ▷||.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Vesisäiliön täyttäminen

Vesisäiliö sijaitsee etulevyn takana. Ennen kuin käynnistät höyrytoiminnon, avaa etulevy ja täytä vesisäiliö vedellä.

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.

→ "Perusasetukset" sivulla 20

⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta. Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia). Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

⚠ Varoitus

Palovamman vaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana. Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt. Ota vesisäiliö pois lokerosta.

Huomio!

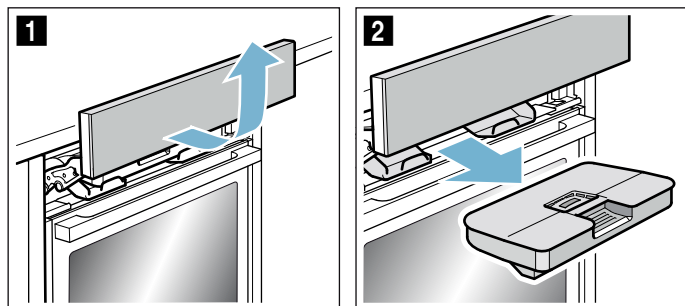
Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

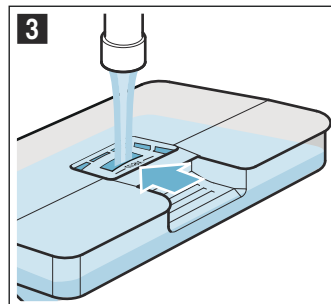
Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

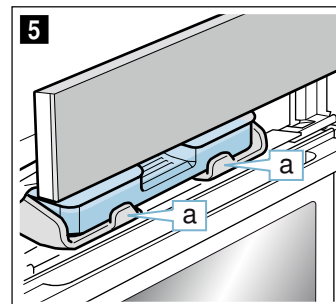
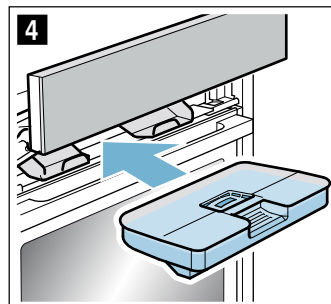
1. Näppää kosketusvalitsinta . Etulevy työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmiin käsiin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se vapautuu lukituksestaan (kuva 1).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva 2).



4. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä "max"-merkintään asti (kuva 3).



5. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen (kuva 4). Varmista, että vesisäiliö lukittuu paikalleen molempien pidikkeiden a taakse (kuva 5).



6. Työnnä etulevyä hitaasti alaspäin ja sitten taaksepäin, kunnes kansi on kunnolla kiinni. Vesisäiliö on täytetty. Voit käynnistää höyrytoiminnon.

Veden lisääminen vesisäiliöön

Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykäytön aikana, näyttöön ilmestyy kehoitus täyttää vesisäiliö.

Huomautuksia

- Höyrytoiminnot jatkuvat ilman höyryn käyttöä.
- Jos vesisäiliö tyhjenee kohotustehon tai lämmitystoiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä säiliö.
3. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

Jokaisen höyrykäytön jälkeen

Varoitus

Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Huomio!

Emalivauriot: älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.

Jäännösvesi pumpataan jokaisen höyrykäytön jälkeen takaisin vesisäiliöön. Tyhjennä ja kuivaa lopuksi vesisäiliö. Uunitilaan jää kosteutta. Voit kuivata uunitilan käyttötavalla "Kuivaus \$\$\$", tai kuivata uunitilan käsin.

Huomautus: Poista kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Vesisäiliön tyhjentäminen

Huomio!

Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.

Huomio!

Älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Vesisäiliö vaurioituu.

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä ja huuhtelee vesisäiliö.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
7. Aseta vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

Kuivauksen käynnistäminen

Kuivauksen yhteydessä uunitila lämmitetään siten, että kosteus höyrystyy uunitilassa. Avaa sen jälkeen laitteen luukku, jotta vesihöyry pääsee poistumaan uunitilasta.

1. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
2. Näppää tarvittaessa kosketusvalitsinta  kytkeäksesi laitteen päälle.
3. Näppää kenttää  hakeaksesi näyttöön käyttötavat.
4. Pyyhkäise kosketusnäytöllä vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kuivaus \$\$\$".
5. Näppää alemmaa riviä. Toiminta-aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.
6. Näppää alemmaa riviä.
7. Näppää kenttää . Kuivaus käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.
8. Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

Uunitilan kuivaaminen käsin

1. Annan laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
4. Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.



Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytin	Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Laitte ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.
 Toiminta-aika	Kun asetettu aika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
 Valmis klo	Laitte kytkeytyy automaattisesti päälle ja asetetun toiminta-ajan ja päättymisajan kuluttua automaattisesti pois päältä.

Huomautus: Kun asetat aikatoiminnot, aikajakso pitenee, kun asetat suurempia arvoja. Esimerkki: voit asettaa toiminta-ajan 1 tuntiin asti minuutin tarkkuudella, tuntia pidemmän ajan voit asettaa 5 minuutin välein.

Aikatoimintojen haku näyttöön ja poistaminen näytöstä

Kytke aikatoiminnot näyttöön ja pois näytöstä näppäämällä kosketusvalitsinta .

Huomautus: Näyttöön haetut aikatoiminnot poistuvat tietyn ajan kuluttua näytöstä. Jos olet jo asettanut toiminta-ajan, se otetaan käyttöön.

 Toiminta-aika --:--	 Hälytin 24:00 h min --:-- 00:01 min s
 Valmis klo --:--	

Hälyttimen asettaminen

Hälytintä voidaan käyttää sekä päälle että pois päältä kytketyn laitteen yhteydessä.

1. Näppää kosketusvalitsinta . Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
2. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminta-ajan.
Huomautus: Kun laite on kytketty päälle, näppää ensin kohtaa  Hälytin" ja pyyhkäise sitten vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminta-ajan.
3. Näppää kosketusvalitsinta . Symboli  ilmestyy näyttöön.

Huomautus: Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta .

Toiminta-ajan asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toimintoa voidaan käyttää vain uunitoiminnon yhteydessä.

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
3. Näppää kosketusvalitsinta ②.
4. Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminta-ajan.
6. Käynnistä asetettu toiminta-aika näppäämällä kosketusvalitsinta ③.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ④.

Ajastettu käyttö - "Valmis klo"

Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja esivalittuna päättymisajankohtana pois päältä. Aseta sitä varten toiminta-aika ja määritä toiminnot päättymisaika.

Ajastettua käyttöä voidaan käyttää vain uunitoiminnon yhteydessä.

Huomautuksia

- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Kaikkia uunitoimintoja ei voida käynnistää aikaohjatulla käytöllä.

1. Laita ruoka sopivalle varusteelle uuniin ja sulje laitteen luukku.
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
4. Näppää kosketusvalitsinta ②.
5. Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
6. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminta-ajan.
7. Näppää kohtaa "→| Valmis klo".
8. Pyyhkäise vasemmalle valitaksesi päättymisajan.
9. Näppää kosketusvalitsinta ③.
10. Laite odottaa sopivaan ajankohtaan asti ja käynnistää sitten toiminnot.

Kun päättymisaika on saavutettu, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ④.

Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen

1. Näppää kenttää ⑤.
2. Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
3. Pyyhkäise kosketusnäytöllä tarvittaessa vasemmalle tai oikealle muuttaaksesi asetuksia. Jos haluat poistaa aikatoiminnon, aseta "- :- - -". Asetus otetaan käyttöön automaattisesti.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Laitteessa on kaksi erilaista lukitustoimintoa.

Lukitus	Aktivointi / deaktivointi
Automaattinen lapsilukko	MyProfile-valikon → "Perusasetukset" sivulla 20 kautta
Kertaluonteinen lapsilukko	Kosketusvalitsimen ⑤ kautta

Huomautus: Kun aktivoit lapsilukon, ohjauspaneeli on lukittu. Poikkeuksena ovat kosketusvalitsimet ⑤ ja ①. Voit deaktivoida lapsilukon milloin tahansa.

Automaattinen lapsilukko

Ohjauspaneeli lukitaan, jotta laitetta ei saa kytkettyä päälle. Jotta laite voidaan kytkeä päälle, automaattisen lapsilukon toiminta on keskeytettävä. Kun laitteen käyttö päättyy, ohjauspaneeli lukittuu automaattisesti.

Aktivointi

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Näppää kosketusvalitsinta ②.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "MyProfile".
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnot "Automaattinen lapsilukko".
6. Näppää alemmaa riviä.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Aktivoitu".
8. Näppää kosketusvalitsinta ③.
9. Näppää kohtaa "Tallennus". Asetukset tallennetaan muistiin. Automaattinen lapsilukko on aktiivinen. Pois päältä kytkemisen jälkeen näyttöön ilmestyy symboli ④.

Keskeyttäminen

1. Pidä kosketusvalitsin ⑤ painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko deaktivoitu".
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Kytke haluamasi toiminto päälle.

Deaktivointi

1. Pidä kosketusvalitsin ⑤ painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko deaktivoitu".
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Näppää kosketusvalitsinta ②.
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "MyProfile".
5. Näppää alemmaa riviä.
6. Näppää ylempää riviä.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnot "Automaattinen lapsilukko".
8. Näppää alemmaa riviä.
9. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Deaktivoitu".
10. Näppää kosketusvalitsinta ③.
11. Näppää kohtaa "Tallennus". "Automaattinen lapsilukko" on deaktivoitu.
12. Näppää kosketusvalitsinta ①.

Kertaluonteinen lapsilukko

Ohjauspaneeli lukitaan, jotta laitetta ei saa kytkettyä päälle. Jotta laite voidaan kytkeä päälle, kertaluonteinen lapsilukko on deaktivoitava. Kun laitteen käyttö päättyy, ohjauspaneeli ei lukitu uudelleen.

Aktivointi ja deaktivointi

1. Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko aktivoitu".
Lapsilukko on aktivoitu.
2. Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko deaktivoitu".
Lapsilukko on deaktivoitu.

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarvittaessa valikossa MyProfile .

Oman profiilin MyProfile muuttaminen

1. Näppää kosketusvalitsinta .
2. Näppää kosketusvalitsinta .
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "MyProfile .
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi asetuksen.
6. Näppää alemmaa riviä.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi asetuksen.
8. Näppää kosketusvalitsinta .
9. Näppää "Tallennus".

