



KALUSTEISIIN SIOITETTAVA UUNI

[fi] KÄYTTÖOH

C18FT48.1





# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>5</b>	Aikatoimintojen haku näyttöön ja poistaminen		
	Yleistä . . . . .	5	näytöstä . . . . .		
	Höyry . . . . .	5	Hälyttimen asettaminen . . . . .		
	Paistolämpömittari . . . . .	6	Toiminta-ajan asettaminen . . . . .		
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>6</b>	Ajastettu käyttö - "Valmis klo" . . . . .		
	Yleistä . . . . .	6	Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai		
	Höyry . . . . .	7	poistaminen . . . . .		
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>22</b>
	Energiansäästö . . . . .	7	Automaattinen lapsilukko . . . . .		
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	8	Kertaluonteinen lapsilukko . . . . .		
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>23</b>
	Ohjauspaneeli . . . . .	9	Oman profiilin MyProfile muuttaminen . . . . .		
	Valitsimet . . . . .	9	Perusasetukset . . . . .		
	Päävalikko . . . . .	10	Suosikkien määrittäminen . . . . .		
	Uunitoiminnot-valikko . . . . .	10		<b>Leivonta- ja paistoavustin</b> . . . . .	<b>24</b>
	Uunitilaan liittyvät toiminnot . . . . .	11	Asetuksia koskevia ohjeita . . . . .		
	Vesisäiliö . . . . .	11	Ruoan valitseminen . . . . .		
	<b>Varusteet</b> . . . . .	<b>12</b>	Ruokien valinta ja asetusten tekeminen . . . . .		
	Mukana toimitetut varusteet . . . . .	12		<b>Ohjelmat</b> . . . . .	<b>25</b>
	Varusteiden asettaminen uuniin . . . . .	12	Asetuksia koskevia ohjeita . . . . .		
	Varusteiden yhdistäminen . . . . .	13	Ruoan valitseminen . . . . .		
	Lisävaruste . . . . .	13	Ohjelman säätäminen . . . . .		
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Paistolämpömittari</b> . . . . .	<b>27</b>
	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa . . . . .	14	Soveltuvat uunitoiminnot . . . . .		
	Ensimmäinen käyttöönotto . . . . .	14	Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen . . . . .		
	Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus . . . . .	14	Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat . . . . .		
	Varusteiden puhdistus . . . . .	15	Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen . . . . .		
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>15</b>	Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen . . . . .		
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	15	Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen . . . . .		
	Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen . . . . .	15	Laitteen kuumentaminen nopeasti . . . . .		
	Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen . . . . .	16		<b>Sapatti-ohjelma</b> . . . . .	<b>29</b>
	Laitteen kuumentaminen nopeasti . . . . .	16	Sapatti-toiminnon käynnistäminen . . . . .		
	<b>Höyry</b> . . . . .	<b>17</b>	Sapatti-toiminnon keskeyttäminen . . . . .		
	Äännet . . . . .	17		<b>Puhdistusaine</b> . . . . .	<b>29</b>
	FullSteam - höyrykypsennys . . . . .	17	Soveltuvat puhdistusaineet . . . . .		
	VarioSteam - kypsennys höyryn avulla . . . . .	17	Uunitilan pinnat . . . . .		
	Kohotusteho . . . . .	18	Laitteen pitäminen puhtaana . . . . .		
	Sous-vide . . . . .	18		<b>Puhdistustoiminto</b> . . . . .	<b>31</b>
	Sulatusteho . . . . .	18	EasyClean . . . . .		
	Lämmitys . . . . .	19	Kalkinpoisto . . . . .		
	Vesisäiliön täyttäminen . . . . .	19		<b>Ristikot</b> . . . . .	<b>33</b>
	Jokaisen höyrykäytön jälkeen . . . . .	20	Teleskooppikannattimen korkeuden muuttaminen . . . . .		
			Ristikoiden irrotus ja asennus . . . . .		

