



KALUSTEISIIN SIJOITETTAVA UUNI

[fi] KÄYTTÖOH

C28QT27.0

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Perusasetukset	18
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Oman profiilin MyProfile muuttaminen	18
	Yleistä	5		Perusasetukset	18
	Mikroaalto	6		Suosikkien määrittäminen	19
	Paistolämpömittari	7		Mikroaaltouuni	19
	Puhdistustoiminto	7		Astia	19
	Vaurioiden syyt	8		Mikroaaltotehot	20
	Yleistä	8		Mikroaaltokäytön säätäminen	20
	Mikroaalto	8		Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen	21
	Höyry	8		Höyry	21
	Ympäristönsuojelu	9		VarioSteam - kypsennys höyryn avulla	21
	Energiansäästö	9		Kohotusteho	22
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	9		Lämmitys	22
	Tutustuminen laitteeseen	10		Vesisäiliön täyttäminen	22
	Ohjauspaneeli	10		Jokaisen höyrykäytön jälkeen	23
	Valitsimet	10		Paistolämpömittari	25
	Päävalikko	10		Soveltuvat uunitoiminnot	25
	Uunitoiminnot-valikko	11		Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen	25
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	12		Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen	26
	Varusteet	12		Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen	26
	Mukana toimitetut varusteet	12		Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat	26
	Varusteiden asettaminen uuniin	13		Sapatti-ohjelma	27
	Lisävaruste	13		Sapatti-toiminnon käynnistäminen	27
	Ennen ensimmäistä käyttöä	14		Sapatti-toiminnon keskeyttäminen	27
	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	14		Puhdistusaine	27
	Ensimmäinen käyttöönotto	14		Soveltuvat puhdistusaineet	27
	Uunitilan puhdistus	14		Laitteen pitäminen puhtaana	28
	Varusteiden puhdistus	14		Puhdistustoiminto	29
	Koneen käyttö	15		Itsepuhdistus	29
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	15		EasyClean	30
	Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen	15		Kalkinpoisto	30
	Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen	15		Ristikot	31
	Laitteen kuumentaminen nopeasti	16		Ristikoiden irrotus ja asennus	31
	Aikatoiminnot	16		Laitteen luokku	33
	Aikatoimintojen haku näyttöön ja poistaminen näyttöstä	16		Luukun suojuksen irrotus	33
	Hälyttimen asettaminen	16		Luukun lasien irrotus ja asennus	33
	Toiminta-ajan asettaminen	17		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	35
	Ajastettu käyttö - "Valmis klo"	17		Häiriötaulukko	35
	Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen	17		Maksimi käyttöaika ylittynyt	36
	Lapsilukko	17		Uunitilan lamput	36
	Automaattinen lapsilukko	17		Huoltopalvelu	37
	Kertaluonteinen lapsilukko	18		Mallinumero ja sarjanumero	37

A	Leivonta- ja paistoavustin	37
	Asetuksia koskevia ohjeita	37
	Ruoan valitseminen	37
	Ruokien valinta ja asetusten tekeminen	38
P	Ohjelmat	38
	Asetuksia koskevia ohjeita	38
	Paistolämpömittari	39
	Ruoan valitseminen	39
	Ruoan valitseminen	39
	Ohjelman säätäminen	39
T	Testattu koekeittiössämme	40
	Silikonivuoat	40
	Kakut ja pienet leivonnaiset	40
	Leipä ja sämpylät	44
	Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	46
	Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	48
	Lintu	49
	Liha	51
	Kala	55
	Vihannekset ja lisukkeet	57
	Jälkiruoka	59
	Eco-uunitoiminnot	60
	Akryyliamidi elintarvikkeissa	61
	Matalalämpökypsennys	62
	Kuivaaminen	63
	Umpioiminen	64
	Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla	65
	Sulatus	65
	Ruokien lämmittäminen	67
	Lämpimänäpito	69
	Testiruokat	69

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.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 12

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.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

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.

Mikroaalto

⚠️ Varoitus – Palovaara!

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienten, kosteiden pesukintaiden tai vastaavien lämmittäminen on kielletty. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyyny voi syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

⚠️ Varoitus – Räjähdyshaara!

Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää. Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

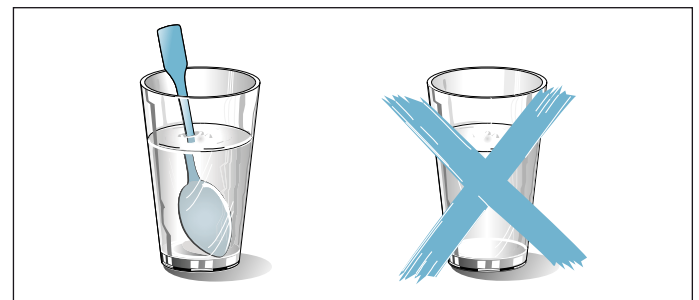
⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitetyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettujen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.

- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun laitetta käytetään pelkästään mikroaaltokäytöllä, kuivaustoiminto kytkee suurimmilla tehoilla automaattisesti päälle lämmityselementin ja kuumentaa siten uunitilan. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Kiellettyä on ruokien tai vaatteiden kuivaaminen, tohveleiden, jyvä- tai viljatyynyjen, pesusienien, kosteiden pesulappujen ja vastaavien lämmittäminen. Esimerkiksi ylikuumentuneet tohvelit, jyvä- tai viljatyyny, pesusienet, kosteat pesulaput tai vastaavat voivat aiheuttaa palovammoja

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laitte vaurioituu. Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina.
- Jos uuninluukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut. Soita huoltoon.
- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

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 aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

⚠️ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

⚠️ Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja. 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!

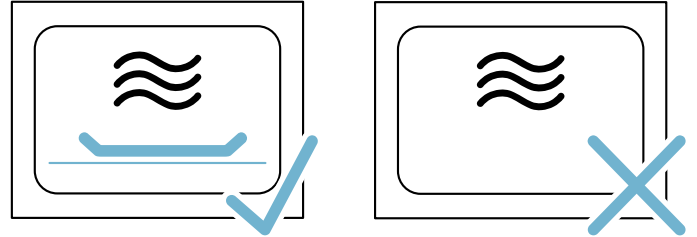
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. 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 kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Mikroaalto

Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Varusteiden yhdistäminen: älä yhdistä ritilää uunipannun kanssa. Jos varusteet laitetaan uuniin suoraan päällekkäin, seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen. Laita varusteet kulloinkin omalle kannatinkorkeudelleen.

- Pelkkä mikroaaltokäyttö: käytettäessä vain mikroaaltotoimintoa ei voida käyttää uunipannua tai leivinpeltiä. Seurauksena voi olla kipinöiden muodostuminen, ja uunitila vaurioituu. Käytä laskualustana mukana toimitettua ritilää tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.
- Alumiinivuokat: älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Mikroaaltokäyttö ilman ruokia: laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen. Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19



- Mikro-popcornit: älä valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

Höyry

Huomio!

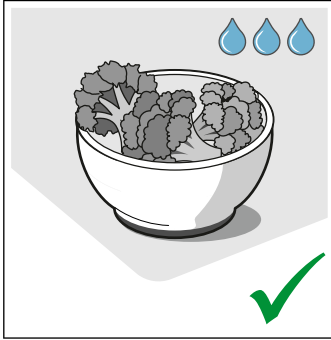
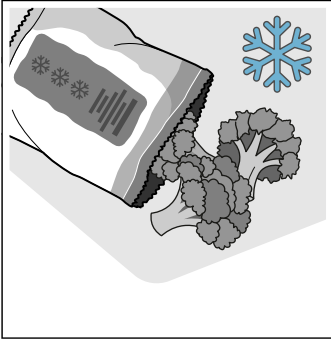
- Kakkuvuokat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuokat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetystä kypsennysastiasta, 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.
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliosta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.
- Vesisäiliön puhdistus: älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

Ympäristönsuojelu

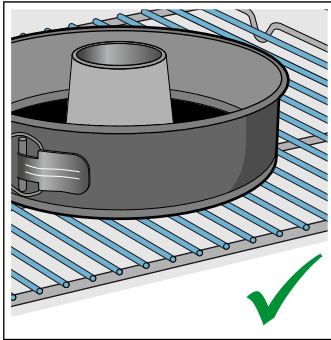
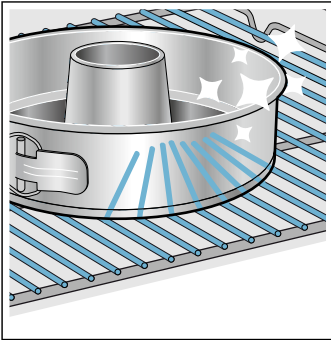
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

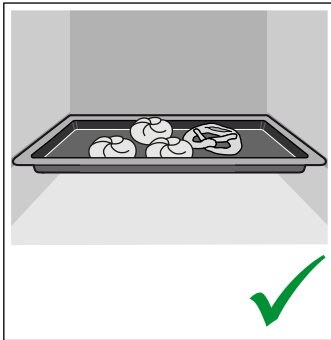
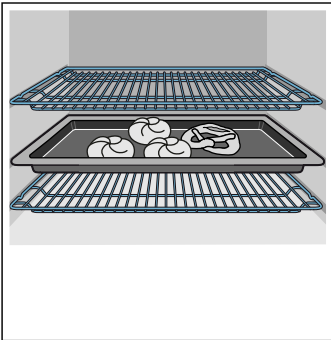
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



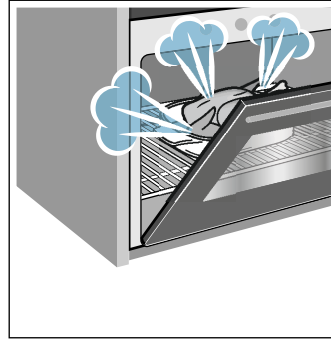
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



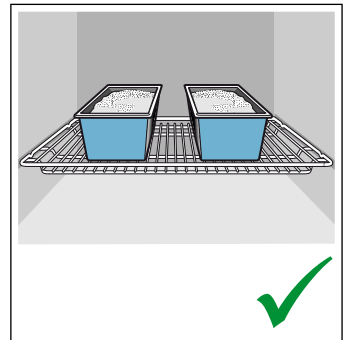
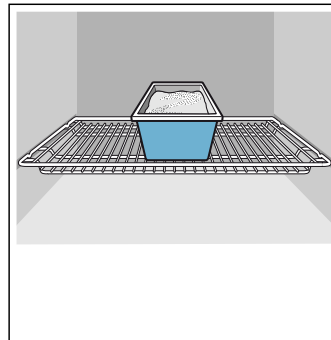
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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 loppukypsentämiseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



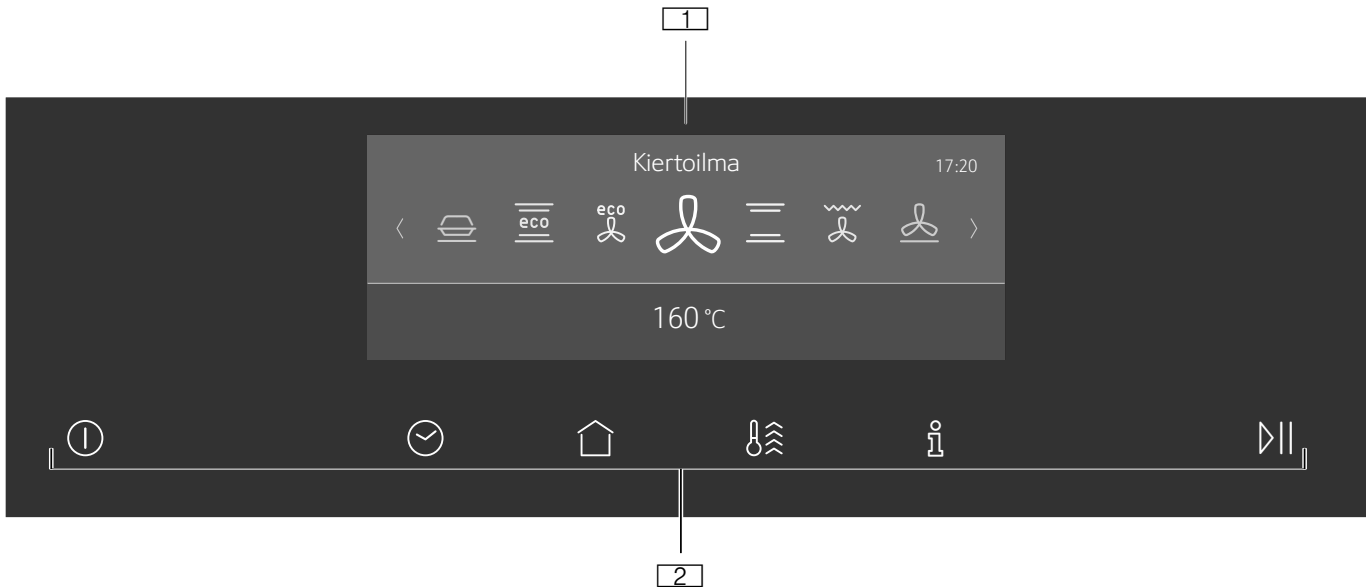
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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.



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
 päälle/pois	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 15
 Päävalikko	Käyttötapojen ja asetusten valinta → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15
 Aikatoiminnot	Hälyttimen, toiminta-ajan tai ajastetun toiminnon "Valmis klo" asettaminen → "Aikatoiminnot" sivulla 16
Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 17
 Informaatio	Lisätietojen haku näyttöön Tämänhetkisen lämpötilan näyttö → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15
 Pikakuumennus	Pikakuumennuksen aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 16
 Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15

Ohjauspaneeli

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

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

Päiset päävalikkoon näppäämällä kosketusvalitsinta .