Perusasetukset

Asetus	Valinta
Kieli	Kielen valinta
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetus
Päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asetus
Veden kovuus	0 (pehmenetty) 1 (pehmeä) 2 (keskikova) 3 (kova) 4 (erittäin kova)
Suosikit	Uunitoiminnot-valikossa näkyvien uunitoimintojen määrittäminen
Äänimerkki	Lyhyt kesto Keskimääräinen kesto Pitkä kesto
Äänenvoimakkuus	5-portaisesti säädettävissä
Valitsinääni	Kytetty pois päältä (poikkeus: kosketusvalitsimen  valitsinääni ei kytkeydy pois) Kytetty päälle
Näytön kirkkaus	5-portaisesti säädettävissä
Kellonäyttö	Digitaalinen Pois
Valo	Päällä, kun laite käytössä Pois päältä, kun laite käytössä
Lapsilukko*	Vain valitsinlukko Luukun lukitus ja valitsinlukko
Automaattinen lapsilukko	Deaktivoitu Aktivoitu

Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Päävalikko
	Uunitoiminnot
	Leivonta- ja paistoavustin
	Höyryohjelmat
Himmennys yön ajaksi	Kytetty pois päältä
	Kytetty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä)
Tuotemerkki	Näytetään
	Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus
	Minimi
Kannatinjärjestelmä*	Ei jälkiasennettu (ristikko tai 1-osainen kannatin)
	Jälkiasennettu (2-osainen tai 3-osainen kannatin)
Tehdasasetukset	Palautetaan
*) Tämä perusasetus ei ole laitteen mallista riippuen valittavissa	

Suosikkien määrittäminen

Voit määrittää, mitkä uunitoiminnot näkyvät Uunitoiminnot-valikossa.

Huomautus: Uunitoiminnot "CircoTherm-kiertoilma", "Thermo-grillaus" ja "Grilli suuri pinta" näkyvät aina Uunitoiminnot-valikossa. Niitä ei voi deaktivoida.

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Näppää kosketusvalitsinta ⏏.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "MyProfile" 📄.
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Suosikit".
6. Näppää alemmaa riviä.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi uunitoiminnot.
8. Näppää kohtaa "Aktivoitu" tai "Deaktivoitu".
9. Näppää kosketusvalitsinta ⏏.
10. Näppää "Tallennus".

Leivonta- ja paistoavustin

Leivonta- ja paistoavustimen avulla voit valmistaa ruokia helposti. Laite huolehtii optimaalisista asetuksista.

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeen laadusta ja astiatyypistä. Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.
- Leivonta- ja paistoavustin auttaa sinua perinteisten kakkujen, leivän ja paistien asetuksissa. Laite valitsee puolestasi parhaan mahdollisen uunitoiminnot. Näyttöön ilmestyvät ehdotettu lämpötila ja kypsennysaika, jotka voit kuitenkin muuttaa haluamallasi tavalla.
- Saat neuvoja esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteen lisäyksestä lihan yhteydessä. Joitakin ruokia täytyy esimerkiksi kääntää tai sekoittaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy näytössä pian käynnistyksen jälkeen. Äänimerkki muistuttaa sinua siitä oikeaan aikaan.
- Sopivia astioita koskevia neuvoja sekä valmistusohjeita ja -vihjeitä löytyy käyttöohjeen lopusta.

Ruokien valinta ja säätäminen

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

1. Näppää kosketusvalitsinta ① kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Näppää kosketusvalitsinta ⏏.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnot "Leivonta- ja paistoavustin".
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Näppää haluamaasi luokkaa.
6. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi ruoan.
7. Näppää haluamaasi ruokaa. Näyttöön ilmestyvät suositellut asetukset.
8. Tarvittaessa voit muuttaa suositeltavia asetuksia. Näppää sitä varten alemmaa riviä "Muuta". Näppää kyseistä asetusta ja muuta sitä.
9. Käynnistä laitteen toiminta kosketusvalitsimella ▶▶. Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ⏏.

Joissakin suositeltavissa asetuksissa laite tarjoaa mahdollisuutta jälkikypsennystä ruokaa.

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää "Lopetus".

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit jälkikypsennystä ruokia.

Jälkikypsennys

1. Näppää kohtaa "Jälkikypsennys".
2. Muuta tarvittaessa ehdotettua asetusta.
3. Käynnistä "Jälkikypsennys" näppäämällä kosketusvalitsinta .

Keskeyttäminen

Keskeytä käynnissä oleva toiminto näppäämällä kosketusvalitsinta .

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta .

Ohjelmat

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta.

Ohjelmia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Paisto-ohjelmissa, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteen lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.

Höyry

Laitteessa on tarjolla höyrytoimintaohjelmia, joiden avulla voit valmistaa ruokaa helposti ja taidokkaasti. Laite kehottaa sinua täyttämään vesisäiliön.

Höyrytoimintoa koskevat ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 15

Varoitus

Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ohjelman valitseminen ja säätäminen

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

1. Näppää kosketusvalitsinta ① kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Näppää kosketusvalitsinta .
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Höyryohjelmat".
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Näppää haluamaasi luokkaa.
6. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamaasi höyryohjelman.
7. Näppää haluamaasi höyryohjelmaa.
8. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi painon.
9. Näppää alemmaa riviä.
Näkyviin tulee kannatinkorkeutta ja käytettävää astiaa koskeva ohje.
10. Näppää kosketusvalitsinta  laitteen toiminnan käynnistämiseksi.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta .

Joissakin ohjelmissa laite tarjoaa mahdollisuutta jälkikypsennystä ruokaa.

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää "Lopetus".

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit jälkikypsennystä ruokia.

Jälkikypsennys

1. Näppää kohtaa "Jälkikypsennys".
2. Muuta tarvittaessa ehdotettua asetusta.
3. Käynnistä "Jälkikypsennys" näppäämällä kosketusvalitsinta .

Keskeyttäminen

Keskeytä käynnissä oleva toiminto näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Paistolämpömittari

MultiPointi-paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen kypsennyksen. Se mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Soveltuvat uunitoiminnot

	CircoTherm-kiertoilma
	Ylä-/alalämpö
	Thermo-grillaus
	Pizzateho
	Leivänpaistoteho
	Ylä-/alalämpö Eco
	CircoTherm Eco
	Lämmitys

Huomautuksia

- Paistolämpömittari mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.
- Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.
- Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

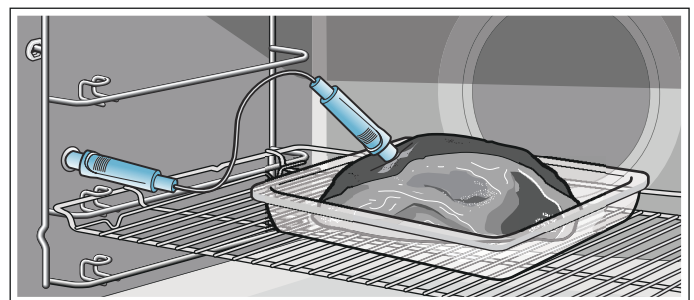
Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

Liha: jos kypsennettävä tuote on suuri, pistä paistolämpömittari viistosti ylhäältä vasteeseen saakka lihaan.

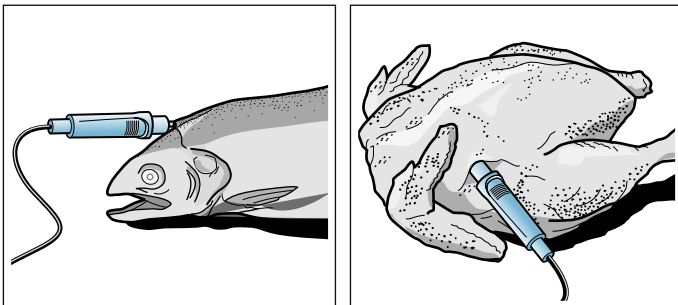
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



Huomautus: Työnnä varuste uuniin aina paistolämpömittarin pistokkeen alapuolelle.

Kala: aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritalälle. Pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan.

Lintu: laita kokonainen lintu ritalälle rintapuoli ylöspäin. Pistä paistolämpömittari siiven juureen siivestä siipeen vasteeseen saakka rintafileeeseen.



Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin. Jotta paistolämpömittari ei vaurioitu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen

⚠ Varoitus

Palovammanvaara!

Uunitila ja paistolämpömittari tulevat hyvin kuumiksi. Käytä uunikinnasta, kun kiinnität tai irrotat paistolämpömittarin.

⚠ Varoitus

Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Huomautuksia

- Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.
- Jotta paistolämpömittari ei vaurioitu, aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

1. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
2. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin laitteen luukkuun. Se saattaa vaurioitua.

3. Näppää kosketusvalitsinta ①.
4. Säädä uunitoiminto.

Huomautus: Kun paistolämpömittari on paikallaan pistokkeessa, näytössä näkyvät vain uunitoiminnot, joita voidaan käyttää paistolämpömittarin kanssa.

5. Näppää alemmalla rivillä vasemmalla uunitilan lämpötilaa.
6. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi uunitilan lämpötilan.
7. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
8. Näppää alemmalla rivillä oikealla sisälämpötilaa ✎.

9. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi sisälämpötilan.
10. Näppää kosketusvalitsinta ▷||. Laite käynnistää toiminnon.

Laitteen toiminnon muuttaminen tai lopettaminen

Laitteen toiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan asetusta käytön aikana.

1. Näppää kaksi kertaa uunitilan lämpötilaa tai sisälämpötilaa.
2. Pyyhkäise oikealle tai vasemmalle muuttaaksesi lämpötilaa.
3. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.

Laitteen toiminnon lopettaminen

Kun asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti.

1. Sammuta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ☹.
2. Kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.
3. Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta, käytä patalappua.

Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Älä käytä pakastettua elintarviketta. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 36

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta.

Elintarvike	Sisälämpötila °C
Lintu	
Broilerinrinta	75-80
Ankanrinta, punertava	55-60
Kalkkuna	80-85
Kalkkunanrinta	80-85
Porsaanliha	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, punertava	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
Naudanliha	
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75
Vasikanliha	
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, punertava	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaanselys, punertava	55-60
Muut	
Ruokien kuumentaminen, lämmitys	65-75



Sapatti-ohjelma

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 74 tuntiin saakka. Uunissa olevat ruoat pysyvät lämpiminä ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Sapatti-toiminnon käynnistäminen

Ennen kuin voit käyttää sapatti-asetusta, se on aktivoitava perusasetuksissa kohdassa "Suosikit".

Kun sapatti-toiminto on aktivoitu, voit valita sen Uunitoiminnot-valikossa.

Laite kuumenee ylä-/alalämmöllä. Lämpötila voidaan asettaa välille 85 °C ja 140 °C.

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "sapatti-toiminnon".
3. Näppää alemmalla rivillä lämpötilaa.
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.
5. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☒.
6. Näppää alemmalla rivillä toiminta-aikaa $\rightarrow$.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
8. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☒.
9. Näppää kosketusvalitsinta $\triangleright$ ||. Laite käynnistää toiminnon.

Huomautuksia

- Kun sapatti-toiminto on käynnistynyt, et voi enää muuttaa asetuksia tai keskeyttää toimintoa kosketusvalitsimella $\triangleright$ ||.
- Jos avaat laitteen luukun, toiminto ei keskeydy.