	<b>Laitteen luukku</b> .....	<b>34</b>
	Luukun lasien irrotus ja asennus .....	34
	<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> .....	<b>36</b>
	Häiriötaulukko .....	36
	Maksimi käyttöaika ylittynyt .....	37
	Uunitilan lamput .....	37
	<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>38</b>
	Mallinumero ja sarjanumero .....	38
	<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>38</b>
	Silikonivuoat .....	38
	Kakut ja pienet leivonnaiset .....	38
	Leipä ja sämpylät .....	42
	Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset .....	44
	Laatikkoruoka, paistos ja kohokas .....	45
	Lintu .....	46
	Liha .....	48
	Kala .....	52
	Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna .....	53
	Jälkiruoka .....	56
	Menu-kypsennys .....	56
	Eco-uunitoiminnot .....	57
	Akryyliamidi elintarvikkeissa .....	58
	Matalalämpökypsennys .....	59
	Kuivaaminen .....	60
	Umpiointi ja mehustus .....	61
	Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia .....	61
	Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla .....	62
	Sous-vide .....	63
	Sulatus .....	66
	Lämmitys .....	66
	Lämpimänäpito .....	67
	Testiruokat .....	68

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 2000 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!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

#### Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

### Höyry

#### Varoitus – Palamisvamman vaara!

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

### **Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!**

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

### **Paistolämpömittari**

#### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

## **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 kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

## Höyry

### Huomio!

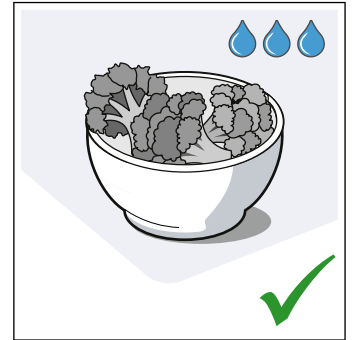
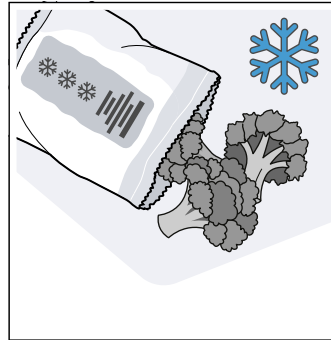
- Kakkuvuoat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetystä 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 toimintaa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta 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

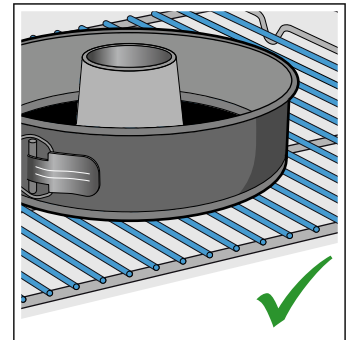
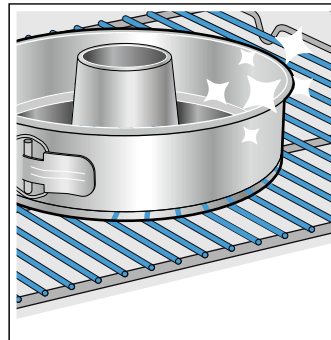
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

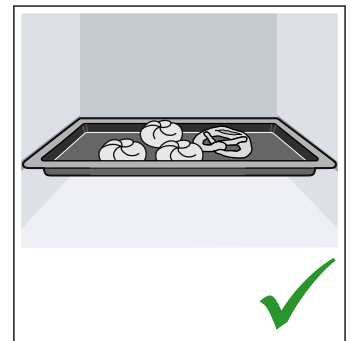
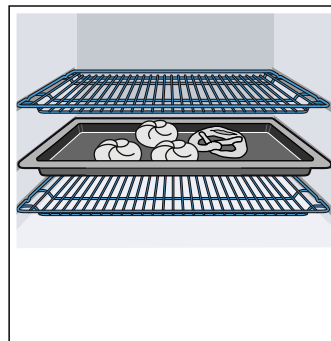
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



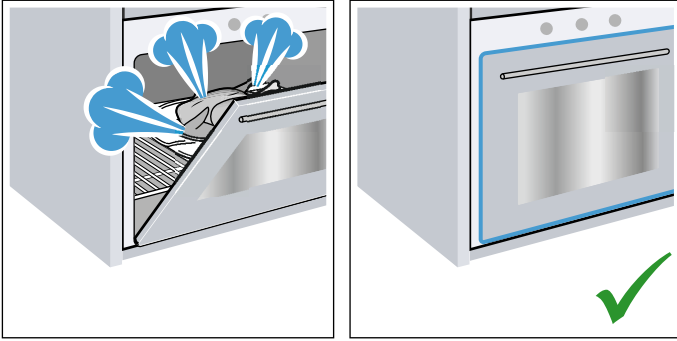
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