Valikko	Käyttö
	Uunitoiminnot Valitse haluamasi uunitoiminto ja lämpötila ruokaa varten → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 15
	Mikroaaltouuni Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat nopeammin. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19
	Mikro-yhdistelmä Tällä voit kytkeä käyttöön mikroaaltokäytön lisäksi uunitoiminnon. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19
	Leivonta- ja paistoavustin Säätösuositukset leivontaan ja paistamiseen → "Leivonta- ja paistoavustin" sivulla 37
	Mikroaalto-ohjelmat Näillä voit valmistaa ruokia mikroaaltotoiminnolla. → "Ohjelmat" sivulla 38

	Höyryohjelmat Ruokien valmistaminen höyryn avulla → "Ohjelmat" sivulla 38
	Oma profiili MyProfile Laitteen yksilölliset asetukset → "Perusasetukset" sivulla 18
	Kalkinpoisto

	Kuivaus Käytä aina mikroaaltokäytön tai EasyClean-toiminnon jälkeen
	EasyClean Kevyesti likaantuneen uunitilan puhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 29
	Pyrolyyttinen itsepuhdistus Uunitilan puhdistus. → "Puhdistustoiminto" sivulla 29

Uunitoiminnot-valikko

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

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 Kiertoilma	30 - 275 °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 kuumevat.
 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 paahtoleipämäärien 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.
 Astioiden esilämmitys	30 - 70 °C	Astioiden lämmittämiseen.
 Lämpimänäpito	60 - 100 °C	Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.
 Ylä-/alalämpö Eco	50 - 275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.
 Kiertoilma Eco	30 - 275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-275 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
 Lämmitys **	80 - 180 °C	Ruokien hellävaraiseen uudelleenlämmitykseen ja leivonnaisten tuoreutukseen.

* Höyryn käyttö ei ole tällä uunitoiminolla 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 18

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 jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 18

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	<p>Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuoille. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille. Ritilä soveltuu mikrouunikäyttöön.</p>
	<p>Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.</p>
	<p>Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.</p>
	<p>Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 25</p>

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.

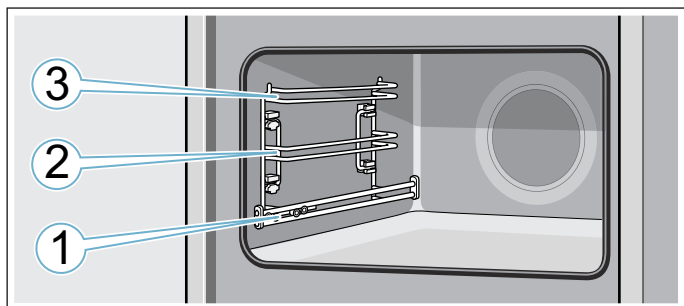
Mikroaaltouuni

Pelkkää mikroaaltotoimintoa käytettäessä voidaan käyttää vain mukana toimittua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

Jos käytät mikroaaltotoimintoa muun uunitoiminnon yhteydessä tai käyttötapaa Ruokat, voit käyttää myös uunipannua, leivinpeltiä tai muuta mukana toimitettua varustetta.

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 3 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

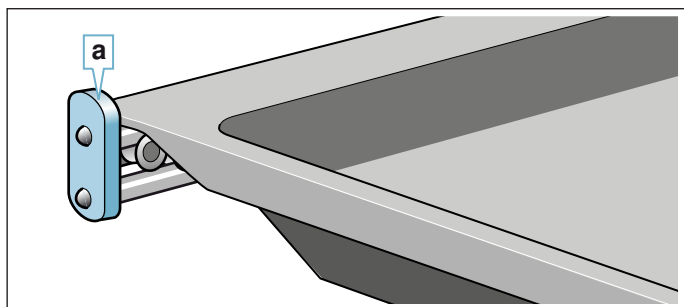


Työnnä varuste kannatinkorkeudella 2 ja 3 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Korkeudella 1 olevilla kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

Varmista, että varuste on paikallaan kannatinkiskolla kielekkeen **a** takana.

Esimerkkikuva: uunipannu




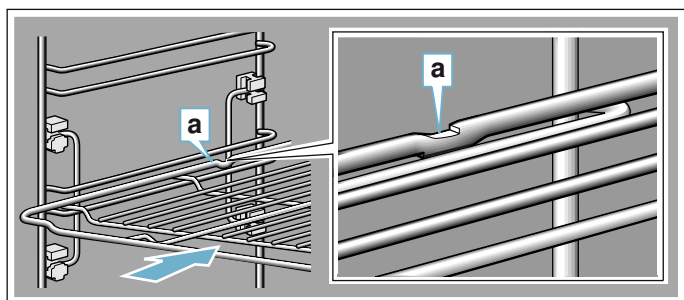
Huomautuksia

- Varmista, että laitot varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuja.

Lukitustoiminto

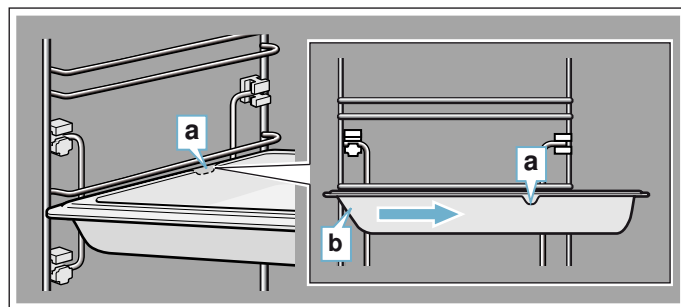
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Tekstin "microwave" pitää olla edessä ja taivutetun kohdan pitää näyttää alaspäin .



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

Esimerkkikuva: uunipannu



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.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 37

Varuste

Leivin- ja paistoritilä
Leivinpelti
Uunipannu
Leivinpelti, tarttumaton pinnoite
Uunipannu, tarttumaton pinnoite
Syvä uunipannu
Profi-pannu
Profi-pannun kansi
Pizzapelti
Grillipelti
Keraaminen leivinkivi
Lasinen paistovuoka, 5,1 litraa
Lasipannu
Höyrystinsarja uuniin
Somistelista



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!

- Tarkoitukseen sopimattomien 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.
- Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laite saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua. Sekoita tarvittaessa suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu, pulloitettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

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 (enint. 1,3 mmol/l)	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 18
- 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 uunitilan pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
4. Kytke laite päälle kosketusvalitsimella ①.
5. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 22
6. Aseta annettu uunitoiminto, lämpötila ja höyrytoiminto ja käynnistä laite. → "VarioSteam - kypsennys höyryn avulla" sivulla 21

Asetukset	
Uunitoiminto	CircoTherm-kiertoilma  ja höyrytoiminto  (teho voimakas)
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.
9. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 23

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella 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 näytöstä, 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: Kiertoilma  170 °C


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



2. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi uunitoiminnon.
3. Näppää alemmaa riviä.
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi lämpötilan.



5. Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta . Kuumennuspalkki ja käytössäoloaika 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 uunitoiminnoille 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 keskeyttäminen


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 keskeytyksen aikana.
- Kun lämpötila on muutettu, käyntiaika jatkuu pysäytyshetkestä eteenpäin. Uunitoiminnon muuttamisen jälkeen käyntiaika alkaa taas nolasta.



Laitteen toiminnon keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.



Huomautus: Puhdistustoiminnoissa tapaisia toimintoja ei voida keskeyttää.

Laitteen kuumentaminen nopeasti






Pikakuumennustoiminnolla voit lyhentää kuumennusaikaa.

Toiminto	Uunitoiminto	Ruoka laitetaan uuniin
Pikakuumennus	Kiertoilma  Ylä-/alalämpö 	kuumentamisen jälkeen

Huomautuksia


- Kun kosketusvalitsin  palaa, pikakuumennus voidaan aktivoida.
- Jos haluat deaktivoida pikakuumennuksen aikaisemmin, näppää kosketusvalitsinta .

Pikakuumennuksen aktivointi

1. Aseta kierroilma  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.


Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

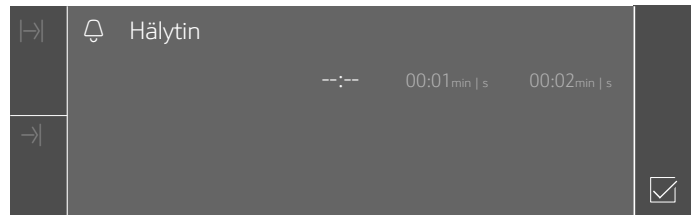
Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytys	Hälytys toimii minuuttikellon tapaan. Laitte ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.
 Toiminta-aika	Kun asetettu aika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
 Valmis klo	Laitte kytkeytyy automaattisesti päälle ja asetetun toiminta-ajan ja päättymisajan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

Huomautus: Kun asetat aikatoiminnon, 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.



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 " Hälytys" 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.
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminta-ajan.
5. Käynnistä asetettu toiminta-aika näppäämällä kosketusvalitsinta ▷||.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ③.

Ajastettu käyttö - "Valmis klo"

Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja esivalittuna päättymisaikana pois päältä. Aseta sitä varten toiminta-aika ja määritä toiminnon 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 ruoat sopivan varusteen päälle uuniin ja sulje laitteen luukku.
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
4. Näppää kosketusvalitsinta ②.
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminta-ajan.
6. Näppää kohtaa "→| Valmis klo".
7. Pyyhkäise vasemmalle valitaksesi päättymisaajan.
8. Näppää kosketusvalitsinta ▷||.
Laite odottaa sopivaan ajankohtaan asti ja käynnistää sitten toiminnon.

Kun päättymisaika on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja laite lopettaa toiminnon automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ③.

Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen

1. Näppää kenttää ④.
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
2. Näppää aikatoimintoa.
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 18 kautta
Kertaluonteinen lapsilukko	Kosketusvalitsimen ④ kautta

Huomautus: Kun aktivoit lapsilukon, ohjauspaneeli on lukittu. Poikkeuksena ovat kosketusvalitsimet ④ 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 ⑤.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "MyProfile".
4. Näppää alemmaa riviä.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Automaattinen lapsilukko".
6. Näppää alemmaa riviä.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Aktivoitu".
8. Näppää kosketusvalitsinta ⑥.
9. Näppää kohtaa "Tallennus".
Asetukset tallennetaan muistiin. Automaattinen lapsilukko on aktiivinen. Pois päältä kytkemisen jälkeen näyttöön ilmestyy symboli ↔.

Keskeyttäminen

1. Pidä kosketusvalitsin ④ painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko deaktivoitu".
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Kytke haluamasi toiminto päälle.



Deaktivointi

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


Kertaluonteinen lapsilukko

Ohjauspaneeli lukittuu, jotta laitetta ei voida kytkeä päälle. Jotta laite voidaan kytkeä päälle, kertaluonteinen lapsilukko on deaktivoitava. Kun laite kytketään pois päältä, ohjauspaneeli ei enää lukitu.





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
Äänenoimakkuus	5-portaisesti säädettävissä
Valitsinäni	Kytkeyty pois päältä (poikkeus: kosketusvalitsimen  valitsinäni ei kytkeydy pois) Kytkeyty 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
Jatkuu automaattisesti	Kun luukku suljetaan. Ei jatku.
Automaattinen lapsilukko	Deaktivoitu Aktivoitu

Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Päävalikko
	Uunitoiminnot
	Mikroaaltouuni
	Mikroaaltouuni-yhdistelmäkäyttö
	Leivonta-/paistoavustin
	Höyryohjelmat
	Mikroaalto-ohjelmat
Himmennys yön ajaksi	Kytkeyty pois päältä
	Kytkeyty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä)
Varoitus Mikroaalto Leivinpelti	Näytetään
	Ei näytetä
Tuotemerkki	Näytetään
	Ei näytetä
Mikrouunin kuivaus	Kytkeyty päälle
	Kytkeyty pois päältä
Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus
	Minimi
Tehdasasetukset	Palautetaan
*) Tämä perusasetus ei ole laitteen mallista riippuen valittavissa	

Suosikkien määrittäminen

Voit määrittää, mitkä uunitoiminnot näkyvät Uunitoiminnot-valikossa.

Huomautus: Uunitoiminnot "Kiertoilma", "Thermogrillaus" ja "Grilli suuri pinta" näkyvät aina Uunitoiminnot-valikossa. Niitä ei voi deaktivoida.

1. Näppää kosketusvalitsinta .
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 uunitoiminnon.
8. Näppää kohtaa "Aktivoitu" tai "Deaktivoitu".
9. Näppää kosketusvalitsinta .
10. Näppää "Tallennus".

Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa tai sulattaa ruoat erityisen nopeasti. Mikroaaltouunia voidaan käyttää yksin tai yhdessä uunitoiminnon kanssa.

Jotta käytät mikroaaltouunia optimaalisella tavalla, noudata astiaa koskevia ohjeita ja ota huomioon käyttöohjeen lopussa olevissa taulukoissa olevat ohjeet.

Astia

Kaikki astiat eivät sovellu mikrokäyttöön. Jotta ruoat lämpenevät eikä laite vaurioidu, käytä vain mikrokäyttöön sopivia astioita.

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät astiat, jotka ovat lasia, keraamista lasia, posliinia tai lämmönkestävää muovia. Mikroaallot läpäisevät nämä materiaalit. Voit käyttää myös keraamista astiaa, jos astia on kokonaan lasitettu eikä siinä ole säröjä.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Näin sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- tai hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa niiden soveltuvuuden mikrokäyttöön.

Voit paistaa leivonnaisia yhdistelmäkäytöllä käyttämällä tavanomaisia metallisia vuokia. Siten kakku ruskistuu myös alapuolelta.