Kun sapatti-toiminnon toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.

Sapatti-toiminnon keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää sapatti-toiminnon, näppää kosketusvalitsinta ①.



Puhdistusaine

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Laitteessasi ei välttämättä ole laitteen mallista riippuen kaikkia tässä mainittuja kohtia.

Huomio! Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Ohje: Suositeltavia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita.

Varoitus

Palovamman vaara!

Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Alue	Puhdistus
Laitteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoaainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
Laitteen sisäpuoli	
Emalipinnat	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 27
Uunilampun lasisuojuus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Teräksinen luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.
Vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät. Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi. Älä pese astianpesukoneessa.
Paistolämpömitari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu pinttynyttä likaa.

Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.
- Käytä mieluiten CircoTherm-kiertoilmaa. Likaantumisen on tällä uunitoiminnolla vähäisempää.



Puhdistustoiminto

Laitteessa on itsepuhdistustoiminto, EasyClean ja kalkinpoistotoiminto. Itsepuhdistustoiminnolla voit puhdistaa uunitilan. Käytä EasyClean-puhdistusapua uunitilan puhdistamiseen silloin tällöin. EasyClean-toiminnolla lika liotetaan ensin. Lika on sen jälkeen helpompi poistaa. Kalkinpoistotoiminnolla poistetaan kalkki höyrystimestä.

Itsepuhdistus

Käyttötavalla "Itsepuhdistus" voit puhdistaa uunitilan vaivattomasti. Uunitila kuumennetaan hyvin korkeaan kuumuuteen. Paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan.

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.

Teho	Puhdistusaste	Toiminta-aika
1	kevyt	n. 1 tunti 15 minuuttia
2	keskimääräinen	n. 1 tunti 30 minuuttia
3	tehokas	n. 2 tuntia

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

Huomautus: Uuninluukku lukittuu turvallisuussyistä automaattisesti. Luukun saa avattua uudelleen vasta, kun lukituksesta kertova symboli  tilarivillä sammuu. Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.



Varoitus

Palovamman vaara!

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

Ennen puhdistustoimintoa

Huomio!

Ota vesisäiliö pois laitteesta ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä. → "Höyry" sivulla 15

Voit puhdistaa puhdistustoiminnon mukana yhden varusteen, esim. uunipannun tai leivinpellin. Poista karkea lika ennen puhdistusta. Työnnä varuste korkeudelle 2.

Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä hankaa tiivistettä.

Huomautus: Voit puhdistaa puhdistustoiminnon yhteydessä mukana toimitetun, emaloidun varusteen. Ritiilitä ei voi puhdistaa puhdistustoiminnon mukana. Ritiilit eivät sovellu puhdistustoimintoon ja ne värjäytyvät. Tiedot muista varusteista, jotka soveltuvat puhdistustoimintoon, löydät lisävarustetaulukosta. → "Varusteet" sivulla 11

⚠ Varoitus**Palovaara!**

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Varoitus**Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

Laitte kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattomuutta pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Puhdista toiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Näppää kosketusvalitsinta .
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Pyrolyytinen itsepuhdistus .
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi puhdistustehon.

Huomautus: Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

6. Näppää alemmaa riviä.
 7. Näppää kosketusvalitsinta .
- Laitte käynnistää itsepuhdistuksen.

Laitteen luukku lukittuu automaattisesti itsepuhdistuksen ajaksi. Symboli  ilmestyy näyttöön.

Huomautus: Jos haluat käynnistää itsepuhdistuksen myöhemmin, aseta päättymisaika.

Keskeyttäminen

Keskeytä näppäämällä kosketusvalitsinta ①. Laitteen luukun saa avattua vasta, kun symboli  sammuu.

Lopetus

Kun itsepuhdistus on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laitteen luukun saa avattua vasta, kun symboli  sammuu.

Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uunitila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta, ristikoista ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.

Kannattimiin voi jäädä värjäymiä puhdistuksen jälkeen. Tämä ei vaikuta toimintaan. Pyyhi kannattimet kostealla liinalla. Liikuta kannattimia sen jälkeen useita kertoja sisään ja ulos.

EasyClean

Puhdistusapu EasyClean helpottaa uunitilan puhdistamista. Lika liotetaan ensin astianpesuaineliuoksen höyryllä. Lika on sen jälkeen helpompi poistaa.

⚠ Varoitus**Palovamman vaara!**

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Käynnistäminen**Huomautuksia**

- Puhdistusapu "EasyClean 
" voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa) ja laitteen luukku on suljettu.
- Älä avaa laitteen luukkuu toiminnon aikana. Puhdistusapu "EasyClean 
" keskeytyy muutoin.

1. Poista varusteet uunitilasta.
 2. Sekoita 0,4 litraan vettä (älä käytä tislattua vettä) tippa astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle.
 3. Näppää kosketusvalitsinta ①.
 4. Näppää kosketusvalitsinta .
 5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "EasyClean .
 6. Näppää alemmaa riviä.
 7. Näppää kosketusvalitsinta .
- Laitte käynnistää EasyClean-toiminnon. Näyttöön ilmestyy jäljellä oleva toiminta-aika.

Lopetus

Kun puhdistusaputoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti.

Kun avaat laitteen luukun, uunivalo syttyy, jotta sinun on helpompi jälkipuhdistaa uunitila. Jäännösvesi on poistettava uunitilasta mahdollisimman pian. Älä jätä jäännösvesiä pitkäksi aikaa uunitilaan (esim. yön yli). Laitetta ei saa ottaa käyttöön, kun uunitila on vielä märkä tai kostea.

Jälkipuhdistus

1. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla (myös luukun tiivisteiden alta).
4. Kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.
5. Avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitilan emalipinnan kuivuvat. Vaihtoehtoisesti voit käynnistää uunitilan pikakuivauksen.

Uunitilan pikakuivaus

1. Avaa laitteen luukku puhdistusaputoiminnon päätyttyä lepoasentoon (n. 30°).
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Käynnistä CircoTherm-kiertoilma 50 °C.
4. Kytke laite 5 minuutin kuluttua pois päältä ja sulje laitteen luukku.

Pinttyneen lian poistaminen

Erityisen pinttyneen lian poistamiseen on useita mahdollisuuksia.

- Anna astianpesuaineliuksen vaikuttaa jonkin aikaa ennen kuin käynnistät puhdistusavun.
- Hankaa sileillä pinnoilla olevia likaantuneita kohtia astianpesuaineella ennen kuin käynnistät puhdistusavun.
- Toista puhdistusaputoiminto, kun uunitila on jäähtynyt.

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaihteita. Kalkinpoisto-ohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka ennen kuin laite on toimintavalmis. Kalkinpoisto kestää yhteensä n. 70 - 90 minuuttia.

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 6 - 9 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Toinen huuhtelu (n. 6 - 9 minuuttia), tyhjennä ja kuivaa sen jälkeen vesisäiliö

Jos kalkinpoisto keskeytyy (esim. sähkökatkon takia, tai jos laite kytketään pois päältä), sinua kehoitetaan huuhtelemaan kaksi kertaa, kun kytket laitteen taas päälle. Laitteen muu käyttö on estetty toisen huuhtelun päättymiseen saakka.

Tarpeellinen kalkinpoistoväli riippuu käytetyn veden kovuudesta. Kun jäljellä on enintään 5 höyrykäyttömahdollisuutta, laite muistuttaa kalkinpoistosta näytön viestillä. Jäljellä olevien käyttötapojen lukumäärä näkyy näytössä, kun laite kytketään päälle. Näin voit valmistautua kalkinpoistoon ajoissa.

Käynnistäminen

Huomio!

Laitevauriot: käytä kalkinpoistoon vain suosittelemaamme nestemäistä kalkinpoistoainetta. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta. Kalkinpoistoaineen tilausnumero 311 680

Huomio!

Kalkinpoistoliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoliuos heti vedellä.

Kalkinpoisto voidaan käynnistää vain, kun uunitila on jäähtynyt. Jos uunitilan lämpötila on vielä liian korkea, näyttöön ilmestyy viesti. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Käynnistä sitten toimenpide uudelleen.

Jos olit ennen kalkinpoistoa käyttänyt höyrytoimintoa, kytke laite ensin pois päältä, jotta jäännösvesi pumpataan pois höyrystinjärjestelmästä.

1. Sekoita 500 ml vettä ja 150 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
4. Työnnä vesisäiliö, jossa on kalkinpoistoliuosta, kunnolla paikalleen.
5. Sulje etulevy.
6. Näppää kosketusvalitsinta .
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kalkinpoisto .
8. Näppää alemmaa riviä. Näytössä näkyy kalkinpoiston kesto. Sitä ei voi muuttaa.
9. Näppää alemmaa riviä.
10. Näppää kosketusvalitsinta . Laitteesta poistetaan kalkki. Jäljellä oleva toiminta-aika kuluu näytössä. Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Ensimmäinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Sulje etulevy.
4. Näppää kosketusvalitsinta . Laitteen huuhtelu käynnistyy. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Toinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Sulje etulevy.
4. Näppää kosketusvalitsinta . Laitteen huuhtelu käynnistyy. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Jälkipuhdistus

1. Avaa etulevy.
2. Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
3. Kytke laite pois päältä. Kalkinpoisto päättyy ja laite on taas käyttövalmis.

Ristikot

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

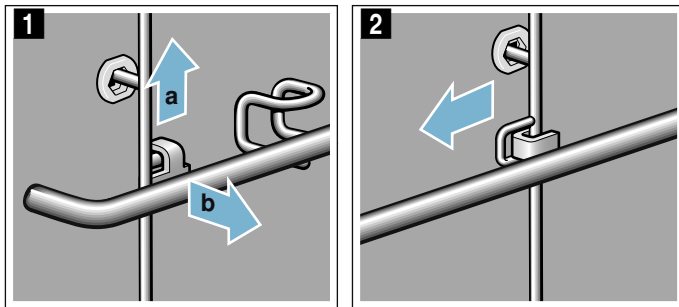
⚠ Varoitus

Palovamman vaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia ristikkoita. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ristikoiden irrotus

1. Nosta ristikkoa (älä koske varustekannattimeen tai teleskooppikannattimeen) vähän edestä **a** ja ota pois paikaltaan **b** (kuva **1**).
2. Vedä sen jälkeen koko ristikko eteenpäin ja ota se pois paikaltaan (kuva **2**).