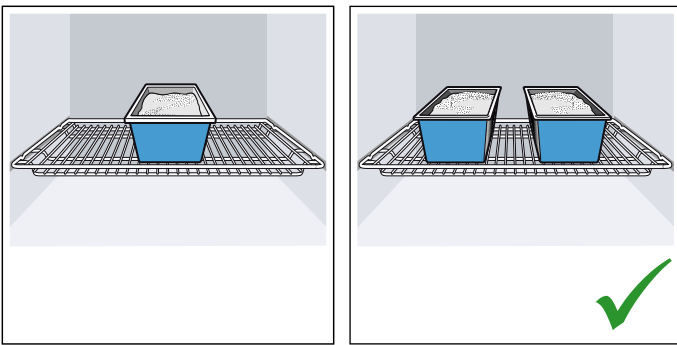
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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.



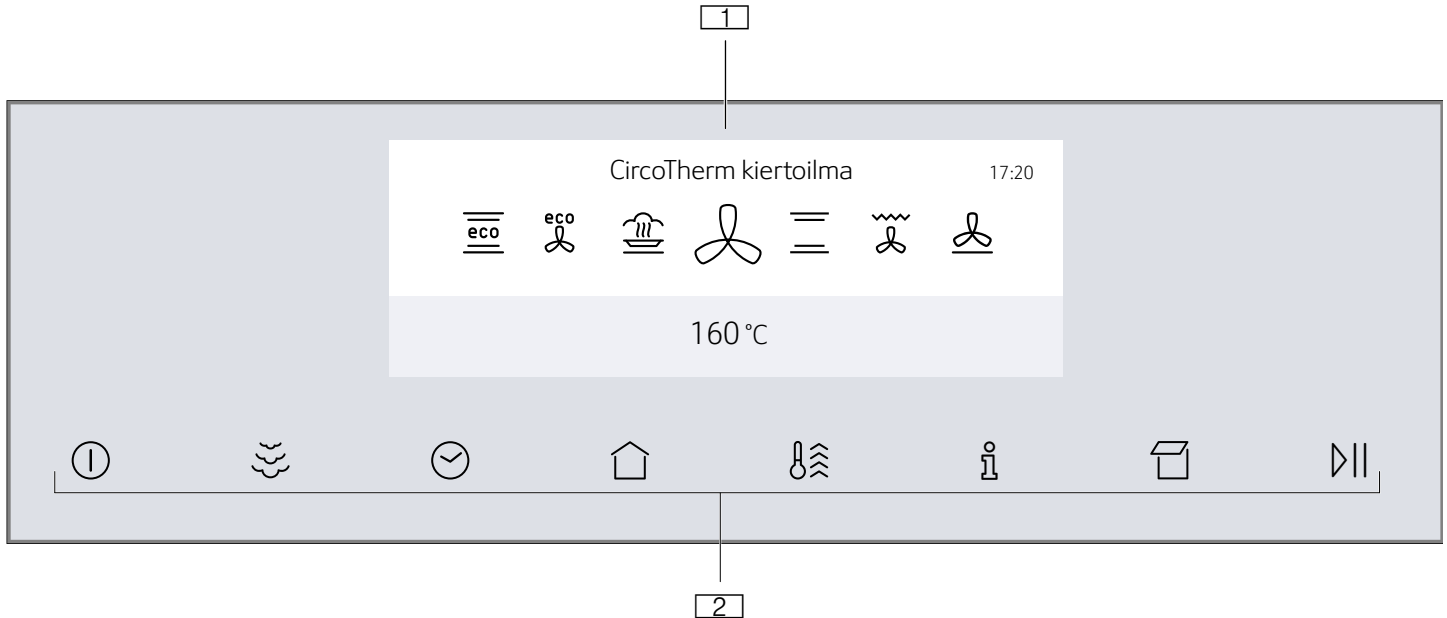
## Tutustuminen laitteeseen

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

**Huomautus:** Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

## Ohjauspaneeli

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








- 1** FullTouch-TFT-näyttö  
**2** Kosketusvalitsimet

## Valitsimet

Valitsimilla voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

### Kosketusvalitsimet

Kosketusvalitsimien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä kosketusvalitsinta.