Muihin käyttötapoihin eivät metalliastiat sovellu. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoka pysyy suljetussa metalliastiassa kylmänä.

Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Astiatesti

Älä kytke mikroaaltouunia koskaan päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on vain lyhyt astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, tee tämä testi.

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn uuniin.
2. Tarkasta välillä astian lämpötila. Astian pitää pysyä kylmänä tai kädenlämpöisenä.

Jos astia kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva. Keskeytä testi.

Varoitus – Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Mukana toimitetut varusteet

Pelkkää mikroaaltotoimintoa käytettäessä voidaan käyttää vain mukana toimittua ritilää. Uunipannu tai leivinpelti voi aiheuttaa kipinöintiä, ja uunitila vaurioituu.

Jos käytät mikroaaltotoimintoa muun uunitoiminnon yhteydessä tai käyttötapaa Ruoat, voit käyttää myös uunipannua, leivinpeltiä tai muuta mukana toimitettua varustetta.

Työnnä varuste mikroaaltokäytössä mieluiten korkeudelle 1, jos ohjeessa ei muuta mainita.

Mikroaaltotehot

Käytettävissäsi on eri mikroaaltotehoja, jotka sopivat erityyppisten ruokien valmistukseen.

Mikroaaltotoimintoa käytettäessä pitää aina määrittää toiminta-aika. Voit ottaa käyttöön ehdotetun toiminta-ajan tai muuttaa sitä kyseisellä alueella.

Tehot	Ruokalajit	maksimi toiminta-aika
90 W	hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatukseen	1 h 30 min
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen	1 h 30 min
360 W	lihan kypsennykseen ja hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmitykseen	1 h 30 min
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen	1 h 30 min
maks.	nesteiden kuumentamiseen	30 min

Maksimiteho on tarkoitettu vain nesteiden kuumentamiseen, ei ruokien lämmittämiseen. Mikroaaltouunin maksimiteho lasketaan laitteen suojaamiseksi ensimmäisten minuuttien aikana portaittain tehoon 600 W. Täysi teho on käytettävissä taas jäähtymisajan jälkeen.

Mikroaaltokäytön säätäminen

Jotta saavutat mikroaaltokäytöllä parhaan mahdollisen tuloksen, työnnä ritilä aina kannatinkorkeudelle 1.

Huomautus: Jos käytät mikroaaltotoimintoa hyvin usein, voit muuttaa perusasetuksissa asetuksen "Käyttö päälle kytkemisen jälkeen" mikroaaltokäytölle.

- Näppää kosketusvalitsinta ① kytkeäksesi laitteen päälle.
- Näppää kosketusvalitsinta . Päävalikko ilmestyy näyttöön.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Mikroaalto ". Näppää kenttää "Jatka". Näyttöön tulevat ehdotuksena mikroaaltotehot ja toiminta-aika.
- Valitse haluamasi mikroaaltoteho näppäämällä kenttää.
- Näppää kenttää "Toiminta-aika" ja pyyhkäise vasemmalle tai oikealle säätääksesi toiminta-aikaa.
- Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta . Kosketusvalitsin palaa punaisena ja kuumennuspalkki sykkii. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee teholla 600 W ja maksimiteholla automaattisesti lisäksi päälle lämmityselementin. Uunitila ja varusteet kuumenevat. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen.

Huomautus: Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 18

Varoitus – Palovammojen vaara!

Kun laitetta käytetään pelkästään mikroaaltokäytöllä, kuivaustoiminto kytkee suurimmilla tehoilla automaattisesti päälle lämmityselementin ja kuumentaa siten uunitilan. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa käytön aikana näppäämällä kuluvaan toiminta-aikaa. Näppää symbolia ottaaksesi asetuksen käyttöön

Mikroaaltotehon muuttaminen

- Näppää kosketusvalitsinta ja aseta mikroaaltoteho ja toiminta-aika uudelleen.
- Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta .

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kun päättymisaika on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja laite lopettaa mikroaaltokäytön automaattisesti. Näyttöön ilmestyy "I→I päättynyt".

Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta .

Jos haluat käynnistää mikroaaltokäytön uudelleen, näppää kosketusvalitsinta .

Muussa tapauksessa kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.

Toiminnon pysäyttäminen

Näppää kosketusvalitsinta : uuni on taukotilassa. Näppää uudelleen kosketusvalitsinta , toiminto jatkuu. Laitteen luukun avaaminen: toiminto keskeytyy. Näppää luukun sulkemisen jälkeen kosketusvalitsinta . Toiminto jatkuu.

Huomautus: Jos olet muuttanut tähän liittyvän perusasetuksen, varmista, että mikroaaltouunin toiminto ei jatku uuni tyhjänä. → *Sivu 18*

Varoitus – Palovamman vaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Toiminnon keskeyttäminen

Näppää kosketusvalitsinta ①.




Kuivauksen käynnistäminen

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

Huomio!

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






- Anna laitteen jäähtyä.
- Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus sienellä pois uunitilan pohjalta.
- Näppää tarvittaessa kosketusvalitsinta ① kytkeäksesi laitteen päälle.






- Näppää kenttää  hakeaksesi näyttöön käyttötavat.
- Pyyhkäise kosketusnäytöllä vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kuivaus ".
- Näppää alemmaa riviä.
Toiminta-aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.
- Näppää alemmaa riviä.
- Näppää kenttää .
Kuivaus käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.
- Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

Mikroaalto-yhdistelmäkäytön säätäminen

Eräät uunitoiminnot soveltuvat yhdistettäväksi mikroaaltokäytön kanssa. Mikroaaltotehoksi voidaan asettaa 90 W, 180 W tai 360 W.

Käytettävissä olevat uunitoiminnot:


	Kiertoilma
	Ylä-alalämpö
	Thermo-grillaus
	Grilli suuri pinta
	Grilli pieni pinta

- Näppää kosketusvalitsinta  kytkeäksesi laitteen päälle.
- Näppää kosketusvalitsinta .
Päävalikko ilmestyy näyttöön.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "MikroKombi-yhdistelmäkäytön ". Näppää kenttää "Jatka".
Näyttöön tulevat ehdotuksina uunitoiminto, lämpötila, mikroaaltoteho ja toiminta-aika
- Jos haluat säätää arvoja, näppää kyseistä kenttää ja pyyhkäise vasemmalle tai oikealle.
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .
- Näppää kosketusvalitsinta .
Laitte käynnistää toiminnon. Kuumennuspalkki syttyy ja toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.


Voit muuttaa lämpötilan, mikroaaltotehon ja toiminta-ajan milloin tahansa. Näppää sitä varten kyseistä kenttää ja säädä haluamasi arvo.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kun päättymisaika on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja laite lopettaa mikroaaltokäytön automaattisesti. Näyttöön ilmestyy "I→I päättynyt".

Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta .

Jos haluat käynnistää mikroaaltokäytön uudelleen, näppää kosketusvalitsinta .

Muussa tapauksessa kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella .

Toiminnon pysäyttäminen

Näppää kosketusvalitsinta : uuni on taukotilassa. Näppää uudelleen kosketusvalitsinta . toiminto jatkuu.

Laitteen luukun avaaminen: toiminto keskeytyy. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu automaattisesti.

Toiminnon keskeyttäminen

Näppää kosketusvalitsinta .

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 aikaväleihin 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 40 → "Ohjelmat" sivulla 38





Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:





- pieni
- keskimääräinen
- runsas

Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:


- Kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 
- Thermo-grillaus 
- Lämpimänäpito 


Käynnistäminen

- Näppää kosketusvalitsinta .
- Täytä vesisäiliö.
- Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
- Näppää kosketusvalitsinta  kytkeäksesi höyrytoiminnon käyttöön.
- Pyyhkäise näytöllä vasemmalle tai oikealle valitaksesi höyryn tehon.
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .
- Näppää kosketusvalitsinta .
Laitte käynnistää toiminnon.

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


Höyrykäytön keskeyttäminen

- Jos haluat keskeyttää höyrykäytön aikaisemmin, näppää kosketusvalitsinta .


- Näppää alemmalla rivillä asetettua höyrytoimintoa.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Pois päältä".
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .

Huomautus: Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.


Laitteen käytön keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta .






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 40


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

Käynnistäminen


- Näppää kosketusvalitsinta .
- Täytä vesisäiliö.
Huomautus: Kytke kohotusteho päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kohotusteho".
- Näppää alemmalla rivillä kohtaa "1".
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi tehon.
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .
- Näppää alemmalla rivillä kohtaa ".
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .
- Näppää kosketusvalitsinta .
Laite käynnistää toiminnon.

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


Keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

Lopetus







Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta .


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


- Näppää kosketusvalitsinta .
- Täytä vesisäiliö.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Regenerointi .
- Näppää alemmalla rivillä lämpötilaa.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .
- Näppää alemmalla rivillä kohtaa ".
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
- Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia .
- Näppää kosketusvalitsinta .
Laite käynnistää toiminnon.

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

Keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta .

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 18

Varoitus – Loukkaantumiswaara 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 lokeroista.

Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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


Huomio!

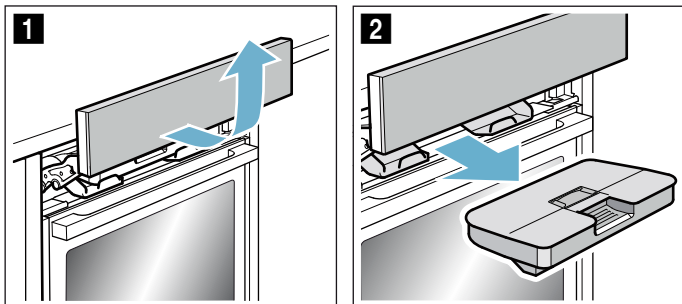
Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laitte saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua.

Sekoita tarvittaessa suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu, pulloitettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

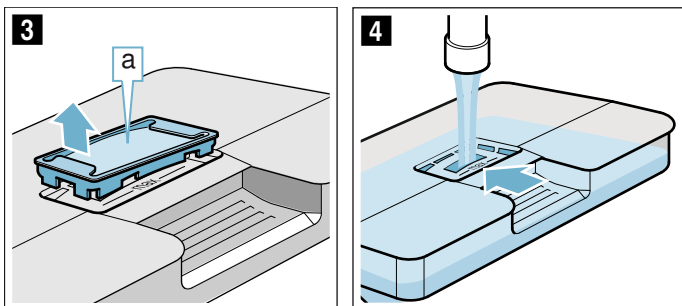
Huomautuksia

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

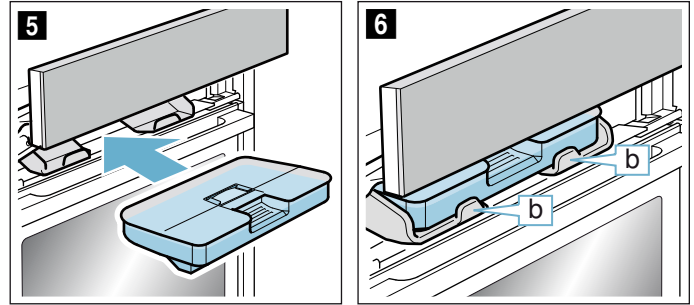
1. Näppää kosketusvalitsinta . Etulevy työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se vapautuu lukituksestaan (kuva 1).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva 2).



4. Paina kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.
5. Ota peitelevy **a** pois paikaltaan (kuva 3).
6. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä "max"-merkintään asti (kuva 4).



7. Aseta peitelevy **a** takaisin paikalleen vesisäiliön aukkoon.
8. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen (kuva 5). Varmista, että vesisäiliö lukittuu paikalleen molempien pidikkeiden **b** taakse (kuva 6).



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

Veden lisääminen vesisäiliöön

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.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!


Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

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.

Huomautuksia

- Kosketusvalitsin  palaa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen hiukan pitempään; tämä muistuttaa sinua vesisäiliön tyhjentämisestä.
- Poista kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Vesisäiliön tyhjentäminen

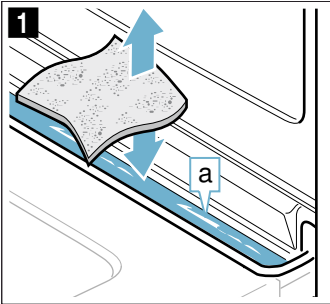
Huomio!

- Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.
- Älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Vesisäiliö vaurioituu.

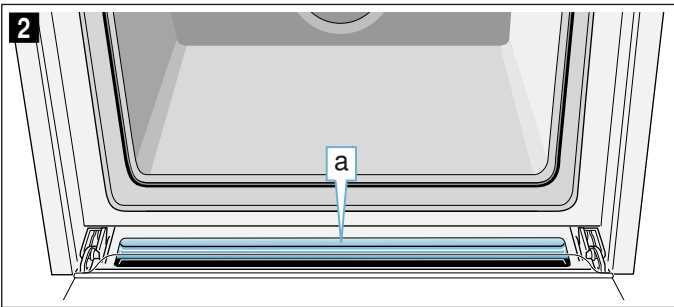
1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna kuivua kansi avattuna.
8. Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
9. Aseta vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

Tippakourun kuivaaminen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Imeytä tippuvesikourussa **a** oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti (kuva **1**).



Tippuvesikouru **a** on uunitilan alapuolella (kuva **2**).



Kuivauksen käynnistäminen

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

Huomio!

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

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

Uunitilan kuivaaminen käsin

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

Paistolämpömittari

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

Soveltuvat uunitoiminnot

	Kiertoilma	Mikroaalto tai höyry
	Ylä-alalämpö	Mikroaalto tai höyry
	Thermo-grillaus	Mikroaalto tai höyry
	Pizzateho	
	Ylä-/alalämpö Eco	
	Kiertoilma Eco	
	Uudelleen 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.