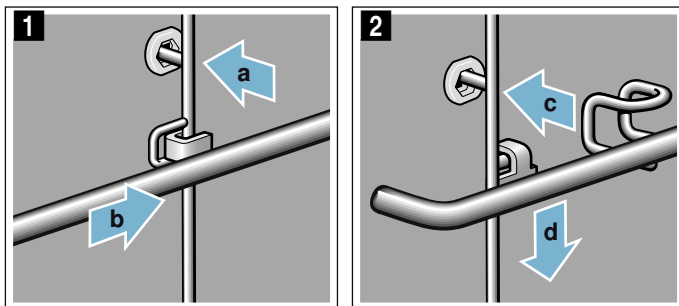


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asennus

Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

1. Aseta ristikko ensin keskelle takimmaista holkkia **a** siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina sitten taaksepäin **b** (kuva **1**).
2. Aseta ristikko sitten etummaiseen holkkiin **c** siten, että ristikko on myös tässä uunitilan seinää vasten ja paina sitten alaspäin **d** (kuva **2**).



Laitteen luukku

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet laitteen luukun irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan luukun lasien puhdistamista varten.

⚠ Varoitus

Loukkaantumiswaara!

Laitteen luukun saranat voivat sulkeutua kovalla voimalla. Kierrä molemmat laitteen luukun asennusta ja irrotusta varten olevat lukitsimet aina vasteeseen saakka.

⚠ Varoitus

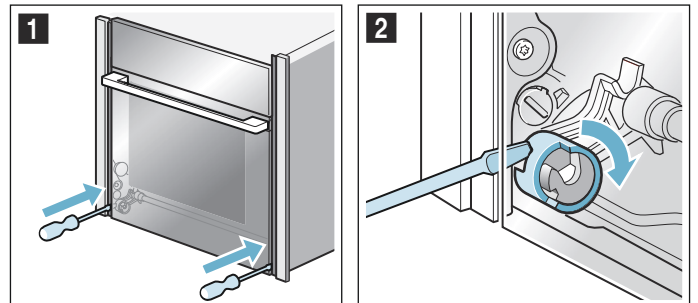
Loukkaantumiswaara!

Jos laitteen luukku irrotettiin ilman, että molemmat lukitsimet kierrettiin vasteeseen saakka, sarana voi kääntyä takaisin kiinni. Älä tartu saranaan. Soita huoltopalveluun.

Laitteen luukun irrotus

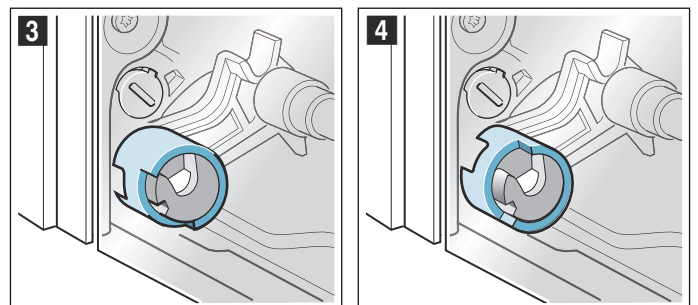
1. Avaa saranalukitsin vasemmalla ja oikealla (kuva **1**). Työnnä tätä varten ruuvitaltalla saranalukitsin (kuva **2**) kummallakin puolella ylöspäin vasteeseen saakka.

Ohje: Valaise rakoa taskulampulla, jotta näet saranalukitsimen.

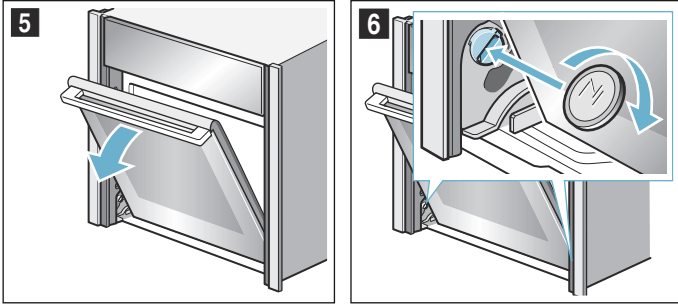


Saranalukitsin suljettu (kuva **3**)

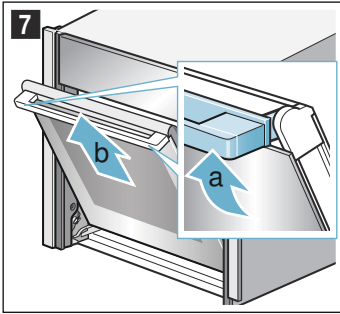
Saranalukitsin avattu (kuva **4**)



2. Avaa laitteen luukkua hiukan (kuva 5).
3. Kierrä kolikolla laitteen sisäsivulla alhaalla olevat lukitsimet vasemmalla ja oikealla vasteseen saakka (kuva 6).
Lukitsin vasemmalla: myötäpäivään
Lukitsin oikealla: vastapäivään



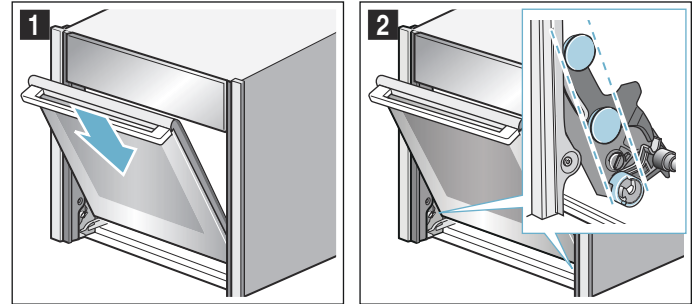
4. Sulje laitteen luukkua hiukan, kunnes tunnet lukitsinten lukittuvan. Luukkua ei pidä saada enää suljettua.
5. Tartu luukkuun oikealta ja vasemmalta molemmilla peukaloilla ja nosta hiukan **a** ja vedä laitteen luukku ylöspäin pois paikaltaan **b** (kuva 7).



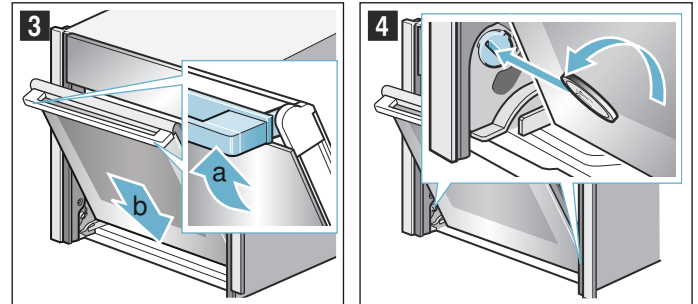
6. Laske laitteen luukku tasaiselle, pehmeällä ja puhtaalle alustalle.

Laitteen luukun asennus

1. Aseta laitteen luukku paikalleen (kuva 1).
2. Aseta laitteen luukku samanaikaisesti vasemmalla ja oikealla olevien ohjainpyörien päälle (kuva 2). Varmista, että laitteen luukku ei ole vinossa asennossa ja että se on kokonaan paikallaan.



3. Käännä luukun kahvaa hiukan ylöspäin **a**, jotta laitteen luukku liikkuu kokonaan alas **b** (kuva 3).
4. Avaa kolikolla laitteen luukun molemmat lukitsimet (kuva 4).



Lukitsin vasemmalla: vastapäivään

Lukitsin oikealla: myötäpäivään

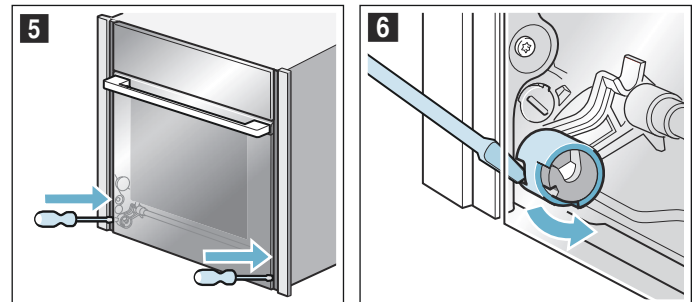
5. Avaa laitteen luukkua hiukan ja sulje se sitten.

⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara: varo avoimia saranalukitsimia!

Laitteen luukku voi irrota. Saatat loukata itsesi ja laitteen luukku voi vaurioitua. Lukitse vasen ja oikea saranalukitsin aina asennuksen jälkeen.

6. Sulje vasen ja oikea saranalukitsin (kuva 5). Työnnä tätä varten ruuvitaltalla saranalukitsin kummallakin puolella alaspäin vasteseen saakka (kuva 6).



Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamista varten.

Tätä varten on ensin otettava laitteen luukku pois paikaltaan (ks. luku "Laitteen luukun irrotus ja asennus").

Varoitus

Loukkaantumisvaara!

Laitetta saa käyttää vasta, kun luukun lasit ja laitteen luukku ovat kunnolla paikoillaan.

Varoitus

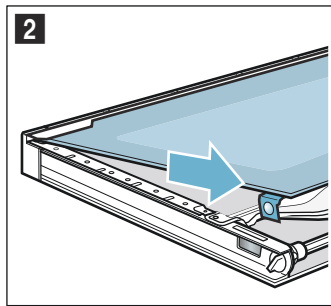
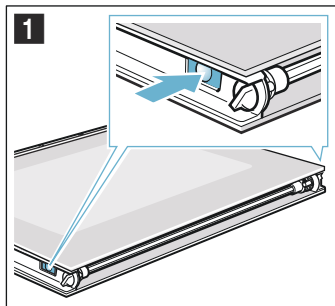
Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

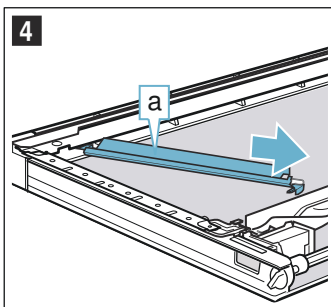
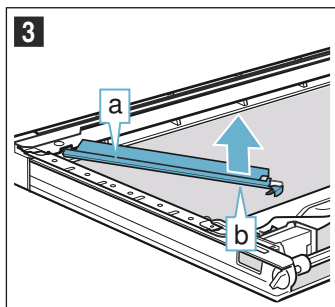
Irrotus

Huomautus: Laske irrotetut lasit tasaiselle, pehmeälle ja puhtaalle alustalle.

1. Irrota laitteen luukku.
2. Laske laitteen luukku etusivu alaspäin tasaiselle, pehmeällä ja puhtaalle alustalle.
3. Paina laitteen luukku vasemmasta ja oikeasta reunasta, kunnes sisälasin lukitus vapautuu molemmilta sivuilta (kuva 1).
4. Nosta sisälasia varovasti ja ota se pois paikaltaan nuolen suuntaan (kuva 2).

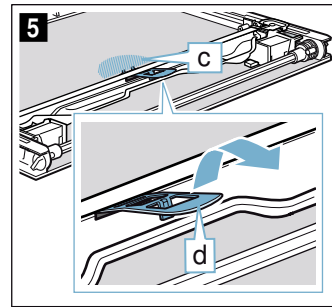


5. Tartu heijastimeen **a** kohdasta **b** oikealla ja vasemmalla ja irrota varovasti ylöspäin (kuva 3).
6. Nosta heijastinta **a** ja vedä se pois paikaltaan (kuva 4).