Kosketusvalitsin	Käyttö
 päälle/pois	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 15
 Höyryn käyttö	Höyryn kytkeminen käyttöön → "VarioSteam - kypsennys höyryn avulla" sivulla 17
 Aikatoiminnot	Hälyttimen, toiminta-ajan tai ajastetun toiminnon "Valmis klo" asettaminen → "Aikatoiminnot" sivulla 21
Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 22
 Päävalikko	Käyttötapojen ja asetusten valinta → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15
 Pikakuumennus	Pikakuumennuksen aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 16
	PowerBoost-toiminnon aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 16

 Informaatio	Lisätietojen haku näyttöön Tämänhetkisen lämpötilan näyttö → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15
 Kannen avaaminen	Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 19
 Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15

### FullTouch-TFT-näyttö




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






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

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

## Päävalikko













Pääset päävalikkoon näppämällä kosketusvalitsinta .






Valikko	Käyttö
	Uunitoiminnot Valitse haluamasi uunitoiminto ja lämpötila ruokaa varten → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 15
	Höyrykypsennys Kypsennys höyryä käyttäen → "FullSteam - höyrykypsennys" sivulla 17
	Leivonta- ja paistoavustin Säätösuositukset leivontaan ja paistamiseen → "Leivonta- ja paistoavustin" sivulla 24

	Höyryohjelmat Ruokien valmistaminen höyryn avulla → "Ohjelmat" sivulla 25
	Oma profiili MyProfile Laitteen yksilölliset asetukset → "Perusasetukset" sivulla 23
	Kalkinpoisto
	Kuivaus Uunitilan kuivaaminen höyrykäytön jälkeen → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 20
	EasyClean Kevyesti likaantuneen uunitilan puhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 31

## Uunitoiminnot-valikko

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

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
	CircoTherm-kiertoilma *	40 - 200 °C Leivontaan ja kypsentämiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
	Ylä-/alalämpö *	50 - 250 °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 - 250 °C Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumevat.
	Leivänpaistoteho *	180 - 240 °C Leivän, sämpylöiden ja korkeaa lämpötilaa vaativien leivonnaisten paistamiseen.
	Grilli suuri pinta	50 - 275 °C Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Grilli pieni pinta	50 - 275 °C Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
	Alalämpö	30 - 250 °C Vesihautauksessa 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.
	Sous-vide **	50 - 95 °C Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityisiin kuumuutta kestäviin keittopusseihin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.
	Sulatusteho **	30 - 60 °C Pakastettujen ruokien hellävaraiseen sulatukseen.

	Astioiden esilämmitys	30 - 70 °C	Astioiden lämmittämiseen.
	Lämpimänäpito *	60 - 100 °C	Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.
	Ylä-/alalämpö Eco	50 - 250 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käytävällä kypsennettäessä.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-200 °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 uunitoiminnolla mahdollista (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)			
** Höyryuunitoiminto (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)			

## Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

### Laitteen luukun avaaminen

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

**Huomautus:** Eräiden uunitoimintojen yhteydessä toiminto jatkuu myös, kun laitteen luukku on auki.

### 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 23

### Jäähdytyspuhallin

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumentuu.

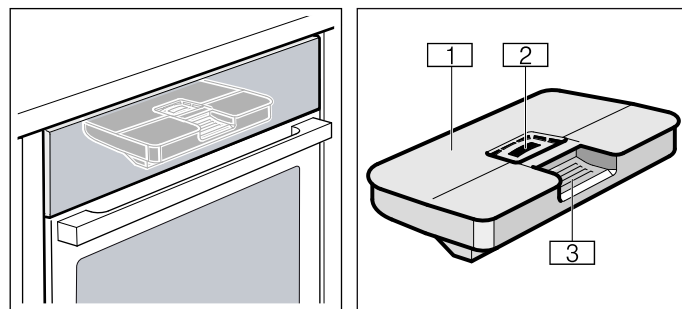
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

**Huomautus:** Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 23

## Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintoa. → "Höyry" sivulla 17



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



## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	<b>Ritilä</b> Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
	<b>Uunipannu</b> Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. Höyrytoimintoa käytettäessä voit käyttää sitä myös tippuvan veden keräämiseen.
	<b>Höyrytysastia reiällinen, koko S</b> Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.
	<b>Höyrytysastia reiätön, koko S</b> Riisiin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.
	<b>Höyrytysastia reiällinen, koko XL</b> Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.
	<b>Paistolämpömittari</b> Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 27

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.