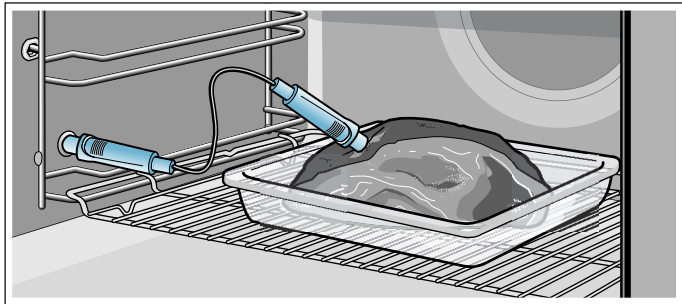
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

Huomio!

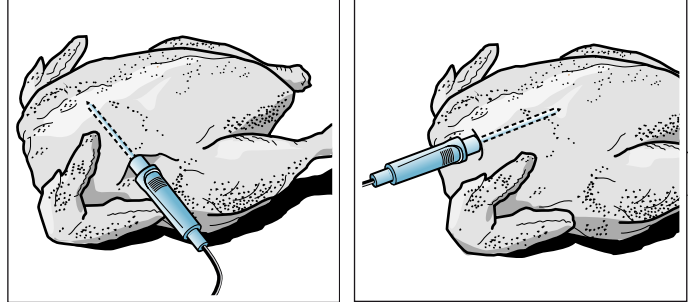
Jos kytket lisäksi käyttöön mikroaaltouunin, paistolämpömittarin kärjen pitää olla elintarvikkeen sisällä.

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

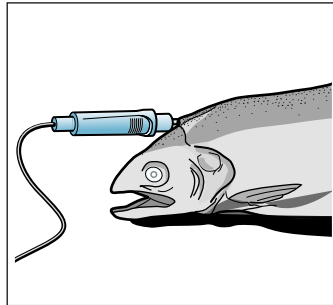
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



Lintu: pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Käännä sitten lintu ja aseta se rintapuoli alaspäin ritilälle.



Kala: pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritilälle.



Kypsennettävän tuotteen kääntäminen: jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.

Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

Älä käytä kannellista astiaa.

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu 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 asetta vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.
- Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, 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 keskeyttäminen

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.
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.

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 40

Elintarvike	Sisälämpötila °C
Lintu	
Broileri	80-85
Broilerinrinta	75-80
Ankka	80-85
Ankanrinta, punertava	55-60
Kalkkuna	80-85
Kalkkunanrinta	80-85
Hanhi	80-90
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
Kala	
Kala, kokonaisena	65-70
Kalafilee	60-65
Muut	
Lihamureke, kaikki lihalajit	80-90
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.

Laitte kuumentuu 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 asetukset käyttöön näppäämällä symbolia .
6. Näppää alemmalla rivillä toiminta-aikaa \rightarrow .
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
8. Ota asetukset käyttöön näppäämällä symbolia .
9. Näppää kosketusvalitsinta \triangleright .
Laitte 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. Laitte lakkaa kuumentamasta. 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.

Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
Laiteen ulkopuoli	
Teräasetusivu	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.
Maalattut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Jos kalkinpoistoainetta pääsee ohjauspaneelille, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
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 kalkinpoistoainetta 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. Huomio! Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 29 Huomautus: Elintarvikkejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Luukun teräksinen sisäkehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Värjäymät voidaan poistaa tällä. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.
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.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja 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 pinttyynyttä likaa.

Varoitus – Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

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.

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

Puhdista uunitila käyttävällä "Itsepuhdistus".

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 pinttyneempää lika on, sitä korkeampi pitää puhdistustehon olla. 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 luukkuja. 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.

Varoitus

Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

Ennen puhdistustoimintoa

Huomio!

Ota vesisäiliö pois laitteesta ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä. → "Höyry" sivulla 21

Voit puhdistaa ristikot ja kannattimet puhdistustoiminnon mukana. Poista karkea lika ennen puhdistusta.

Poista varusteet ja astiat uunista. Vain siten saavutat hyvän puhdistustuloksen koko uunitilassa.

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

Varoitus




Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.


Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattomia pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.


Käynnistäminen

- Näppää kosketusvalitsinta .
- Näppää kosketusvalitsinta .
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Pyrolyyttinen itsepuhdistus .
- Näppää alemmaa riviä.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi puhdistustehon.

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



- Näppää alemmaa riviä.
 - Näppää kosketusvalitsinta .
- Laite käynnistää itsepuhdistuksen.

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.


Laitteen luukku lukittuu automaattisesti itsepuhdistuksen ajaksi. Symboli  ilmestyy näyttöön.

Huomautus: Jos haluat käynnistää itsepuhdistuksen myöhemmin, aseta päättymisaika.

Keskeyttäminen

Keskeytä näppäämällä kosketusvalitsinta . 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.

Pyyhi kannattimet kostella liinalla. Työnnä sen jälkeen kaikki kannattimet useita kertoja sisään ja ulos. Puhdistuksen jälkeen kannattimiin saattaa jäädä värjäytymiä. Sillä ei ole vaikutusta toimintaan.

Huomautuksia

- Laitteen luukun sisäpuolella oleva kehys värjäytyy puhdistuksen aikana. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Värjäymä voidaan poistaa vain teräksenpuhdistusaineella.
- Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Ne ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

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 luukkuja 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 ②.
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 jäännösvettä 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 kalkkijuoivat 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.

Pinttyneen lian poistaminen

Erityisen pinttyneen lian poistamiseen on useita mahdollisuuksia.

- Anna astianpesuaineliuoksen 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. Kalkinpoistohjelman 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.

Käynnistä

Huomio!

- Laitevauriot: käytä kalkinpoistoon vain suosittelemaamme nestemäistä kalkinpoistoainetta. Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat tätä kalkinpoistoainetta. Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.
Kalkinpoistoaineen tilausnumero 311 680
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta tai kalkinpoistoainetta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoliuos heti vedellä.

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

1. Sekoita 400 ml vettä ja 200 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 ②.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kalkinpoisto" ③.
8. Näppää alemmaa riviä.
Näytössä näkyy kalkinpoiston kesto. Sitä ei voi muuttaa.
9. Näppää alemmaa riviä.
10. Näppää kosketusvalitsinta ④.
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 ⑤.
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 ⑥.
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.

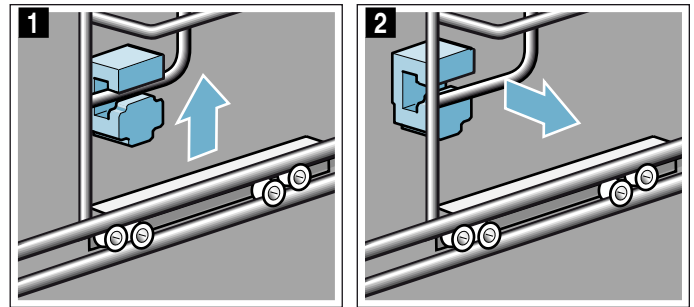
Ristikoiden irrotus ja asennus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

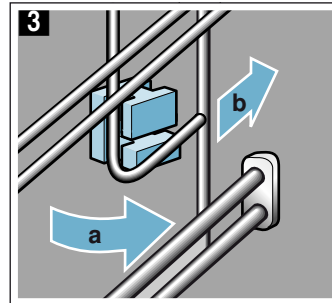
Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia ristikoida. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ristikoiden irrotus

1. Vedä kannatin eteenpäin pois paikaltaan.
2. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin (kuva 1) ja ota pois paikaltaan (kuva 2).



3. Käännä sitten koko ristikko ulospäin **a** ja ota takaa pois paikaltaan **b** (kuva 3).

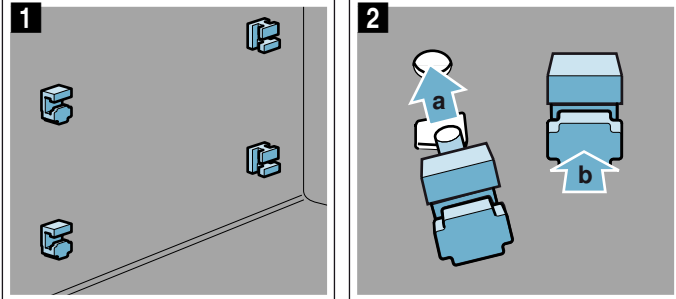


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

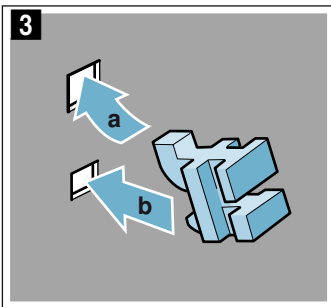
Kannattimien asentaminen

Jos kannattimet ovat pudonneet ristikoita irrotettaessa pois, ne on asennettava taas oikein paikoilleen.

1. Kannattimet ovat edessä ja takana erilaiset (kuva 1).
2. Pujota etummainen kannatin koukku ylöspäin pyöreään reikään **a**, käännä vähän vinoon asentoon, pujota alhaalla paikalleen ja suorista **b** (kuva 2).

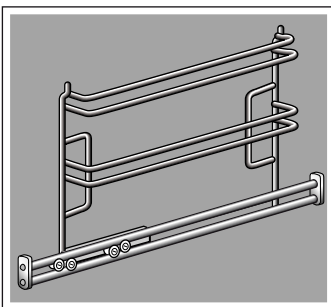


3. Ripusta takimmainen kannattimen koukusta ylempään reikään **a** ja paina kannatin paikalleen alempaan reikään **b** (kuva 3).



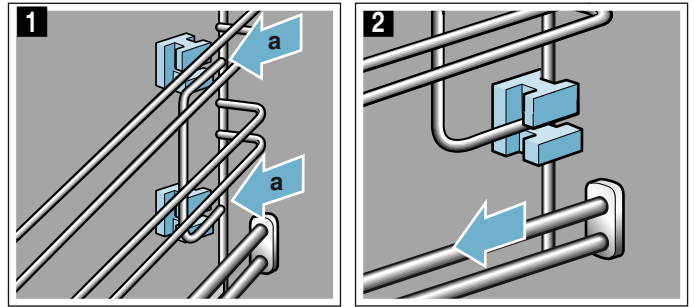
Ristikoiden asennus

Varmista ristikkooa paikalleen asentaessasi, että kannatin on alhaalla.

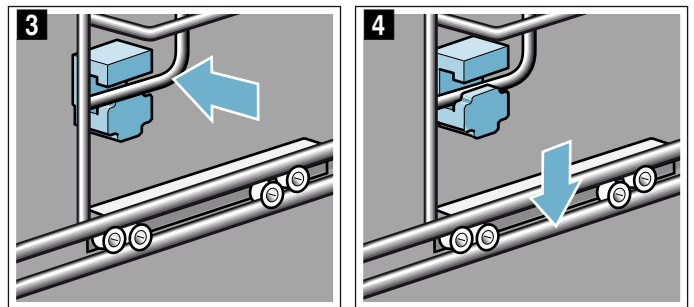


Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

1. Aseta ristikko takaa viistosti kohdalleen ja pujota ylhäältä ja alhaalta paikalleen **a** (kuva 1).
2. Vedä ristikko eteenpäin (kuva 2).



3. Käännä sitten edestä kohdalleen ja aseta paikalleen (kuva 3).
4. ja paina alaspäin (kuva 4).



5. Työnnä kannattimet taas kokonaan sisään.

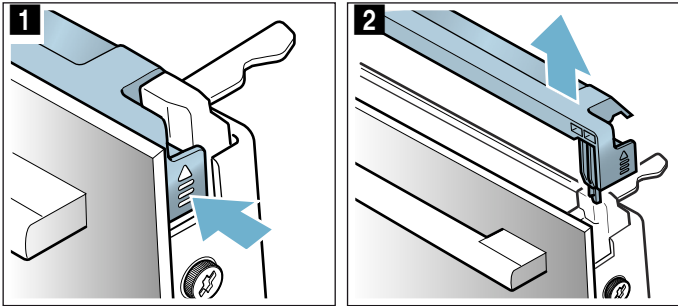
Laitteen luukku

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

Luukun suojuksen irrotus

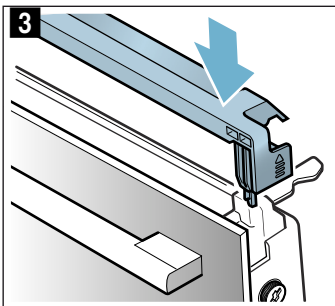
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).
Sulje laitteen luukku varovasti



Huomautus: Puhdista suojuksessa oleva teräsosa teräksenpuhdistusaineella. Puhdista luukun suojuksen muut osat astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla.