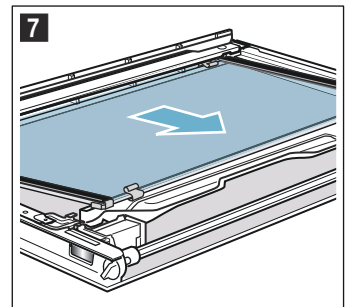
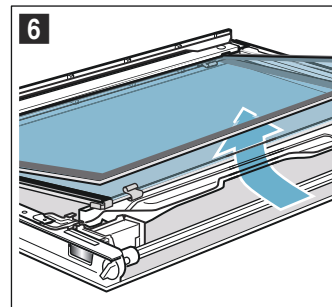


7. Poista toinen heijastin samalla tavalla kuin ensimmäinen.

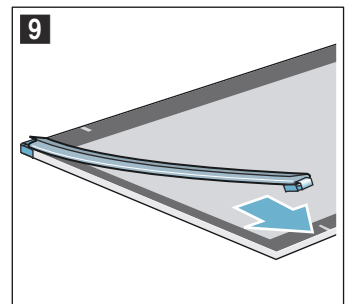
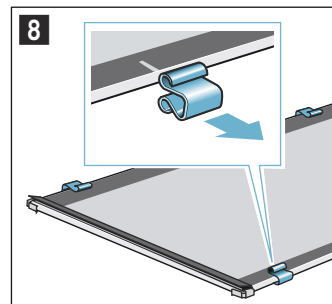
8. Paina välilasia alaspäin kohdasta **c**, nosta pidikettä **d** varovasti, kunnes sen saa vedettyä ulos (kuva 5).



9. Nosta ensimmäistä ja toista välilasia alhaalta (kuva 6) ja ota nuolen suuntaan pois paikaltaan (kuva 7).



10. Irrota tarvittaessa puhdistusta varten väliholkit (kuva 8) ja tiivisteet (kuva 9).



11. Puhdista luukun lasit ja heijastimet molemmilta puolilta lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.

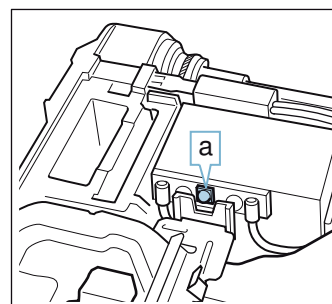
Varoitus

Loukkaantumisvaara!

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

Huomio!

Varo valojen vaurioitumista! Älä puhdista tai kosketa LED-lamppuja **a**. LED-valot sijaitsevat laitteen luukussa oikealla ja vasemmalla.

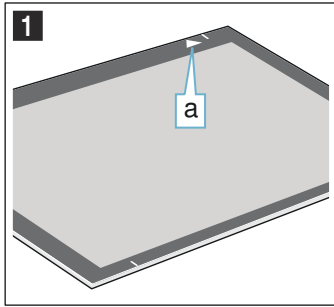


12. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

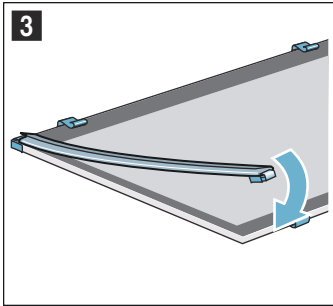
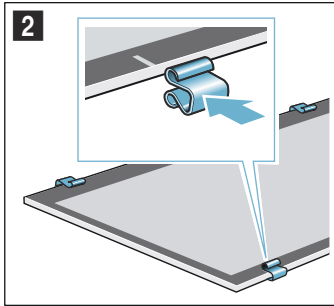
Asennus

Huomautus: Varmista että asennat luukun lasit alkuperäiseen järjestykseen.

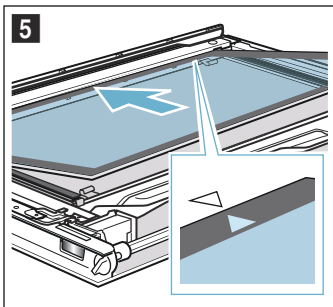
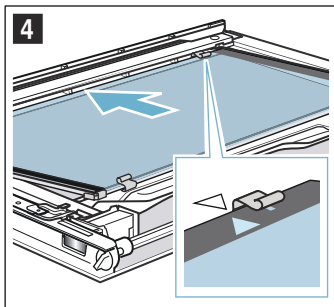
1. Aseta välilasi siten, että nuoli **a** osoittaa oikealle ylös (kuva **1**).



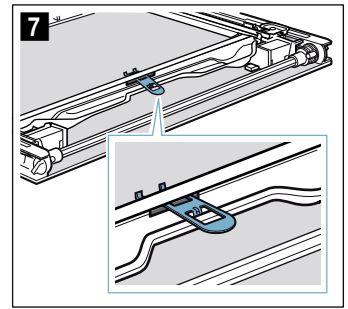
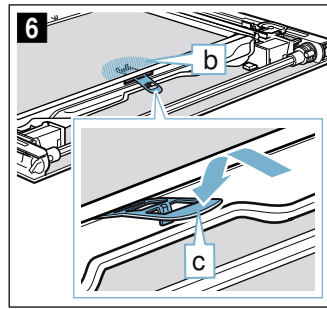
2. Tarkasta 4 väliholkin ja 2 tiivisteiden kiinnitys välilasilla:
 - Aseta väliholkki kunkin viivan keskelle (kuva **2**).
 - Kiinnitä tiivisteet kulmiin (kuva **3**).



3. Asenna välilasi tiivisteineen ja väliholkkeineen paikalleen. Välilevyssä olevan nuolen pitää olla kohdakkain kehyksessä olevan nuolen kanssa (kuva **4**).
4. Asenna toinen välilasi ilman tiivisteitä ja väliholkkeja ja työnnä nuolen suuntaan, kunnes se on paikallaan kehyksessä. Välilevyssä olevan nuolen pitää olla kohdakkain kehyksessä olevan nuolen kanssa (kuva **5**).



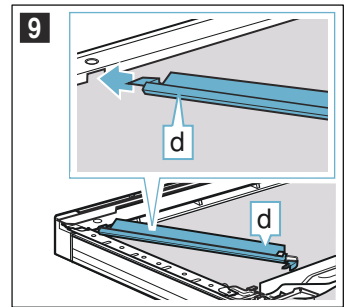
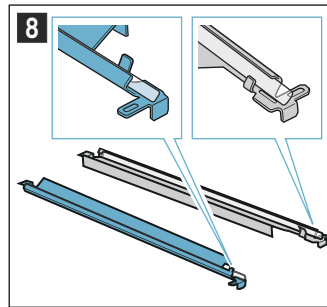
5. Paina välilasia alaspäin kohdasta **b**, työnnä pidike **c** viistosti paikalleen ja paina se lukitukseen saakka (kuva **6**).
Pidike on paikallaan (kuva **7**).



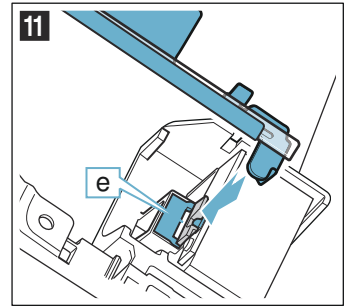
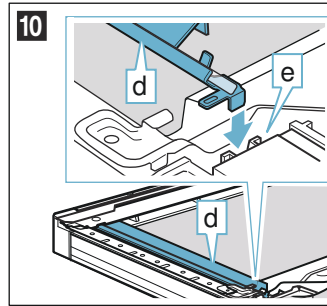
Huomio!

Älä kosketa lasisauvaa paljain sormin. Rasvajäämät heikentävät valonläpäisevyyttä. Puhdista lasisauva paikalleen asettamisen jälkeen lasinpuhdistusaineella.

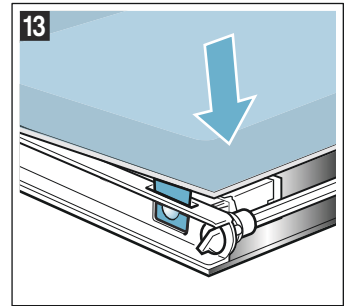
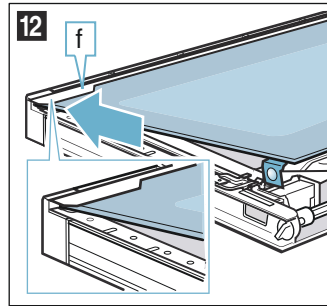
6. Valitse vasen heijastin (kuva **8**).
7. Työnnä vasen heijastin **d** ylhäältä paikalleen (kuva **9**).



8. Asenna heijastin **d** paikalleen (kuva **10**).
9. Lukitse heijastin **d** rakoon **e** (kuva **11**).



10. Aseta toinen heijastin paikalleen oikealle vasemman heijastimen tapaan.
11. Poista tarvittaessa sormenjäljet heijastimista lasinpuhdistusaineella.
12. Asenna sisälasi viistosti taaksepäin pidikekiskoon **f** (kuva **12**).
13. Paina sisälasia ylhäältä, kunnes se lukittuu paikalleen (kuva **13**).



? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Ohje: Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun "Testattu kokeittiossamme". Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

⚠ Varoitus

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutuksemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriötaulukko

⚠ Varoitus

Sähköiskun vaara!

- Laitteen elektroniikkaan liittyvät työt saa tehdä vain asianmukaisen koulutuksen saanut ammattilainen.
- Elektroniikkaan liittyvissä töissä laitteesta on ehdottomasti katkaistava virta. Kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti asuntosi sulakerasiasta.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laite ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnisty tai ei jatku	Vesisäiliö tyhjä	Täytä vesisäiliö
	Kansi on auki	Sulje kansi
	Kalkinpoisto estää höyryn käytön	Suorita kalkinpoisto
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
NeffLight-heijastin laitteen luukussa on värjäntynyt	Korkeiden lämpötilojen aiheuttama normaali ilmiö	Ei mahdollinen
Kun käyttötapa on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy viesti, että lämpötila on liian korkea	Laite ei ole jäähtynyt riittävästi	Anna laitteen jäähtyä ja kytke käyttötapa uudelleen päälle
Laite kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä	Jatka kalkinpoistoa, kun olet kytkenyt laitteen taas päälle
Laite kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri	Asetettu veden kovuustaso on liian pieni	Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa
Valitsimet vilkkuvat	Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä	Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää
Kypsennystuloksesta on tullut höyryä käytettäessä liian kostea tai liian kuiva	Valittu väärä höyryn teho	Valitse suurempi tai pienempi höyryn teho
Näyttöön ilmestyy viesti "Säiliö tyhjä", vaikka vesisäiliössä on vettä	Kansi on auki	Sulje kansi
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
Kypsennettäessä poistuu höyryä tuuletusaukoista	Normaali menettely	Ei mahdollinen
Kantta ei saa avattua säiliön poistamista varten	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Kosketusvalitsimen ☐ tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun Tyhjennä vesisäiliö tarvittaessa: avaa laitteen luukku, tartu oikealta ja vasemmalta sormin kanteen alhaalta ja vedä kansi ulos

Laitetta ei saa kytkettyä päälle, näytössä näkyy symboli 	Automaattinen lapsilukko on aktivoitunut	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu
Laite ei kuumene, näytössä näkyy 	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa	Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä näkyy symboli 	Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt	Odota, kunnes symboli  sammuu
	Lapsilukko lukitsee laitteen luukun	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu, muuta lapsilukon asetusta
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni	Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa	Ei mahdollinen
Näyttöön ilmestyy "EXXX" esim. "E0111"	Tekninen ongelma	Kytke laite pois päältä ja taas päälle Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun

Maksimi käyttöaika ylittynyt

Laitteen toiminto päättyy automaattisesti, jos et ole asettanut toiminta-aikaa etkä ole muuttanut asetuksia pitkään aikaan.