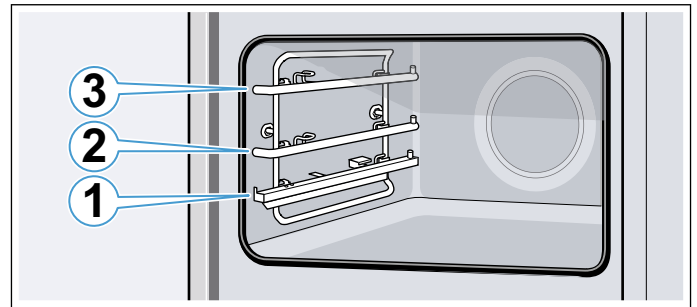
**Huomautus:** Voit käyttää höyrytysastiat vapaasti kaikkien höyrytoimintojen yhteydessä. Jos käytät muita uunitoimintoja korkeissa lämpötiloissa, poista höyrytysastiat uunista. Korkeat lämpötilat aiheuttavat höyrytysastioihin pysyviä värin ja muodon muutoksia.

### Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 3 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

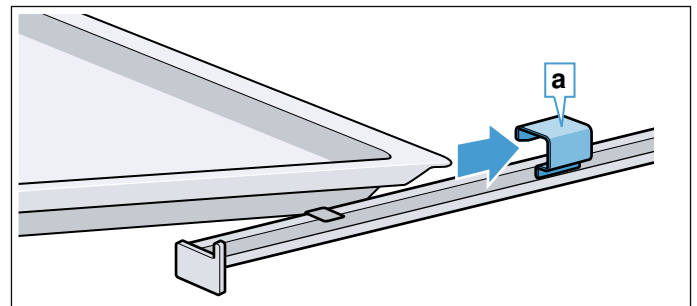
Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana. Varo erityisesti aiheuttamasta palovammoja, kun ne on vedetty ulos.



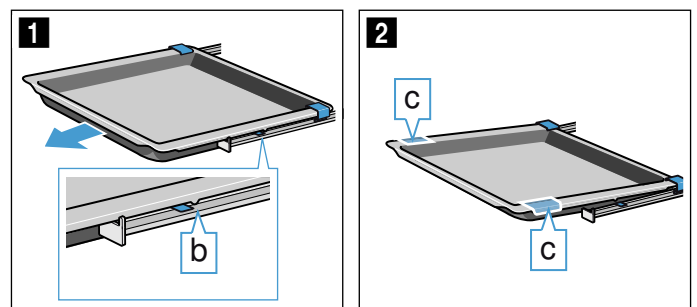
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

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

Esimerkkikuva: uunipannu



Teleskooppikannattimella oleva varuste voidaan vetää ulos vasteeseen **b** saakka (kuva **1**). Tartu varusteeseen molemmilta sivuilta kohdasta **c** ja ota pois paikaltaan (kuva **2**).