4. Avaa laitteen luukkua taas hiukan. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).



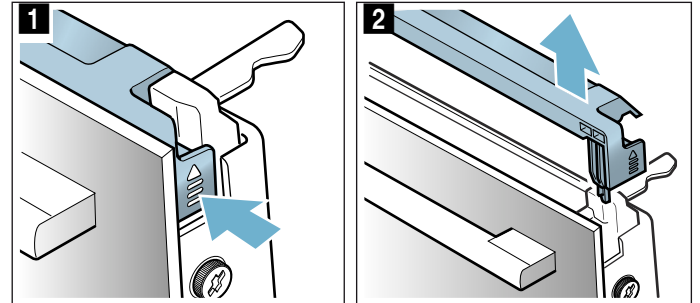
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

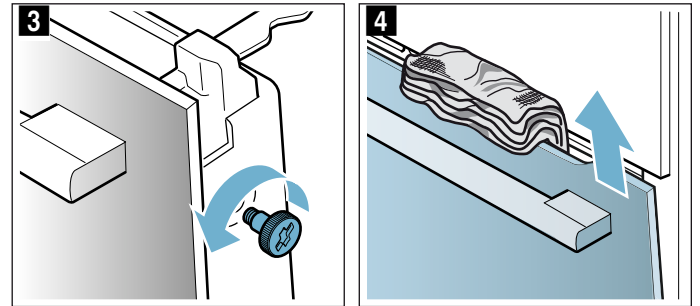
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

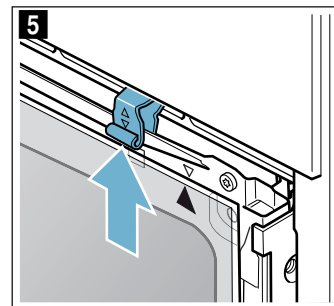
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystytä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ja ota pois paikoiltaan (kuva 3).
5. Ennen kuin suljet luukun, aseta useaan kertaan taiteltu keittiöliina luukun väliin (kuva 4). Vedä etulasi ylöspäin pois paikaltaan ja aseta se luukun kahva alaspäin tasaiselle alustalle.



6. Paina välilasin yläosassa olevia molempia pidikkeitä ylöspäin, älä ota niitä pois paikoiltaan (kuva 5). Pidä lasista toisella kädellä kiinni. Ota lasi pois paikaltaan.

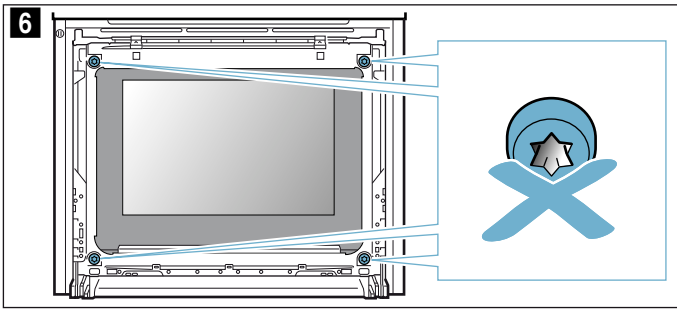


Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus – Vakavien terveysturvahinkojen vaara!

Kun ruuvit avataan, laitteen turvallisuus ei ole enää taattu. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta. Älä kierrä ruuveja koskaan auki.

Älä kierrä neljää mustaa ruuvia irti (kuva 6).



⚠ Varoitus

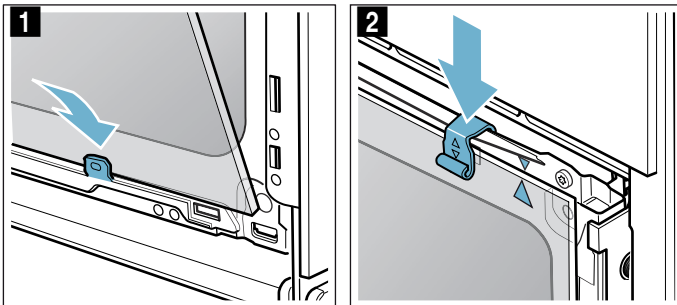
Loukkaantumisvaara!

- 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.

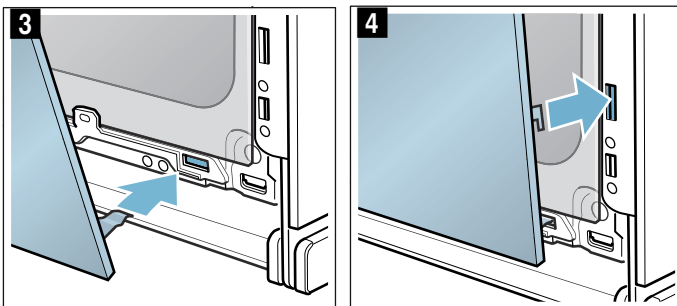
Asennus laitteeseen

Varmista sisälasia asentaessasi, että nuoli on oikealla ylhäällä lasissa ja on yhteneväinen levyssä olevan nuolen kanssa.

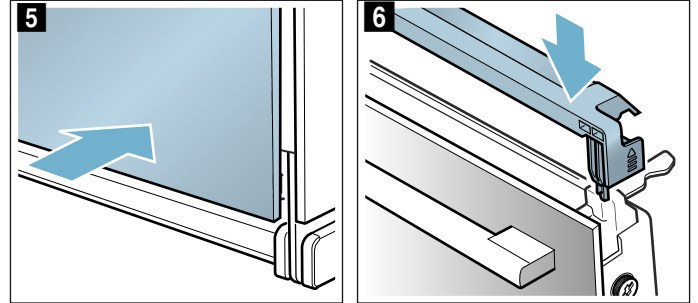
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



3. Ohjaa etulasi alhaalta pidikkeisiin (kuva 3).
4. Sulje etulasi, kunnes molemmat ylemmät hakaset ovat aukkoa vasten (kuva 4).



5. Paina etulasi alaspäin kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 5).
6. Avaa laitteen luukku taas vähän ja poista keittiöliina.
7. Kierrä vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit taas kiinni.
8. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni kuuluvaan lukitukseen saakka (kuva 6).



9. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

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 keittiössämme". Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

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.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Älä yritä korjata laitetta itse. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, ota yhteys 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
Laitte 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
Kun käyttötapa on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy viesti, että lämpötila on liian korkea	Laitte ei ole jäähtynyt riittävästi	Anna laitteen jäähtyä ja kytke käyttötapa uudelleen päälle
Laitte kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä	Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa
Laitte 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 "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä	Kansi on auki	Sulje kansi
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Lukitse vesisäiliö paikalleen → "Höyry" sivulla 21
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
	Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis.	Tilaa uusi vesisäiliö
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

fi Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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
Laitte ei kuumene, näytössä näkyy 	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa	Irrota laite n. 10 sekunniksi sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa → "Perusasetukset" sivulla 18
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä näkyy symboli 	Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt Lapsilukko lukitsee laitteen luukun	Odota, kunnes symboli  sammuu Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu, muuta lapsilukon asetusta
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni	Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa	Ei mahdollinen
Näyttöön ilmestyy "D" tai "E", esim. D0111 tai E0111	Tekninen ongelma	Kytke laite pois päältä ja taas päälle Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita tällöin tarkka virheilmoitus
Pelkkää mikroaaltoa käytettäessä uunitila kuumenee.	Kuivaustoiminto on kytketty päälle.	Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee tehon 600 W ja maksimitohon yhteydessä automaattisesti lisäksi päälle ylälämmön. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen. Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksista. Noudata mikroaaltouunia koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

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.

Laitte 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 vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero


Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy oikealta, kun avaat ohjaustaulun. Näppää sitä varten kosketusvalitsinta . → "Höyry" sivulla 21



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A horizontal bar highlights the 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.' labels. Below the bar, the 'Type:' label is also visible.

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.

Leivonta- ja paistoavustin

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

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos näin on, näyttöön ilmestyy huomautus. Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen.

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeen laadusta ja astiatyyppistä. 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 uunitoiminnon. 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.

Ruoan valitseminen


Seuraavasta taulukosta löydät mainituille ruoille sopivat asetukset.

Ruoat
Sokerikakkutaikina Irtopohja-/pitkä vuoka
Kakkupohja (6 munaa)
Kääretorttu
Hiivataikinapiirakka pellillä kuivalla täytteellä
Hiivataikinakranssi/-pitko
Pienleivonnaiset lehtitaikina
Muffinit, 1 taso
Vaalea leipä pitkässä vuossa
Paistovalmiit sämpylät/patongit, esipaistetut
Pizza pakaste, ohut pohja, 1 kpl
Ranskalaiset perunat, pakaste, 1 taso
Perunagratiini, raaosta perunoista
Uuniperunat
Lasagne, tuore
Porsaanpaisti, marmoroitunut, ilman kamaraa
Lihamureke (1 kg)
Paahtopaisti, medium (1,5 kg)
Naudan patapaisti
Lampaanreisi, luuton



Ruoat
Broileri, kokonainen
Broilerin koivet
Hanhi, kokonainen (3-4 kg)

Ruokien valinta ja asetusten tekeminen

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

- Näppää kosketusvalitsinta ① kytkeäksesi laitteen päälle.
- Näppää kosketusvalitsinta .
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Leivonta- ja paistoavustin".
- Näppää alemmaa riviä.
- Näppää haluamaasi luokkaa.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi ruoan.
- Näppää haluamaasi ruokaa.
Näyttöön ilmestyvät suositellut asetukset.

Huomautus: Eräiden ruokien kohdalla voit hakea näyttöön lisäohjeita, esim. asennuskorkeudesta ja astiasta. Pyyhkäise sitä varten vasemmalle, kunnes näytössä näkyvät huomautukset.


- Tarvittaessa voit muuttaa suositeltuja asetuksia. Näppää sitä varten alemmaa riviä "Muuta". Näppää kyseistä asetusta ja muuta sitä.
- Käynnistä laitteen toiminta kosketusvalitsimella . Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta .

Joissakin suositelluissa asetuksissa laite tarjoaa mahdollisuutta jälkikypsennää ruokaa.


Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää "Lopetus".

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit jälkikypsennää ruokia.

Jälkikypsennys

- Näppää kohtaa "Jälkikypsennys".
- Muuta tarvittaessa ehdotettua asetusta.
- Käynnistä "Jälkikypsennys" näppäämällä kosketusvalitsinta .

Keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

Ohjelmat

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

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos näin on, näyttöön ilmestyy huomautus. Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen.

Asetuksia 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 nesteiden 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.

Mikroaaltouuni

Laitteessa on tarjolla mikroaalto-ohjelmia, joiden avulla voit valmistaa ruokaa helposti ja nopeasti. Mikroaaltoja käytettäessä kypsennysaika lyhenee merkittävästi, se lähes puolittuu. Valittavissa on leivonta- ja paisto-ohjelmia, joissa mikroaaltokäyttö yhdistetään uunitoimintoon, ja lisäksi myös sulatus- ja kypsennystoimintoja vain mikroaaltoja käyttäen. Laite huolehtii puolestasi mikroaaltotehon, uunitoiminnon, ajan ja lämpötilan asetuksesta. Sinun tarvitsee vain syöttää laitteeseen kunkin ruoan painotiedot.

Laite kehottaa sinua käyttämään mikroaaltokäyttöön soveltuvaa astiaa. Mikroaaltouunia käsittelevästä luvusta löydät sopivia astioita koskevia ohjeita.

→ "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Höyry

Laitteessa on tarjolla höyrytoimintaohjelmia, joiden avulla voit valmistaa ruokaa helposti ja taidokkaasti.

Höyrytoimintoa koskevat ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 21

⚠ 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.

Paistolämpömittari

Eräiden ruokien kohdalla voit käyttää myös paistolämpömittaria. Kun liität paistolämpömittarin laitteeseen, näyttöön tulevat mittarin käyttöön sopivat ruokalajit. Voit muuttaa uunin lämpötilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan. → *"Paistolämpömittari" sivulla 25*

Ruoan valitseminen

Seuraavasta taulukosta löydät mainituille ruoille sopivat asetukset.

Ruoat
Linnunpalojen sulatus
Lihan sulatus
Kalafileen sulatus
Kasvikset, tuoreet
Kasvikset, pakaste
Kuoritut perunat
Pitkäjyväinen riisi
Kalafileen haudutus
Pizza pakaste, ohut pohja, 1 kpl
Lasagne, pakaste
Broileri, ilman täytettä
Broilerinpalat
Lihamureke tuoreesta jauhelihasta
Uuniperunat, kokonaiset

Ruoan valitseminen




Seuraavasta taulukosta löydät mainituille ruoille sopivat asetukset.


Ruoat
Vaalea leipä, pellillä
Vehnäleipä, vehnäsekaleipä, pellillä
Vehnäleipä, vehnäsekaleipä, pitkässä vuoassa
Ruissekaleipä hiivalla pitkässä vuoassa
Ohutleipä
Pullapitko, ilman täytettä/ hiivataikinakranssi
Täytekakku
Porsaanpaisti kuorella
Porsaan niskapalapaisti luuton
Kassler luuton/ rullapaisti
Naudanfilee, tuore, medium
Paahtopaisti, tuore, medium
Paahtopaisti, tuore, englantilainen

Ruoat
Broileri, kokonainen, tuore
Broilerinpalat, tuoreet
Ankka, hanhi, ilman täytettä, tuore
Kala kokonaisena
Kypsiä lisukkeiden lämmitys

Ohjelman säätäminen

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

- Näppää kosketusvalitsinta  kytkeäksesi laitteen päälle.
- Näppää kosketusvalitsinta .
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Mikroaalto-ohjelmat" tai "Höyryohjelmat".
- Näppää alemmaa riviä.
- Näppää haluamaasi luokkaa.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi mikroaalto-ohjelman tai höyryohjelman.
- Näppää haluamaasi mikroaalto-ohjelmaa tai höyryohjelmaa.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi painon.
- Näppää alemmaa riviä. Näkyviin tulee kannatinkorkeutta ja käytettävää astiaa koskeva ohje.
- Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta .


Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja 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

- Näppää kohtaa "Jälkikypsennys".
- Muuta tarvittaessa ehdotettua asetusta.
- Käynnistä "Jälkikypsennys" näppäämällä kosketusvalitsinta .

Keskeyttäminen

Keskeytä käynnissä oleva toiminto näppäämällä kosketusvalitsinta .

Laitteen kytkeminen pois toiminnasta

Kytke laite pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta .

Testattu kokeiteissä

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, fyysikaalinen 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

Suosittellemme tummia metallisia leivontavuoasia, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

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

Silikonivuoakien 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.