Aika, jonka kuluttua toiminto pysähtyy automaattisesti, vaihtelee valittujen asetusten mukaan.

Laite ilmoittaa näytössä, että käyttö päättyy automaattisesti. Sen jälkeen toiminto pysähtyy.

Kun haluat käyttää taas laitetta, kytke se ensin pois päältä. Kytke laite sitten päälle ja valitse haluamasi toiminto.

Uunitilan lamput

Laitteen uunitilan valona on yksi tai useampi kestävä LED-lamppu.

Jos LED-lamppuun tai lampun lasisuojukseen kuitenkin sattuisi tulemaan vika, ota yhteys huoltopalveluun. Lampun suojusta ei saa poistaa.



Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin välttyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat ohjaustaulun. Näppää sitä varten kosketusvalitsinta → "Höyry" sivulla 15

E-Nr.			FD-Nr.			Z-Nr.		
Type:								

Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu +
7 snt/min (alv 24%) Matkapuhelimesta
8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.



Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

Huomautus: Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laitte on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti. Höyrytoimintoa käytettäessä uunin sisälle muodostuu paljon vesihöyryä. Pyyhi uunitila kypsennyksen jälkeen, kun uuni on jäähtynyt.

Silikonivuoat

Suosittelimme tummia metallisia leivontavuokia, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

Jos kuitenkin haluat käyttää silikonivuoaka, noudata valmistajan antamia ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

Silikonivuokien yhteydessä ei voi käyttää höyrytoimintoa.

Kakut ja pienet leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Tietänyttyypisten leivonnaisten (esim. hiivataikina) kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen myös kuivuu vähemmän.

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Paistaminen kolmella tasolla:

- Leivinpelti: korkeus 4
Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 4
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2
neljäs ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Käytä mehukkaan kakun paistamiseen uunipannua, jotta kakusta ei pääse vuotamaan nestettä uunin sisälle.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Kun paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille kakuille ja pienille leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai pienet leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen liittyvistä vinkeistä.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskisuuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Vuokakakut						
Sokerikakku, helppo	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	-	50-70
Sokerikakku, helppo	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-160	1	50-70
Sokerikakku, helppo, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-160	-	50-70
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	-	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakkuvuoka	2		160-180	-	40-60
* Esilämmitä						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakkuvuoka	2		150-170	-	40-60
Torttupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		150-170	-	20-30
Torttupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-160	1	20-30
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikina- pohjalla	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		220-240	-	35-45
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, valkopeltiä	3		190-210	-	30-45
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, valkopeltiä	3		210-220	1	30-40
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-160	-	50-70
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-160	1	60-70
Hiivataikinakakku	lrtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Hiivataikinakakku	lrtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	3		160-180*	-	20-30
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2		150-160	1	20-35
Täytekakku, 3 kananmunaa	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Täytekakku, 3 kananmunaa	lrtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Täytekakku, 6 kananmunaa	lrtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Täytekakku, 6 kananmunaa	lrtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35
Makea piirakka uunipellillä						
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	-	25-40
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-170	1	30-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		140-160	-	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-190	-	20-30
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		160-170	-	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täyt- teellä	Uunipannu	3		160-180	-	55-65
Murotaikinakakku mehukkaalla täyt- teellä	Uunipannu	3		150-170	-	55-85
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3		200-210	-	40-50
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä	Uunipannu	3		150-170	-	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä	Leivinpelti	3		150-160	1	20-30
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150-170	-	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160-170	-	40-50
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150-170	-	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2		150-160	-	30-40
* Esilämmitä						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	1		150-160	2	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-200*	-	8-15
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190*	1	10-15
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3		150-170	-	55-65
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	3		140-150	2	80-90
Struudeli, makea	Uunipannu	2		190-210	-	55-65
Struudeli, makea	Uunipannu	3		180-190	2	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		200-220	-	35-45
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		180-200	1	35-45
Pienet leivonnaiset						
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150*	-	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150*	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150*	-	30-40
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		140*	-	35-55
Muffinit	Muffinipelti	3		160-180*	-	15-25
Muffinit	Muffinipelti	3		150-160	1	25-30
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipelti	3+1		160-180*	-	15-40
Pienet hiivataikinalleivonnaiset	Leivinpelti	3		150-170	-	25-35
Pienet hiivataikinalleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-170	2	20-30
Pienet hiivataikinalleivonnaiset, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150-170	-	25-40
Lehtitaikinalleivonnaiset	Leivinpelti	3		170-190*	-	20-35
Lehtitaikinalleivonnaiset	Leivinpelti	3		200-220*	1	15-25
Lehtitaikinalleivonnaiset, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinalleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		170-190*	-	20-45
Lehtitaikinalleivonnaiset, litteä, 4 tasoa	4 ritilää	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		190-210	-	30-40
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220*	1	25-35
Tuulihatut, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		190-210	-	35-45
Viinerit	Leivinpelti	3		160-180	-	20-30
Viinerit	Leivinpelti	3		160-170	1	20-30
Pikkuleivät						
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	-	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	-	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		140-150*	-	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		130-140*	-	35-55
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		140-160	-	15-30
Marenki	Leivinpelti	3		80-90*	-	120-150
Marengit, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		80-90*	-	120-180
Makronit	Leivinpelti	3		90-110	-	20-40
* Esilämmitä						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Makronit, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		90-110	-	25-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		90-110	-	30-50
* Esilämmitä						

Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

Haluat saada selville, onko kakku kypsä.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuolan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuossa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

Leipä ja sämpylät

Laitteessasi on lukuisia eri uunitoimintoja leivän ja sämpylöiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Leivän ja sämpylöiden kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen kuivuu vähemmän.

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Kun paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille leiville ja sämpylöille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Leipä tai sämpylät kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Huomio!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin tai laita vedellä täytettyä astiaa kuuman uunin pohjalle. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho
-  Grilli suuri pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskisuuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Leipä						
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		180-200*	-	25-40
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu	2		200-210*	-	40-50
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	45-60
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		220*	-	10
				180	-	35-40
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-60
Ohutleipä	Uunipannu	3		220-240	-	25-35
Ohutleipä	Uunipannu	3		220-230	3	25-35
Sämpylät						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	3		180-200	-	10-15
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	3		200-220	2	10-15
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		150-170*	-	15-25
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		150-160	2	25-35
Pullat, tuore, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150-170*	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		170-190	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		200-220	2	20-25
Patonki, esipaistettu, kylmä	Uunipannu	3		180-200	-	20-30
Patonki, esipaistettu, kylmä	Leivinpelti	3		200-220	1	10-20
Sämpylät, pakaste						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	3		180-200	-	10-15
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	3		180-200	1	15-25
Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		180-200	-	20-25
Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut	Leivinpelti	3		210-230	1	18-25
Voisarvet, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		170-190	-	30-35
Voisarvet, valmiiksi leivotut	Leivinpelti	3		180-200	1	20-25
Paahtoleipä						
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta	Ritilä	3		190-210	-	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta	Ritilä	3		230-250	-	10-15
Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä)	Ritilä	4		290	-	4-6
* Esilämmitä						

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja pizzan, quichen ja suolaisten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Tiettytyyppisten leivonnaisten (esim. hiivataikina) kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen myös kuivuu vähemmän.

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 4
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2
neljäs ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuokat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Käytä runsastytteen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuokat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Kun paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Huomautus: Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Ruoka kypsyy silloin vain pinnalta mutta jää sisältä raa'aksi.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Pizza						
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	-	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		180-200	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		220-230	-	20-30
Pizza, kylmä	Ritilä	3		190-210	-	10-15
Pizza, pakaste						
Pizza ohuella pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		190-210	-	15-20
Pizza ohuella pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	-	20-25
Pizza paksulla pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		180-200	-	20-25
Pizza paksulla pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	-	20-30
Pizzapatonki	Ritilä	3		200-220	-	15-20
Minipizzat	Uunipannu	3		180-200	-	15-20
Minipizzat, Ø 7 cm, 4 tasoa	4 ritilää	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Suolaiset leivonnaiset & quiche						
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnai- set	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	-	65-75
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnai- set	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Piirakkavuoka, valkopeltiä	3		190-210	-	35-45
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		190-210*	-	15-25
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	2		200-210*	2	15-25
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	-	30-45
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		170-190	-	50-70
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	-	30-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	2		170-180	2	30-40
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	2		180-200	-	35-45
* Esilämmitä						

Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja laatikkoruokien, paistosten ja kohokkaiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

Käytä kohokkaille höyrytoimintoa. Et tarvitse vesihaudetta.

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Kun kypsentämiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille laatikkoruoille, paistoksille ja kohokkaille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määristä. Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Laatikkoruoka, paistos tai kohokas on silloin pinnalta kypsä mutta sisältä raaka.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.

Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskisuuri
- 3 = suuri

Laatikkoruokat, paistokset & kohokkaat	Välineet / astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen-nysaika minuut-teina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		170-190	-	35-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		150-170	2	40-45
Paistos, makea	Uunivuoka	2		160-180	-	40-50
Paistos, makea	Uunivuoka	2		170-190	-	40-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		160-180	-	50-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		170-180	2	35-45
Lasagne, pakaste, 400 g	Ritilä	2		190-210	-	30-35
Lasagne, pakaste, 400 g	Avoin astia	2		180-190	2	40-50
Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	-	50-70
Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-170	3	50-60
Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Uunivuoka	3+1		150-170	-	60-80
Kohokas	Uunivuoka	2		170-190	-	35-45
Kohokas	Uunivuoka	2		170-180	2	30-40
Kohokas	Annosvuoat	3		190-210	-	25-30

Lintu

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja linturuokien kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset muutamille ruokalajeille.