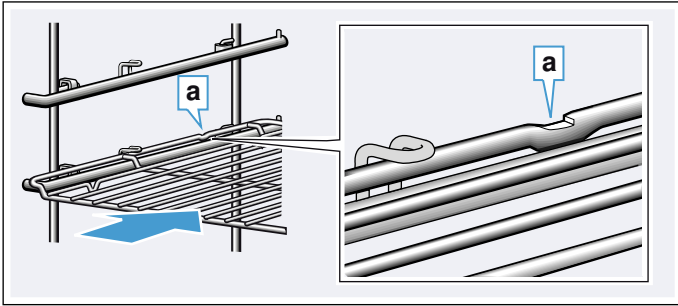
### Huomautuksia

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

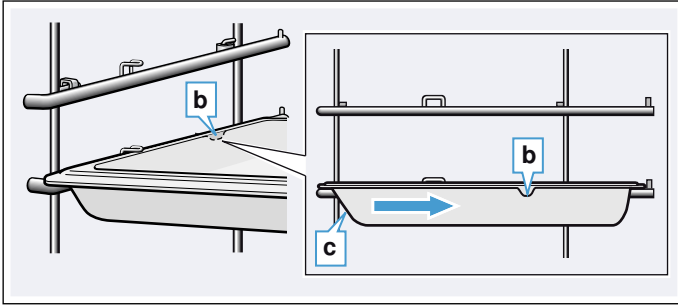
### Lukitustoiminto

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

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



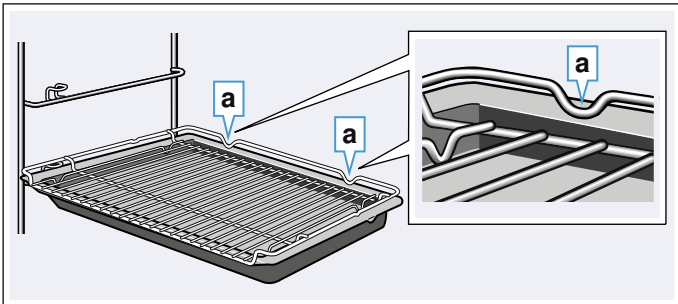
Varmista peltejä uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **b** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **c** pitää olla laitteen luukkua kohti.



## Varusteiden yhdistäminen

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

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



Pienet höyrytysastiat voit laittaa uuniin vain ritilällä.

## 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 38

### Lisävaruste

Leivin- ja paistoritilä, soveltuu höyrykäyttöön

Leivinpelti

Uunipannu

Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Uunipannu, tarttumaton pinnoite

Syvä uunipannu

Höyrytysastia, reiällinen, koko XL

Höyrytysastia, reiällinen, koko S

Höyrytysastia, reiätön, koko S

Posliiniasia, reiätön, koko S

Posliiniasia, reiätön, koko L

Profi-pannu

Profi-pannun kansi

Pizzapelti

Grillipelti

Keraaminen leivinkivi

Lasinen paistovuoka, 5,1 litraa

Lasipannu

Somistelista

ComfortFlex-kannatin (1 taso) + kehys\*

ComfortFlex-kannatin (1 taso), soveltuu höyrykäyttöön\*

\* Varuste ei sovi kaikkiin laitteisiin, ilmoita tilatessasi mallinumero



## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

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

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

#### Huomio!

- Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita. Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmenettyä 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, suositlemme käyttämään pehmenettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmenettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmenetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

Veden kovuustaso	Asetus
0	0 pehmenetty
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 päättynyt.

#### Huomautuksia

- Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 23
- Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

### Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa käyttöpaikan paineolosuhteisiin. Se tapahtuu automaattisesti ensimmäisen höyrytoiminnon aikana. Tällöin muodostuu runsaasti höyryä.

#### Kalibroinnin esivalmistelu

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunitilan pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kalibrointia pehmeällä, kostealla liinalla.

#### Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

##### Huomautuksia

- Kalibrointi voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa).
- Älä avaa laitteen luukua kalibroinnin aikana. Muutoin kalibrointi keskeytyy.



1. Kytke laite päälle kosketusvalitsimella ①.
2. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 19
3. Aseta kalibrointia varten annettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika ja käynnistä laite. → "FullSteam - höyrykypsennys" sivulla 17

Kalibrointi	
Uunitoiminto	Höyrykypsennys ☁
Lämpötila	100 °C
Toiminta-aika	30 minuuttia

4. Kuumenna uuni kalibroinnin jälkeen.

#### Huomio!

#### Emalivauriot

Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.

5. Kuivaa uunitilan pohja.
6. Aseta kuumennukselle annettu uunitoiminto ja lämpötila ja käynnistä laite. → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 15

Kuumentaminen	
Uunitoiminto	CircoTherm-kiertoilma ☁
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	30 minuuttia

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Lopeta käyttö, 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 20

#### Huomautuksia

- Jotta laite mukautuu muuton jälkeen uuteen sijoituspaikkaan, palauta laite takaisin tehdasasetuksiin. Toista ensimmäinen käyttöönotto ja kalibrointi.
- Laite tallentaa kalibroinnin asetukset myös sähkökatkon sattuessa tai kun laite irrotetaan verkkovirrasta. Kalibrointia ei tarvitse toistaa.

#### 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 näppämällä 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: CircoTherm-kiertoilma ☁ 170 °C


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



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



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

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

### Ehdotetut arvot

Laitte ehdottaa jokaiselle uunitoiminnolle 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 nollasta.