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsentyamiseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Voit käyttää yhdistelmäkäytössä tavallisia metallivuoasia. Jos vuoan ja ritilän välissä esiintyy kipinöintiä tarkista, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa ritilällä. Jos se ei auta, jatka kypsentyä ilman mikroaaltotoimintoa. Kypsennysaika pitenee.

Jos käytät muovisia, keraamisia tai lasisia vuoasia, taulukoissa mainittu kypsennysaika lyhenee. Kakku ruskistuu alapuolelta vähemmän.

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Tietyntyyppisten 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 seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä Kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen 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 oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 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 leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

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

Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.


Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kierroilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Vuokakakut							
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1	≡	150-170	-	-	55-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1	⌚	160-180	90	-	30-40
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1	⌚	150-160	-	1	50-70
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1	≡	150-170	-	-	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutai- kinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	1	≡	160-180	-	-	45-60
Hedelmäkakku sokerikakkutai- kinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	1	⌚	170-190	90	-	35-45
Kakkupohja sokerikakkutai- kinasta	Torttuvuoka	1	≡	150-170	-	-	20-40
Kakkupohja sokerikakkutai- kinasta	Torttuvuoka	2	⌚	160-170	-	1	25-35
Hedelmä- tai rahkatorrttu muro- taikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1	⌚	160-170	-	-	65-85
Hedelmä- tai rahkatorrttu muro- taikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1	⌚	160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1	≡	190-210	-	-	45-55
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1	⌚	180-200	-	-	50-60
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	1	⌚	190-210	-	-	25-40
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	1	⌚	210-220	-	1	30-40
Savariini	Torvikakkuvuoka	1	⌚	150-160	-	-	65-75
Savariini	Torvikakkuvuoka	1	⌚	150-160	-	1	60-70
Pullakakku irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1	⌚	150-160	-	-	25-35
Pullakakku irtopohjavuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1	⌚	160-170	-	2	25-35
Täytekakkupohja, 2 kananmu- naa	Torttuvuoka	1	≡	170-180	-	-	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmu- naa	Torttuvuoka	1	⌚	150-160	-	1	25-35
Täytekakkupohja, 3 kananmu- naa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1	≡	160-170*	-	-	25-35
* Esilämmitä							
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.							

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		150-160	-	1	10
						-	20-30
Täytekakkupohja, 6 kananmu- naa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-170*	-	-	30-50
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-160	-	1	10
						-	25-35
Makea piirakka uunipellillä							
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	1		160-180	-	-	20-40
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	1		160-170	-	1	30-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	-	35-50
Murotaikinakakku kuivalla täyt- teellä	Leivinpelti	1		170-190	-	-	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täyt- teellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	-	40-55
Murotaikinakakku mehuk- kaalla täytteellä	Uunipannu	1		150-170	-	-	65-85
Murotaikinakakku mehuk- kaalla täytteellä	Uunipannu	1		160-180	-	-	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		190-210	-	-	45-55
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		180-200	-	-	60-70
Hiivataikinaleivonnainen kui- valla täytteellä	Leivinpelti	1		160-180	-	-	15-25
Hiivataikinaleivonnainen kui- valla täytteellä	Leivinpelti	1		150-160	-	1	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kui- valla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-170	-	-	25-35
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	1		180-200	-	-	30-45
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-160	-	-	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	1		150-160	-	-	35-45
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	1		150-170	-	2	30-40
Kääretorttu	Leivinpelti	1		190-210*	-	-	10-15
Kääretorttu	Leivinpelti	1		190-210*	-	1	10-15
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	1		150-160	-	-	50-60
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	1		140-150	-	2	80-90
Struudeli, makea	Uunipannu	1		170-180	-	-	40-60
Struudeli, makea	Uunipannu	1		180-190	-	2	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	1		190-210	-	-	35-50
Struudeli, pakaste	Uunipannu	1		180-190	-	1	35-45
Struudeli, pakaste	Uunipannu	1		200-220	90	-	20-25
Pienet leivonnaiset							
Kuppikakut	Leivinpelti	1		160**	-	-	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150**	-	-	20-30
* Esilämmitä							
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.							

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho wateina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140**	-	-	30-40
Muffinit	Muffinipelti	1		170-190	-	-	15-30
Muffinit	Muffinipelti	1		150-160	-	1	25-30
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1		150-170*	-	-	20-30
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	1		160-170	-	-	30-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	1		160-180	-	2	25-35
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	2		170-190*	-	-	20-45
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	1		200-220*	-	1	15-25
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		170-190*	-	-	20-45
Tuulihatut	Leivinpelti	1		200-220	-	-	30-45
Tuulihatut	Leivinpelti	1		200-220*	-	1	25-35
Viinerit	Leivinpelti	1		160-180	-	-	20-30
Viinerit	Leivinpelti	1		160-180	-	2	25-35
Pikkuleivät							
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	1		150-160**	-	-	20-30
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	1		140-150**	-	-	25-35
Pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-160	-	-	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	-	-	20-35
Marenki	Leivinpelti	2		80-90*	-	-	120-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makroonit	Leivinpelti	2		90-110	-	-	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-110	-	-	20-40
* Esilämmitä							
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.							

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 irtopohjavuoran 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 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 vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä 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 seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä Kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut 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 oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 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 alhaisempia 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. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. Muutamia ruokalajeita 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.





Poista uunista kaikki varusteet, 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:






-  Kiertoilma

-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Grilli pieni pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
Leipä						
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Ohutleipä	Uunipannu	1		250-270	-	20-30
Ohutleipä	Uunipannu	2		220-230	3	20-30
Sämpylät						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	2		200-220	-	10-20
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	2		200-220	2	10-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	1		170-180*	-	15-25
Pullat, tuore	Leivinpelti	1		160-170	3	25-35
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-160*	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	1		180-200	-	25-35
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	1		200-220	2	20-25
Patonki, esipaistettu, kylmä	Uunipannu	2		200-220	-	10-20
Patonki, esipaistettu, kylmä	Leivinpelti	2		200-220	2	10-20
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen	Ritilä	1		150-160*	-	10-20
Sämpylät, pakaste						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	2		200-220	-	15-25
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	2		180-200	1	15-25
Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit	Ritilä	1		220-240	-	15-25
Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit	Leivinpelti	2		210-230	1	18-25
Voisarvet, paistovalmiit	Leivinpelti	1		150-170*	-	20-35
* Esilämmitä						

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Voisarvet, paistovalmiit	Leivinpelti	1		180-200	1	20-30
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen	Ritilä	1		160-170*	-	10-20
Paahtoleipä						
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappa- letta	Ritilä	2		290	-	5-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kap- paletta	Ritilä	2		250	-	5-15
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		290	-	3-6
* 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.

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun käytät leivonnaisten kypsennykseen mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Voit käyttää yhdistelmäkäytössä tavallisia metallivuokia. Jos vuoan ja ritilän välissä esiintyy kipinöintiä tarkista, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa ritilällä. Jos se ei auta, jatka kypsennykseen ilman mikroaaltotoimintoa. Kypsennysaika pitenee.

Jos käytät muovisia, keraamisia tai lasisia vuokia, taulukoissa mainittu kypsennysaika lyhenee. Suolainen leivonnainen ruskistuu alapuolelta vähemmän.

Leivonnaisten kypsentyminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen on mahdollista vain yhdellä tasolla.

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 seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä Kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut 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 oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

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 asetusravot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia 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. Paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

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

























Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kierroilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho wateina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Pizza							
Pizza, tuore	Leivinpelti	1		200-220	-	-	20-30
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	1		210-230	-	-	20-30
Pizza, kylmä	Ritilä	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, pakaste							
Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta	Ritilä	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta	Uunipannu	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta	Ritilä + leivinpelti	3+1		200-220	-	-	15-25
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Ritilä	1		180-200	-	-	20-30
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Uunipannu	1		180-200	90	-	15-25
Pizza, paksu pohja, 2 kappale	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizzapatonki	Ritilä	1		200-220	-	-	20-30
Pizzapatonki, 2 kappaletta	Uunipannu	1		180-200	90	-	10-20
Minipizza	Ritilä	1		210-230	-	-	10-20
Minipizzat, 9 kappaletta	Uunipannu	1		210-230	90	-	10-20
Suolaiset leivonnaiset & quiche							
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		170-190	-	-	50-60
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		180-190	-	1	65-75
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Piirakkavuoka, musta	1		190-210	-	-	35-55
Quiche	Piirakkavuoka, musta	1		190-210	-	-	30-45
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	1		260-280*	-	-	10-20
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	1		200-220*	-	2	15-25
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	1		190-200	-	-	40-50
Empanadas-piirakat	Uunipannu	1		180-190	-	-	35-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	1		180-190	-	2	30-40
* Esilämmitä							

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1	≡	180-200	-	-	35-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1	⌘	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.

Valmistus mikroaaltotoiminnolla

Kun käytät valmistukseen vain mikroaaltotoimintoa tai mikroaaltotoimintoyhdistelmää, voit lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouuniin tarkoitettussa astiassa.

Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannalla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 1
- Uunipannu: korkeus 2

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 "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luukkuun päin.

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	1	≡	200-220	-	-	35-55
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	1	⌘	160-170	-	2	40-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	1	⌘	140-160	360	-	20-30
* Esilämmitä							

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 määrästä. 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:

-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 3 = suuri

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho wattaina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Paistos, makea	Uunivuoka	1	≡	170-190	-	-	45-60
Paistos, makea	Uunivuoka	1	⌘	140-160	360	-	25-35
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1	⌘	160-180	-	-	50-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1	⌘	170-180	-	2	35-45
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1	≡	180-200	360	-	20-30
Lasagne, pakaste, 400 g	Uunipannu	1	⌘	190-210	-	-	30-40
Lasagne, pakaste, 400 g	Kanneton astia	1	⌘	180-190	-	2	40-50
Lasagne, pakaste, 400 g	Kanneton astia	1	≡	200-210	180	-	20-25
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1	⌘	170-180	-	-	50-65
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1	⌘	170-190	-	2	60-70
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1	⌘	170-190	360	-	20-25
Kohokas	Uunivuoka	1	⌘	160-170*	-	-	40-50
Kohokas	Uunivuoka	1	≡	180-200*	-	-	30-40
Kohokas	Annosvuokat	1	≡	170-190	-	-	65-75

* Esilämmitä

Lintu

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

Paistaminen ritilällä

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

Työnnä ritilä uuniin ”Microwave”-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle.

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 peiliin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Nouda paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun 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.

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.

Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Mikroaaltouunitoimintoyhdistelmä soveltuu erityisen hyvin linturuokien valmistuksen. Kypsennysaika lyhenee huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paisto aika määräytyy mikroaaltouunitoimintoyhdistelmää käytettäessä kokonaispainon perusteella.

Ohje: Jos kypsennät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Nouda mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → ”Mikroaaltouuni” sivulla 19

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 uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun.

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

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 25

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. 1/2 - 2/3.






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

Ohjeita

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoaajan 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:

-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Grilli suuri pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Broileri							
Broileri, 1 kg	Kanneton astia	1		200-220	-	-	60-70
Broileri, 1 kg	Ritilä	1		200-220	-	2	50-60
Broileri, 1 kg	Kannellinen astia	1		230-250	360	-	25-35
Broilerin rintafilee, à 150 g (gril- laus)	Ritilä	2		290*	-	-	15-20
Broilerin rintafilee, 2 kappaletta à 150 g (grillaus)	Kanneton astia	1		190-210	180	-	25-30
* Esilämmitä 5 min							
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita							

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	2		220-230	-	-	30-35
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	2		200-220	-	2	30-45
Broilerinpalat, 4 kappaletta à 250 g	Kanneton astia	1		190-210	360	-	20-30
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	2		200-220	-	-	10-20
Broileritikut, nugetit, pakaste, 250 g	Uunipannu	1		190-210	360	-	15-20
Kana, 1,5 kg	Kanneton astia	1		200-220	-	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Ritilä	1		180-200	-	2	65-75
Kana, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
Ankka & hanhi							
Ankka, 2 kg	Kanneton astia	1		180-200	-	-	90-110
Ankka, 2 kg	Ritilä	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Ankka, 2 kg	Uunipannu	1		170-190	180	-	60-80
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	2		230-250	-	-	25-30
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	2		220-240	-	2	25-30
Hanhi, 3 kg	Kanneton astia	1		160-170	-	-	120-150
Hanhi, 3 kg	Ritilä	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hanhi, 3 kg	Kanneton astia	1		170-190	180	-	80-90
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	-	40-50
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		190-200	-	2	45-55
Hanhenkoivet, à 350 g	Uunipannu	1		170-190	180	-	30-40
Kalkkuna							
Minikalkkuna, 2,5 kg	Kanneton astia	1		180-190	-	-	70-90
Minikalkkuna, 2,5 kg	Uunipannu	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Minikalkkuna, 2,5 kg	Kannellinen astia	1		210-230	360	-	45-50
Kalkkunarinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	1		240-260	-	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Kanneton astia	1		180-200	-	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		170-180	-	2	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Kannellinen astia	1		210-230	360	-	45-50
* Esilämmitä 5 min							
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita							

Liha

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja lihan kypsentämiseen. 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 ritilällä

Kun liha paistetaan ritilällä, 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.

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkaan päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkaan päin ritilän alla olevalle kannatintasolle.

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 paistovuoassa, 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.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä lihan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka 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.

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 kypsentämistä. 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 paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Paistaminen mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Tietyt ruoat voidaan valmistaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen. Kypsennysaika lyhentyy huomattavasti.

Toisin kuin tavallisen käytön yhteydessä, paisto aika määräytyy mikroaaltouunitoimintoyhdistelmää käytettäessä kokonaispainon perusteella.