Paistaminen rutilällä

Paistaminen rutilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva rutilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että rutilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 11*

Kaada uunipannuun linnun koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Paistaminen astiassa

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta astia rutilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia rutilälle.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Linnusta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Grillaus

Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva rutilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun. Varmista, että rutilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 11*

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia lihanpaloja, älä laita uunipannua aivan rutilän alle vaan kannatintasolle 2.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan rutilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä lämpötilasta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → *"Paistolämpömittari" sivulla 23*

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto siipikarjalihalle. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on lintujen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavia lintuja, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia lihapaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi lintu, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ⅔.

Huomautus: Käytä vain leivinpaperia, jota voidaan käyttää valitussa lämpötilassa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Ohjeita

- Pistelet ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käänät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.
Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Grilli suuri pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Broileri						
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		200-220	-	60-70
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		190-200	1	20-25
				200-220	-	35-40
Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus)	Ritilä	4		275*	-	15-20
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	-	30-35
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		200-220	1	30-45
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	-	20-25
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		180-190	1	30-35
				190-210	-	40-45
Ankka & hanhi						
Ankka, 2 kg	Ritilä	1		180-200	-	90-110
Ankka, 2 kg	Ritilä	2		150-160	1	70-90
				180-190	-	30-40
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	3		230-250	-	17-20
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	4		210-230	2	15-20
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		160-180	-	120-150
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		140-150	1	110-120
				170-180	1	20-30
				170-180	-	30-40
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	40-50
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	3		190-200	1	45-55
Kalkkuna						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	-	70-90
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		140-150	1	110-140
				170-180	1	20-30
				170-180	-	10-20
				240-260	-	80-100
Kalkkunanrinta, ilman luita, 1 kg, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		170-180	1	80-100
* Esilämmitä						

* Esilämmitä

Liha

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja lihan kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamara alaspäin.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Voit kääriä paistin myös alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

Paistaminen rutilällä

Kun liha paistetaan rutilällä, siitä tulee joka puolelta erityisen rapeaa.

Kaada uunipannuun lihan koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tiheä rasva ja lihaneste valuvat pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva rutilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että rutilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 11*

Paistaminen ja haudutus astiassa

Paistaminen ja haudutus astiassa on helpompaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Lisää vähärasvaista lihaa valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla tulisi olla nestettä n. ½ cm.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuossa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Liha kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Nouda paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä lihan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka rutilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita.

Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia rutilälle.

Lihan ja kannen väliin pitää jäädä vähintään 3 cm. Liha voi turvota.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsennyksen päätyttyä. Kaada vuokaan haudutusliemeksi vettä, viiniä, etikkaa tai muuta vastaavaa. Astian pohjalla tulee olla nestettä 1-2 cm.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Lihasta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuossa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Paisteja ei tarvitse kääntää.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Grillaus

Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva rutilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun. Varmista, että rutilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 11*

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia lihanpaloja, älä laita uunipannua aivan rutilän alle vaan kannatintasolle 2.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan rutilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä lämpötilasta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ *"Paistolämpömittari" sivulla 23*

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto monille eri liharuokille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Annetut arvot ovat voimassa, kun liha laitetaan jääkaappikylmänä kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on paistipalojen paistamista koskevia tietoja painoehtotuksineen. Kun valmistat painavamman paistipalan, käytä ehdottomasti alhaisempaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paistipaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella.

Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi paisti, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista paistamiseen, hauduttamiseen ja grillaamiseen liittyvistä vinkeistä.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.

Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Grilli suuri pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Porsaanliha						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		180-190	-	110-130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		180-190	1	130-150
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	2		190-200	-	130-140
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Avoin astia	2		120	3	25-30
				190-200	-	25-30
				170-180	1	70-80
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		220-230	-	70-80
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-180	1	80-90
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	3		220-230	-	20-25
Porsaanfilee, 400 g	Avoin astia	3		210-220*	1	25-30
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	2		210-230	-	70-90
Kassler luulla, 1 kg	Avoin astia	2		160-170	1	70-80
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	4		275	-	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm	Ritilä	4		290*	-	10-14
Naudanliha						
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210-220	-	40-50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Avoin astia	2		190-200	1	50-60
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	-	130-160
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		150	3	30
				130	2	120-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	-	60-70
* Esilämmitä						
** Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä						
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		190-200	1	65-80
Pihvi, paksuus 3 cm, medium	Ritilä	4		290	-	15-20
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		290	-	25-30
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		160-170	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-180	1	90-110
Vasikanpotka, 1,5 kg	Avoin astia	2		200-210	-	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-180	1	100-120
Lampaanliha						
Lampaanreisi, luuton, medium	Avoin astia	2		170-190	-	50-80
Lampaanreisi, luuton, medium	Avoin astia	2		170-180	1	80-90
Lampaansatula luulla (leikkaa pois jän- teet, leikkaa pituussuunnassa luuhun nähdén, ilman kääntämistä)	Ritilä	2		180-190	-	40-50
Lampaansatula luulla	Avoin astia	3		200-210*	1	25-30
Lampaankyljys***	Ritilä	4		290	-	14-18
Makkarat						
Grillimakkarat	Ritilä	4		290	-	10-15
Liharuoat						
Lihamureke, 1 kg	Avoin astia	2		170-180	-	60-70
Lihamureke, 1 kg	Avoin astia	2		190-200	1	70-80
* Esilämmitä						
** Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä						
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

Uunitila likaantuu voimakkaasti.	Valmista ruoka kannellisessa paistovuoassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitel- len palanut ja/tai paisti on liian kuiva.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvitta- essa paistoaikaa.
Kuori on liian ohut.	Nosta lämpötilaa tai kytke paistojen loputtua hetkeksi grilli päälle.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä.
Liha palaa haudutettaessa.	Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä.
Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.	Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäes- säsi. Käytä grillipihtejä.

Kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kala kypsentyttämiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 11*

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia lihanpaloja, älä laita uunipannua aivan ritilän alle vaan kannatintasolle 2.

Kaada uunipannuun kalan koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Tippuva neste kerätään talteen. Savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät kalaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja se kuivuu.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä lämpötilasta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä kokonaisen kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta astia ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Laita astiaan kaksi - kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Kalasta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Kalaa ei tarvitse kääntää.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → *"Paistolämpömittari" sivulla 23*

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruokille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Annetut arvot ovat voimassa, kun jääkaappikylmä kala laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on kalojen paistamista koskevia tietoja painoehtotuksineen. Kun valmistat painavamman kalan, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia kaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman kalan perusteella. Yksittäisten kalojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ⅔.

Huomautus: Käytä vain leivinpaperia, jota voidaan käyttää valitussa lämpötilassa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Grilli suuri pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Kala						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2		170-190	-	30-40
Kalafileet						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	4		220*	-	15-25
Kalapihvit						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		290	-	10-20
Kala, pakaste						
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		200-220	-	45-60
Kalafilee, kuorutettu	Avoin astia	2		200-220	1	35-45
Kalapaikot (käännä välillä)	Uunipannu	3		200-220	-	20-30
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

Vihannekset ja lisukkeet

Löydät tästä kohdasta tietoja grillivihannekset, perunoiden ja pakastettujen perunatuotteiden valmistamisesta.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästää sähköä.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

Valmistaminen kahdella tasolla

Käytä CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pellilliset eivät ole välttämättä valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat elintarvikkeen määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Ilmoitetut ajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho
-  Grilli suuri pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskisuuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Kasvisruoat						
Grillivihannekset	Uunipannu	4		290	-	10-15
Perunat						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		180-190	1	40-50
Perunatuotteet, pakaste						
Röstiperunat	Uunipannu	3		200-220	-	25-35
Perunataskut, täytetyt	Uunipannu	3		190-210	-	20-30
Kroketit	Uunipannu	3		200-220	-	25-35
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	-	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		190-210	-	30-40

Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) 90 °C:seen ja anna sen jäähtyä 40 °C:seen.
Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen 40 °C:seen.

2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Täytä kuppeihin tai pieniin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita sitten kupit tai lasit uunin pohjalle ja noudata annettuja ohjeita.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Kohotusteho

Ruoka	Välineet	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kohotus- teho	Kypsen- nysaika tunteina
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		-	1	5-6

Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla

Voit säästää ruoanvalmistuksessa sähköä käyttämällä energiatehokasta CircoTherm Eco -kiertoilmatoimintoa ja Eco-ylä-/alalämpöä.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalista. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Kakkuvuoat ja astiat

Tummat metallivuoat ovat parhaita. Voit sen ansiosta säästää sähköä jopa 35 prosenttia.

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin.

Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuokat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Suosittelut asetusarvot

Tästä kohdasta löydät tietoja erilaisten ruokien valmistamiseen CircoTherm Eco -kiertoilmatoiminnolla tai Eco-ylä-/alalämmöllä. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Vuokakakut					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	60-80
Torttupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakku, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Täytekakku, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinpelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150-160	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		170-190	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		190-200	40-50
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-275	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin paistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa	
Yleisiä tietoja	■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leipominen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsentämistä alhaisessa lämpötilassa. Sitä kutsutaan myös slow cooking -kypsennykseksi.

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen arvokkaimmille lihan osille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaan, lampaan ja linnun mureat osat), jotka halutaan kypsentää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyteen. Liha pysyy hyvin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

Voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska matalassa lämmössä kypsennetty liha on ongelmattomasti lämmin. Lihaa ei tarvitse kypsentämisen aikana kääntää. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyisi tasaisena.

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luita. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvaan tulee matalalämpökypsennyksessä voimakas ominaismaku. Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa. Älä käytä sulatettua lihaa.

Lihaa voidaan leikata heti matalakypsennyksen jälkeen. Vetäytymisaikaa ei tarvita. Kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa, mutta se ei ole raakaa tai liian vähän kypsennettyä.

Huomautus: Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

Astia

Käytä matalia astioita, esimerkiksi posliinista tai lasista tarjoilulautasta. Laita astia uuniin, kun uunin esilämmitys aloitetaan.

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.

Laite on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmetä hyvin astia uunin sisällä noin 15 minuutin ajan.

Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla ja riittävän pitkään joka puolelta (myös päädyistä). Laita liha sen jälkeen välittömästi lämmitettyyn astiaan. Laita liha astiassa uuniin ja kypsennä matalalämpötoiminnolla.

Suosittelut asetusarvot

Matalalämpökypsennyksen lämpötila ja kypsennysaika riippuvat lihan koosta, paksuudesta ja laadusta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Käytettävä uunitoiminto:

■  Mieto kypsennys

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Lintu						
Ankanrinta, 400 g	Avoin astia	2		6-8	80*	60-120
Broilerin rintafilee, à 200 g	Avoin astia	2		5-7	90*	60-90
Kalkkunanrinta, ilman luita, 1 kg	Avoin astia	2		8-10	90*	150-210
Porsaanliha						
Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Avoin astia	2		8-10	80*	180-210
Porsaanfilee, kokonainen	Avoin astia	2		6-8	80*	60-120
Porsaan medaljongit, paksuus 4 cm	Avoin astia	2		5-7	80*	90-120
Naudanliha						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg	Avoin astia	2		8-10	80*	180-240
Naudanfilee, kokonainen, 1 kg	Avoin astia	2		4-6	80*	180-240
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Avoin astia	2		6-8	80*	210-270
Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm	Avoin astia	2		5-7	80*	30-60
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Avoin astia	2		8-10	80*	180-240
Vasikanpaisti, paksuus 10-15 cm, 1,5 kg	Avoin astia	2		8-10	80*	210-240
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Avoin astia	2		5-7	80*	120-150
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Avoin astia	2		5-7	80*	30-45
* Esilämmitä						

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Lampaanliha						
Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g	Avoim astia	2		5-7	80*	120-180
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Avoim astia	2		6-8	80*	150-210
* Esilämmitä						

Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

Ankanrinnan matalalämpökypsennys.	Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grillaa matalalämpökypsennyksen jälkeen 3 - 5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea.
Matalalämpötoiminnolla kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavan-omaiseen tapaan paistettu liha.	Jotta liha ei jäähdy niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoile kastike hyvin kuumana.

Kuivaaminen

CircoTherm-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritilällä päällekkäin.

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle.

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 ritilä: korkeus 3
- 2 ritilää: korkeudet 3+1

Kääntelee hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia useamman kerran. Irrota kuivatut palat paperista heti kuivaamisen jälkeen.

Suosittelut asetusarvot

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsytydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleista tehdään, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Jos haluat kuivata muita kuin mainittuja elintarvikkeita, valitse taulukosta samantyyppinen elintarvike ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Käytettävä uunitoiminto:

-  CircoTherm kiertoilma

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Välineet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika tunteina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g)	1-2 ritilää		80	5-9
Kivihedelmät (luumut)	1-2 ritilää		80	8-10
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 ritilää		80	5-8
Sienet viipaleina	1-2 ritilää		60	6-9
Yrtit, puhdistettu	1-2 ritilää		60	2-6

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus

Loukkaantumisvaara!

Jos elintarvikkeita ei ole umpioitu oikein, lasipurkit voivat haljeta. Noudata umpiointia koskevia ohjeita.

Lasitölkit

Käytä vain puhtaita ja ehjiä umpiointitölkkejä. Käytä vain kuumankestäviä, puhtaita ja ehjiä kumirenkaita. Tarkista jouset ja kiinnikkeet ennen käyttöä.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi¹/₂, 1 tai 1¹/₂ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannet voivat haljeta.

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

Umpioitavista hedelmistä/vihanneksista riippuen kuori hedelmät/vihannekset, poista niistä siemenet, hienonna ne ja täytä ne umpiointitölkkeihin siten, että kannen alle jää noin 2 cm tyhjää tilaa.

Hedelmät

Täytä umpiointitölkkeihin hedelmät ja kuuma sokeriliuos, jonka pinnalta on poistettu vaahto (n. 400 ml yhden litran umpiointitölkkiä kohti). Litraan vettä:

- n. 250 g sokeria makeille hedelmille
- n. 500 g sokeria happamille hedelmille

Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen tölkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje tölkit sulkimilla. Aseta tölkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa vettä (n. 80 °C). Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Umpioinnin lopettaminen

Hedelmät

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kytke laite pois päältä heti, kun umpiointitölkit kuplivat. Ota tölkit pois uunista, kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt.

Vihannekset

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kun kaikkien umpiointitölkkien sisään muodostuu kuplia, alenna lämpötila 120 °C:seen ja anna tölkkien jatkaa kuplimista suljetussa uunissa taulukossa mainittu aika. Kytke tämän ajan päätyttyä laite pois päältä ja hyödynnä taulukon tietojen mukaisesti jälkilämpöä vielä muutaman minuutin ajan.

Ota tölkit umpioimisen jälkeen pois uunista ja laita ne puhtaan pyyhkeen päälle. Älä laita kuumia lasitölkkejä kylmälle tai kostealle alustalle, ne voivat haljeta. Peitä tölkit, jotta niihin ei kohdistu vetoa. Poista sulkimet vasta, kun lasitölkit ovat kylmiä.

Suosittelut asetusarvot

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasitölkkien määrä, tölkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä. Varmista, että lasitölkkien sisältö kuplii kunnolla, ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä. Kuplinta alkaa noin 30-60 minuutin kuluttua.

Käytettävä uunitoiminto:

-  CircoTherm kiertoilma

Umpioiminen	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsennysaika minuutteina
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti: 30-40
				120	Kuplimisen alettua: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
Vihannekset, esim. kurkut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti: 30-40
				-	Jälkilämpö: 35
Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti: 30-40
				-	Jälkilämpö: 25

Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla

Hiivataikina kohoaa uunin kohotustoiminnolla huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Anna hiivataikinan kohota aina kaksi kertaa. Huomioi asetustaulukossa annetut 1. ja 2. kohottamista (taikinan kohottaminen ja kohottaminen leivottuna) koskevat tiedot.

Taikinan kohottaminen

Aseta taikinakulho rutilälle taikinan kohottamista varten. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Älä avaa uuninluukkua kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Älä peitä taikinaa.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.

Suosittelut asetusarvot

Lämpötila ja kohotusaika riippuvat aineiden tyypistä ja määrästä. Taulukon tiedot ovat sen takia ohjearvoja.

Käytettävä uunitoiminto:

■ ☰ Kohotusteho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Kohotus- teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Hiivataikina, makea						
Esim. pullat	Kulho	2	☰	Nostatus	1	30-45
	Uunipannu	2	☰	Kohottami- nen leivottuna	1	10-20
Rasvainen taikina, esim. panettone	Kulho	2	☰	Nostatus	2	40-90
	Vuoka rutilällä	2	☰	Kohottami- nen leivottuna	2	30-60
Hiivataikina, suolainen						
Esim. pizza	Kulho	2	☰	Nostatus	1	20-30
	Uunipannu	2	☰	Kohottami- nen leivottuna	1	10-15
Leipätaikina						
Vaalea leipä	Kulho	2	☰	Nostatus	1	30-40
	Uunipannu	2	☰	Kohottami- nen leivottuna	1	15-25
Sekaleipä	Kulho	2	☰	Nostatus	1	25-40
	Uunipannu	2	☰	Kohottami- nen leivottuna	1	10-20
Sämpylät	Kulho	2	☰	Nostatus	1	30-40
	Uunipannu	2	☰	Kohottami- nen leivottuna	1	15-25

Sulatus

Sulatusteho soveltuu pakastettujen hedelmien, vihannesten ja leivonnaisten sulattamiseen. Sulata siipikarjaliha, liha ja kala mieluiten jääkaapissa.

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 rutilä: korkeus 2
- 2 rutilää: korkeudet 3+1

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta, pakastuslämpötilasta (-18 °C) ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Leipä, sämpylät					
Leipä & sämpylät yleensä	Leivinpelti	2	☼	50	40-70
Kakku					
Kakku, mehukas	Leivinpelti	2	☼	50	70-90
Kakku, kuiva	Leivinpelti	2	☼	60	60-75

Lämmitys

Lämmitystoiminnolla ruoat lämmitetään höyrytoimintoa hyödyntäen. Ne maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta. Myös päivän vanhat leivonnaiset voidaan tuoreuttaa tällä toiminnolla.

Käytä mahdollisimman matalia, leveitä ja lämpötilankestäviä astioita. Kylmät astiat pidentävät lämmitykseen kuluva aika.

Lämmitä mieluiten vain samantyyppisiä ja samankokoisia ruokia. Jos se ei ole mahdollista, lämmitysaika määräytyy pisimpään tarvitsevien aineiden mukaan.

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

Laita ruoat astiassa rutilälle tai laita ne suoraan rutilälle korkeudelle 2.

Ohje: Litteät pakasteet tai annospakkaukset sulavat nopeammin kuin yhtenä isona kappaleena pakastetut elintarvikkeet.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Käännä tai sekoita ruokaa kerran tai pari. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois uunista.

Jätä sulatetut elintarvikkeet sammutettuun uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta niiden lämpötila tasaantuu.

Käytettävä uunitoiminto:

- ☼ Sulatusteho

Älä avaa uuninluukkua lämmittämisen aikana, koska muuten ulos pääsee paljon höyryä.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin asetus erilaisille ruokalajeille. Ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

Käytettävä uunitoiminto:

- ☼ Lämmitys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Vihannekset, kylmä					
1 kg	Avoin astia	2	☼	120-130	15-25
250 g	Avoin astia	2	☼	120-130	5-15
Ruoat, kylmä					
Annosateria, 1 annos	Avoin astia	2	☼	120-130	15-25
Keitto, pataruoka, 400 ml	Avoin astia	2	☼	120-130	10-25
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Avoin astia	2	☼	120-130	8-25
* Esilämmitä					

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Laatikkoruuat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini	Avoin astia	2		120-140	10-25
Pizza, esipaistettu	Ritilä	2		170-180*	5-15
Leivonnaiset					
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	2		150-160	10-20
Pasteijat (Vol au vents)	Ritilä	2		180*	4-10
Leivonnaiset, pakaste					
Pizza, esipaistettu	Ritilä	2		170-180*	5-15
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	2		160-170*	10-20
* Esilämmitä					

Lämpimänäpito

Voit pitää valmiita ruokia lämpiminä lämpimänäpito toiminnolla. Välttät näin lauhdeveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

Pidä valmiita ruokia lämpiminä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpiminä. Peitä ruoka tarvittaessa.

Testiruuat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN 60350-1:2013 / IEC 60350-1:2011 mukaisesti.

Leipominen

Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 4
- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin päällekkäin.

Kakut valkopeltisissä irtopohjavuoissa: Paista ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.

Kakkupohja

Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuokat limittäin päällekkäin ritilöille.

Huomautuksia

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Leipominen					
Pursotinpikkuleivät (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpelti + uunipannu	1+3		140-150*	30-40
* Esilämmitä					

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		130-140*	35-55
Kuppikakut (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpelti	3		150*	25-35
Kuppikakut (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpelti	3		150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpelti + uunipannu	1+3		150*	30-40
Kuppikakut, 3 tasoa (Esilämmitä 5 minuuttia)	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		140*	35-55
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	20-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* Esilämmitä					

Grillaus

Laita uuniin lisäksi uunipannu. Neste valuu uunipannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

Käytettävä uunitoiminto:

■ Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Grillaus					
Paahtoleivän ruskistaminen*	Ritilä	4		290	4-6
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl*	Ritilä	4		290	25-30
* Älä esilämmitä					
** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001046217

941007