Ohje: Jos kypsennät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa.

Käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Metalliset vuokat ja savipadat soveltuvat kypsennykseen vain ilman mikroaaltotoimintoa. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Huomio!

Jos käytät paistopussia, älä käytä sulkemiseen metallisia sulkimia. Käytä lankaa. Älä käytä lihakäärleissä metallitikkuja. Se voi johtaa kipinöintiin.

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 uunin luokku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luokku avoimena.

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun.

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

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

Suolaa grillattava elintarvike vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

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 25

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto monille eri liharuoille. 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 painoehdotuksineen. 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. 1/2 - 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:

-  Kierroilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Mikroaalto

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Porsaanliha							
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-200	-	-	120-130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-190	-	1	110-130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kannellinen astia	1		180-200	180	-	40-50
Porsaanpaisti, josta ei ole pois- tettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	1		190-200	-	-	130-140
Porsaanpaisti josta ei ole pois- tettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	1		120	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	30-35
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		220-230	-	-	70-80
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	-	1	80-90
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		230-240	90	-	50-60
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	2		220-230	-	-	20-25
Porsaanfilee, 400 g	Kanneton astia	1		210-220*	-	1	25-30
Kassler luulla, 1 kg (lisää hie- man vettä)	Kannellinen astia	1		210-220	-	-	60-80
Kassler luulla, 1 kg	Kanneton astia	1		160-170	-	1	70-80
Kassler luulla, 1 kg	Kanneton astia	1		-	360	-	40-50
* Esilämmitä							
** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä							
*** Kääntämättä							
**** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1							
***** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3							

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	3	☰	250	-	-	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)	Ritilä	3	☰	290*	-	-	8-12
Naudanliha							
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	1	☰	210-220	-	-	40-50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	1	☷	190-200	-	1	50-60
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kannellinen astia	1	☰	180-200	90	-	30-40
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1	☰	200-220	-	-	130-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☷	150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	220-230	-	-	60-70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☷	190-200	-	1	65-80
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	240-260	180	-	30-40
Pihvi, paksuus 3 cm, medium	Ritilä	2	☰	290	-	-	15-20
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm *****	Ritilä	2	☰	290	-	-	20-30
Vasikanliha							
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	160-170	-	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☷	170-180	-	1	90-110
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1	☷	200-210	90	-	70-80
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	200-210	-	-	100-110
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☷	170-180	-	1	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Lampaanliha							
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	170-190	-	-	50-70
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1	☰	170-180	-	1	80-90
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kannellinen astia	1	☷	240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Lampaansatula luulla***	Kanneton astia	1	☰	180-190	-	-	40-50
Lampaansatula luulla***	Kanneton astia	1	☰	200-210*	-	1	25-30
Lampaansatula luulla***	Kanneton astia	1	☷	190-210	90	-	30-40
Lampaankyljys****	Ritilä	2	☰	290	-	-	12-18
Makkarat							
Grillimakkarat	Ritilä	2	☰	290	-	-	10-20
Liharuokat							
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	1	☷	170-180	-	-	70-80
* Esilämmitä							
** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä							
*** Kääntämättä							
**** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1							
***** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3							

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	1		190-200	-	1	70-80
Lihamureke, 1 kg + 50 ml vettä	Kanneton astia	1		170-190	360	-	30-40
* Esilämmitä							
** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä							
*** Kääntämättä							
**** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1							
***** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3							

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 tarvit- taessa paistoaikaa.
Kuori on liian ohut.	Nosta lämpötilaa tai kytke paistoaajan 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.
Paisti ei ole kypsä.	Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikrotoiminnolla.
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 kypsentämiseen. 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

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi.

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

Pidä uunin luokku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luokku 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 paistovuoat 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 paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Höyrytys mikroaaltotoiminnolla

Voit höyryttää kalaa myös mikroaaltotoiminnolla.

Käytä siihen suljettua, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa astiaa tai sulje astia lautasella tai mikroaaltouuniin soveltuvalla erikoisfoliolla. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita koskevia ohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin ja voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi. Kun kypsennät kokonaisia kaloja, lisää yksi - kolme ruokalusikallista vettä tai sitruunamehua.

Anna kalan lämpötilan tasaantua kypsennyksen jälkeen vielä 2 - 3 minuuttia.

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouuniin tarkoitettussa astiassa.

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 25

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 painoehdotuksineen. 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. 1/2 - 2/3.

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:

-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Grilli suuri pinta
-  Mikroaalto

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kala							
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kanneton astia	1		170-190	-	-	20-30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	1		170-180	-	2	15-20
				160-170	-	-	5-10
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		250	90	-	15-20
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	1		-	600	-	3
				-	360	-	2-7
* Esilämmitä							
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1							
*** Käännä välillä							

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kanneton astia	1		170-190	-	-	30-40
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	1		-	600	-	10
					360	-	10-15
Kalafileet							
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	2		220*	-	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty, 400 g	Kannellinen astia	1		-	600	-	4
					360	-	5-15
Kalapihvit							
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	2		290	-	-	18-22
Kala, pakaste							
Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	1		-	600	-	5
					360	-	7-12
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	1		210-230	-	-	25-40
Kalafilee, paneroimaton, 400 g	Kannellinen astia	1		-	600	-	10-15
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		220-240	-	-	35-45
Kalafilee, kuorutettu	Kanneton astia	1		200-220	-	2	35-45
Kalafilee, kuorutettu, 400 g	Kanneton astia	1		290	360	-	15-20
Kalapuikot***	Leivinpelti	1		220-240	-	-	10-20
Kalaruoat							
Kalaterriini, 1000 g	Terriinivuoka	1		-	360	-	20-25
* Esilämmitä							
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1							
*** Käännä välillä							

Vihannekset ja lisukkeet

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

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

Ruoanvalmistus mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen

Kun haluat valmistaa ruokaa mikroaaltotoimintoyhdistelmää hyödyntäen, käytä aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa lämmönkestävää astiaa. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikroaaltouuniin soveltuvaa erikoisfoliota. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi.

Vilja kuohuu voimakkaasti kypsennettäessä. Käytä kaikille viljatuotteille ja esim. myös riisille korkea kannellista astiaa.

Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Jos et löydä tietoja valmistelemallesi ruokamäärälle, lyhennä tai pidennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaisesti: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista kypsennysaikaa.

Käännä tai sekoita ruokaa välillä yksi - kaksi kertaa. Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä kaksi - kolme minuuttia.

Ruoista siirtyy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua hyvin kuumaksi myös pelkässä mikroaaltouunikäytössä.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

Valmistaminen kahdella tasolla

Käytä 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 oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin ”Microwave”-merkkistä uunin luokkaan päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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:

-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Grilli suuri pinta
-  Mikroaalto

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaalto- teho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kasvikset, tuoreet							
Kasvikset, tuoreet, 250 g*	Kannellinen astia	1		-	600	-	8-12
Kasvikset, tuoreet, 500 g*	Kannellinen astia	1		-	600	-	10-15
Kasvikset, pakaste							
Pinaatti, 450 g*	Kannellinen astia	1		-	600	-	13-18
Sekavihannekset, 250 g + 25 ml vettä*	Kannellinen astia	1		-	600	-	10-14
Sekavihannekset, 500 g + 25 ml vettä*	Kannellinen astia	1		-	600	-	15-20
Kasvisruoat							
Grillivihannekset	Uunipannu	3		290	-	-	10-15
Perunat							
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	1		160-180	-	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	2		180-190	-	1	40-50
Uuniperunat, puolitetut, 1 kg	Uunipannu	2		200-220	360	-	15-20
Kuoriperunat, kokonaiset 250 g*	Kannellinen astia	1		-	600	-	10-13
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon, 500 g*	Kannellinen astia	1		-	600	-	12-15
Perunatuotteet, pakaste							
Röstiperunat (käännä välillä)	Uunipannu	2		200-220	-	-	20-30
Perunataskut, täytetyt (käännä välillä)	Uunipannu	2		190-210	-	-	15-25
Kroketit	Leivinpelti	1		200-220	-	-	15-25
Ranskalaiset perunat (käännä välillä)	Leivinpelti	1		190-210	-	-	20-30
Ranskalaiset perunat, 500 g	Uunipannu	2		250-270	180	-	15-20
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa (käännä välillä)	Uunipannu + leivinpelti	3+1		200-220	-	-	30-40
* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa							

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
Riisi							
Pitkäjyväinen riisi, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Luonnonriisi, 250 g + 650 ml vettä	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml vettä	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Vilja							
Kuskus, 250 g + 500 ml vettä	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	6-8
Hirssi kokonainen, 250 g + 600 ml vettä	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/maissisuurimot, 125 g + 500 ml vettä*	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	6-8
Suurimot, 250 g + 750 ml vettä	Kannellinen astia	1	☞	-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Kananmuna							
Munahyydyke 2 kananmu- nasta	Kannellinen astia	1	☞	-	360	-	6-8
* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa							

Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti jogurttia ja erilaisia jälkiruokia.

Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "*Mikroaaltouuni*" sivulla 19

Kun laitat astian rutilälle, työnnä rutilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä. Älä avaa laitteen luukkuu toiminnon aikana.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.
Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin lasseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Vanukas vanukasjauheesta

Sekoita vanukasjauhe, maito ja sokeri pakkauksen tietoja noudattaen korkeassa, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvassa astiassa. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Kun maito alkaa kuohua, sekoita heti voimakkaasti. Toista se kaksi - kolme kertaa.

Riisipuuron valmistus

1. Punnitse riisi ja mittaa maitoa 4-kertainen määrä.
2. Kaada riisi ja maito korkeaan, mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan astiaan.
3. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.
4. Kun maito alkaa kuohua, sekoita heti voimakkaasti ja pienennä mikroaaltotehoa taulukkoon merkittyyn arvoon.
Sekoita useamman kerran keittämisen aikana.

Hilloke

Punnitse hedelmät mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaan astiaan ja lisää 100 grammaa kohti ruokalusikallinen vettä. Lisää sokeria ja mausteita makusi mukaan. Peitä astia ja säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Sekoita kaksi - kolme kertaa kypsennyksen aikana.

Popcorn mikroaaltouunissa

Käytä kuumuutta kestävästä, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuon kantta. Älä käytä posliiniasiaa tai hyvin kuperaa lautasta.

Laita popcornussi merkitty puoli astiaa vasten. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan. Tuotteesta ja määrästä riippuen ajan muuttaminen voi olla tarpeen.

Jotta popcornit eivät pala, ota popcornussi pois uunista 1 ½ minuutin kuluttua ja ravistele. Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

Suosittelut asetusarvot

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kohotusteho
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Kohotusteho	Mikroaalto-teho watteina	Aika minuutteina
Vanukas vanukasjauheesta	Kannellinen astia	1		-	600	5-8
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja		1	-	300-360
Riisipuuro, 125 g + 500 ml maitoa*	Kannellinen astia	1		-	600	10
Hedelmähilloke, 500 g	Kannellinen astia	1		-	600	9-12
Mikroaaltouunissa valmistettava popcorn, 1 pussi à 100 g**	Kanneton astia	1		-	600	4-6

* Sekoita välillä kaksi - kolme kertaa
** Laita suljettu pussi astiaan

Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laitte säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi. Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Valitse lämpötila uunitoiminnolla Kiertoilma Eco väliltä 125-275 °C und uunitoiminnolla Ylä-/alalämpö väliltä 150-250 °C. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Kiertoilma Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. Uunitoimintoa Ylä-/alalämpö Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 vuoat 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. Lämpötila ja paisto aika 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: Paisto aikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Vuokakakut					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		140-160	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		140-160	20-40

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	1		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	1		150-160	65-75
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		160-180	20-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		170-180	25-35
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	1		150-160	35-45
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		150-170	20-35
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-30
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150-160	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	2		170-190	25-50
Tuulihatut	Leivinpelti	1		200-220	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-150	25-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	1		150-160	30-40
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	1		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	1		250-270	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	1		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	1		180-200	25-35
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	110-130
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	1		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	1		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	1		190-210	15-35

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa	
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 ongelmaton pitää lämpimänä. 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 1.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.


Laitte on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä vajaan 10 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

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Lintu						
Ankanrinta, punertava, à 300 g	Kanneton astia	1		6-8	95*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä	Kanneton astia	1		4	120*	45-60
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg, kypsä	Kanneton astia	1		6-8	120*	100-130
Porsaanliha						
Porsaan fileepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	1		6-8	85*	130-180
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	1		4-6	85*	45-70
Naudanliha						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg, kypsä	Kanneton astia	1		6-8	100*	150-190
Naudanfilee, 1 kg	Kanneton astia	1		4-6	85*	90-120
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Kanneton astia	1		6-8	85*	120-180
Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	1		4	85*	40-60
* Esilämmitä						

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	1		6-8	85*	100-130
Vasikanpaisti, paksuus 7-10 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	1		6-8	85*	150-210
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Kanneton astia	1		4-6	85*	70-120
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	1		4	80*	40-60
Karitsanliha						
Karitsanselkää, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g	Kanneton astia	1		4	85*	30-45
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Kanneton astia	1		6-8	95*	120-180
* 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 tavanomaiseen tapaan paistettu liha.	Jotta liha ei jäähdy niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoile kastike hyvin kuumana.

Kuivaaminen

Kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrtejä ja pese ne huolellisesti. Laita rutilälle 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 rutilällä päällekkäin.

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 rutilä: korkeus 2
- 2 rutilää: 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, kypsyydestä 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:

-  Kiertoilma

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika tun- teina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, rutilää kohti 200 g)	Rutilä	2		80	4-7
Kivihedelmät (luumut)	Rutilä	2		80	8-10
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	Rutilä	2		80	4-7
Sienet viipaleina	Rutilä	2		60	6-8
Yrtit, puhdistettu	1-2 rutilää	-		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.

Lasitölkkit

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 kuusi 1/2, 1 tai 1 1/2 litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannot voivat haljeta.

Umpiointitölkkit 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 tölkkit sulkimilla. Aseta tölkkit 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 umpiointitölkkit kuplivat. Ota tölkkit 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 tölkkit umpioimisen jälkeen pois uunista ja laita ne puhtaan pyyhkeen päälle. Älä laita kuumia lasitölkkejä kylmälle tai kostealle alustalle, ne voivat haljeta. Peitä tölkkit, jotta niihin ei kohdistu vetoa. Poista sulkimet vasta, kun lasitölkkit 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:

-  Kiertoilma

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Umpioiminen					
Kasvikset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				120	Kuplimisen alettua: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
Kasvikset, esim. kurkut	1 litran umpiointitölkkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
				-	Jälkilämpö: 35
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 35
				-	Jälkilämpö: 25
Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat	1 litran umpiointitölkkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 25
				-	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 ritilälle 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 määristä. Taulukon tiedot ovat sen takia ohjearvoja.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kohotusteho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / ko- hotusteho	Aika mi- nuutteina
Hiivataikina, makea					
Esim. pullat	Kulho	1		1	30-45
	Uunipannu	1		1	10-20
Rasvainen taikina, esim. panettone	Kulho	1		2	40-90
	Vuoka ritilällä	1		2	30-60
Hiivataikina, suolainen					
Esim. pizza	Kulho	1		1	20-30
	Uunipannu	1		1	10-15
Leipätaikina					
Vaalea leipä	Kulho	1		1	30-40
	Uunipannu	1		1	15-25
Sekaleipä	Kulho	1		1	25-40
	Uunipannu	1		1	10-20
Sämpylät	Kulho	1		1	30-40
	Uunipannu	1		1	15-25

Sulatus

Käytä mikroaaltouunitoimintoa pakastettujen hedelmien, kasvien, lintujen, lihan, kalan ja leivonnaisten sulattamiseen.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita mikroaaltouunikäyttöön sopivassa astiassa ritilälle. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

Työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

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

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. Sulattaminen onnistuu usein paremmin, kun se tehdään

useammassa vaiheessa. Ne ilmoitetaan taulukossa allekkain.

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




















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.

Ohje: Jos käytät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista aikaa.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mikroaalto

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Leipä, sämpylät						
Leipä, 500 g	Kanneton astia	1		-	180	3
				-	90	10-15
Sämpylät	Ritilä	1		140-160	90	2-4
Kakku						
Kakku, mehukas, 500 g	Kanneton astia	1		-	180	2
				-	90	10-15
Kakku, kuiva, 750 g	Kanneton astia	1		-	90	10-15
Liha & linnut						
Broileri, kokonainen, 1,2 kg*	Kanneton astia	1		-	180	10
				-	90	10-15
Linnunpalat, 250 g*	Kanneton astia	1		-	180	10
				-	90	10-15
Ankka, 2 kg*	Kanneton astia	1		-	180	10
				-	90	40-50
Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 800 g*	Kanneton astia	1		-	180	15
				-	90	10-15
Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1 kg*	Kanneton astia	1		-	180	15
				-	90	20-30
Liha, kokonainen, esim. paisti (raaka liha) 1,5 kg*	Kanneton astia	1		-	180	15
				-	90	25-35
Liha, paloina tai viipaleina, esim. gulassi (raaka liha), 500 g*	Kanneton astia	1		-	180	8
				-	90	5-10
Jauheliha, sika-nauta, 200 g*	Kanneton astia	1		-	90	8-15
Jauheliha, sika-nauta, 500 g*	Kanneton astia	1		-	180	5
				-	90	10-15
Jauheliha, sika-nauta, 1000 g*	Kanneton astia	1		-	180	10
				-	90	20-30
Kala						
Kala, kokonainen, 300 g*	Kanneton astia	1		-	180	3
				-	90	10-15
Kalafilee, 400 g*	Kanneton astia	1		-	180	5
				-	90	10-15
Hedelmät, vihannekset						
Marjat, 300 g	Kanneton astia	1		-	180	5-10
Vihannekset, 600 g	Kanneton astia	1		-	180	10
				-	90	8-13
Muut						
Voin sulattaminen, 125 g	Kanneton astia	1		-	90	7-9

* Käänä, kun ajasta on kulunut 1/2

Ruokien lämmittäminen

Laite tarjoaa monia eri vaihtoehtoja ruokien lämmittämiseen. Mikroaaltouunilla juomat ja ruoat kuumenevat erityisen nopeasti. Höyrytoimintoa käytettäessä ruoat kuumenevat hellävaraisesti ja näyttävät kuin juuri valmistetuilta.

Ruokien lämmittäminen mikroaaltouunilla

Mikroaaltouunilla voit lämmittää ruokia tai sulattaa ja lämmittää niitä yhdellä vaiheella.

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Ruoka lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmitä eri aikoihin.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita päällekkäin.

Peitä ruoka. Kypsennystulos on siten parempi. Jos sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikroaaltouuniin soveltuvaa erikoisfoliota.

Sekoita ruokia välillä kaksi - kolme kertaa tai käännä niitä. Anna ruokien lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 1 - 2 minuuttia.

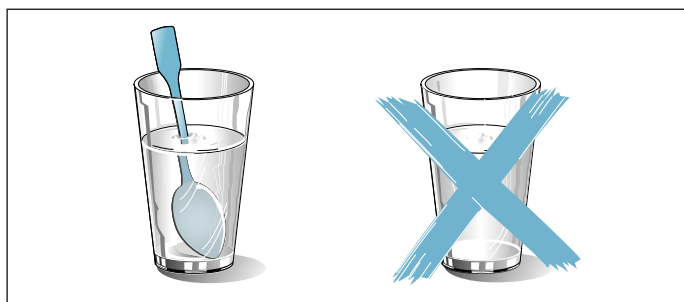
Kun lämmität tuttipulloa, pistä tuttipullo ritilälle ilman tuttia tai kantta. Ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen ja tarkista ehdottomasti lämpötila.

Ruoista siirtyä lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua hyvin kuumaksi myös pelkässä mikroaaltouunikäytössä.

Ohje: Jos käytät muita kuin taulukossa mainittuja määriä, muista tämä nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä merkitsee lähes kaksinkertaista aikaa.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoo luukun sisälasin.

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 aikaa.

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 ritilälle tai laita ne suoraan ritilälle korkeudelle 1.

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

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on asetusarvot erilaisten ruokien ja juomien lämmittämiseen mikroaaltouunissa ja höyrytoimintoa käyttäen. 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.



Jos valmistamallesasi ruoalle ei löydy arvoja, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.
























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

Pyyhi uunitila valmistuksen jälkeen.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Lämmitys
-  Mikroaalto

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Juomien lämmittäminen						
200 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	1		-	max	1-3
400 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	1		-	max	2-6
* Esilämmitä						

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Vauvanruoan kuumentaminen						
Maitopullo, 150 ml (sekoita hyvin)	Kanneton astia	1		-	360	1-3
Kasvikset, kylmä						
1 kg	Kanneton astia	1		120-130	-	15-25
250 g	Kanneton astia	1		120-130	-	5-15
250 g	Kannellinen astia	1		-	600	3-8
Kasvikset, pakaste						
irraliset, 250 g	Kannellinen astia	1		-	600	8-12
Kermapinaatti, yhdeksi kappaleeksi pakastettu, 450 g	Kannellinen astia	1		-	600	11-16
Ruoat, kylmä						
Annosateria, 1 annos	Kanneton astia	1		120-130	-	15-25
Annosateria, 1 annos	Kannellinen astia	1		-	600	4-8
Keitto, pataruoka, 400 ml	Kanneton astia	1		120-130	-	10-25
Keitto, pataruoka, 400 ml	Kannellinen astia	1		-	600	5-7
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kanneton astia	1		120-130	-	8-25
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	1		-	600	5-10
Laatikkoruoat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	1		120-140	-	10-25
Laatikkoruoat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	1		-	600	5-10
Pizza, esipaistettu	Ritilä	1		170-180*	-	5-15
Ruoat, pakastettu						
Annosateria, 1 annos	Kannellinen astia	1		-	600	11-15
Keitto, pataruoka, 200 ml (sekoita hyvin)	Kannellinen astia	1		-	600	4-6
Lisukkeet, 500 g, esim. pasta, perunat, riisi	Kannellinen astia	1		-	600	7-10
Laatikkoruoat ja paistokset, 400 g, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	1		180-200	180	20-25
Leivonnaiset						
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	1		150-160*	-	10-20
Vannikkeet (Vol au vents)	Ritilä	1		180*	-	4-10
Leivonnaiset, pakaste						
Pizza, esipaistettu	Ritilä	1		170-180*	-	5-15
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	1		160-170*	-	10-20

* Esilämmitä

Lämpimänäpito

Voit pitää valmiita ruokia lämpiminä lämpimänäpito toiminnolla. Voit estää valmiiden ruokien kuivumisen hyödyntämällä eri kosteuspitoisuuksia.

Älä peitä ruokia.

Pidä valmiita ruokia lämpiminä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpiminä. Älä peitä ruokia.

Eri höyryasetusten soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

- Teho 1: paistit ja nopeasti ruskistettu liha
- Teho 2: Laatikkoruoat, paistokset ja lisukkeet
- Teho 3: Pataruoat ja keitot

Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN 60350-1:2013 tai IEC 60350-1:2011 ja normin EN 60705:2012, IEC 60705:2010 mukaan.

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

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

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




Kakkupohja

Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat 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:

-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:


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



Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Leivonta						
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	1		150-160*	-	20-30
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	1		140-150*	-	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	1		160*	-	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150*	-	20-30
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140*	-	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170**	-	30-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Kannellinen omenapiirakka	2x mustaa vuokaa Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Kannellinen omenapiirakka	2x mustaa vuokaa Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						
** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa						

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	Aika mi- nuutteina
Grillaus					
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		290	3-6
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl*	Ritilä	2		290	20-30
* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3					




Valmistus mikroaaltotoiminnolla








Käytä mikroaaltouunitoimintoa käyttäessäsi aina mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia lämmönkestäviä astioita. Noudata mikroaaltouunikäyttöön soveltuvien astioiden käyttöohjeita. → "Mikroaaltouuni" sivulla 19

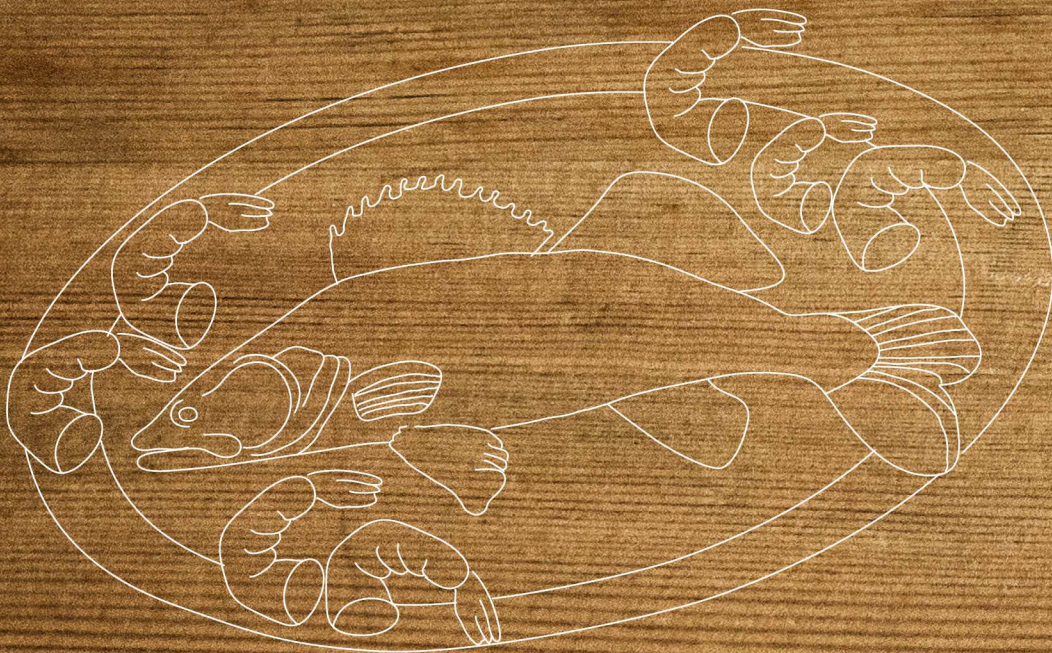
Kun laitat astian ritilälle, työnnä ritilä uuniin "Microwave"-merkintä uunin luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Huomautus: Tarkastaaksesi astian pelkällä mikroaaltokäytöllä kytke kuivaustoiminto perusasetuksissa pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 18

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma
-  Thermo-grillaus
-  Mikroaalto

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltote- ho watteina	Aika mi- nuutteina
Pakasteiden sulattaminen mikroaaltouunissa						
Liha	Kanneton astia	1		-	180	5
					90	10-15
Kypsennys mikroaaltouunissa						
Munamaito	Kanneton astia	1		-	360	20
					180	20-25
Kakkupohja	Kanneton astia	1		-	600	7-9
Lihamureke	Kanneton astia	1		-	600	22-27
Kypsennys myös mikroaaltouunitoimintoa hyödyntäen						
Perunagratiini	Kanneton astia	1		150-170	360	25-30
Kakku	Kanneton astia	1		190-210	180	12-18
Broileri*	Kanneton astia	1		180-200	360	25-35
* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001144086
980412
fi