### Laitteen toiminnon keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

**Huomautus:** Puhdistustoiminnon tapaisia toimintoja ei voida keskeyttää.



## Laitteen kuumentaminen nopeasti

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






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

\* älä kypsennä useammalla tasolla







### Huomautuksia

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

### Pikakuumennuksen aktivointi

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

### Powerboost-toiminnon aktivointi

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

## Höyry

Höyryn avulla voit kypsentää ruoat erityisen hellävaraisesti. Eräissä uunitoiminnoissa voit valmistaa ruokia höyrytoiminnon avulla. Käytettävissä ovat lisäksi uunitoiminnot Kohotusteho, Sulatusteho 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.

## Äänet

### Pumppu

Käytön aikana ja pois päältä kytkemisen jälkeen kuuluu suriseva ääni. Äänen aiheuttaa pumpun toiminnan tarkastus. Se on normaali käyttöääni.

### Etulevy


Etulevyn avaamisen aikana kuuluu suriseva tai napsahtava ääni. Ääni syntyy etulevyn ulostyöntymisestä. Ne ovat normaaleja käyttöääniä.

## FullSteam - höyrykypsennys




Höyrykypsennyksessä kuuma vesihöyry ympäröi ruoat, ja elintarvikkeiden ravintoaineet säilyvät siten paremmin. Ruokien muoto, värit ja oma aromi pysyvät tällä valmistusmenetelmällä tallella.


**Huomautus:** Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykypsennyksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

### Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta .
2. Täytä vesisäiliö.

**Huomautus:** Kytke höyrykypsennys päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).


3. Näppää kosketusvalitsinta .
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Höyrykypsennys .
5. Näppää alemmaa riviä.
6. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.
7. Näppää alemmaa riviä.
8. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
9. 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 .

## Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 38

## 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 38 → "Ohjelmat" sivulla 25






### Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:





- pieni
- keskimääräinen
- runsas

### Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:



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

### Käynnistäminen

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

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

### Höyrykäytön keskeyttäminen

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

**Huomautus:** Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.



## Laitteen käytön keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  $\triangleright\mid$  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

## Lopetus

Kytke laite pois päältä näppämällä kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .

## Kohotusteho

Uunitoiminnolla "Kohotusteho  $\textcircled{2}$ " hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Kohotusteholle on käytettävissä kaksi tehoa. Taulukoista löydät tietoja sopivan tehon valintaan.  $\rightarrow$  "Testattu koekeittiössämme" sivulla 38

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

## Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .
2. Täytä vesisäiliö.  
**Huomautus:** Kytke kohotusteho päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kohotusteho".
4. Näppää alemmalla rivillä kohtaa "1".
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi tehon.
6. Ota asetus käyttöön näppämällä symbolia  $\checkmark$ .
7. Näppää alemmalla rivillä kohtaa " $\rightarrow$ ".
8. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
9. Ota asetus käyttöön näppämällä symbolia  $\checkmark$ .
10. Näppää kosketusvalitsinta  $\triangleright\mid$ .  
Laite käynnistää toiminnon.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppämällä kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .

## Keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  $\triangleright\mid$  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

## Lopetus

Kytke laite pois päältä näppämällä kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .

## Sous-vide

Sous-vide on kypsennysmenetelmä, jossa vakuumpakatut elintarvikkeet kypsennetään matalassa lämpötilassa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella. Sous-vide soveltuu lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille.

Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityisiin kuumuutta kestäviin keittopusseihin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.

## Huomautuksia

- Jos vesisäiliö tyhjenee sous-vide-kypsennyksen aikana, toiminto keskeytyy.
- Sous-vide-kypsennyksen aikana uunitilan pohjaan muodostuu enemmän kondenssivettä kuin muilla uunitoiminnoilla.

## Käynnistäminen

### Huomio!

#### Kalustevarurioiden vaara

Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran. Älä käytä vettä vesisäiliön toista täyttömäärää, koska uunitilan pohjalle kertyy muuten runsaasti vettä. Vesi voi valua ulos uunista.

1. Näppää kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .
2. Täytä vesisäiliö.  
**Huomautus:** Kytke sous-vide päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Sous-vide  $\textcircled{2}$ ".
4. Näppää alemmalla rivillä lämpötilaa.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.
6. Näppää alemmalla rivillä kohtaa " $\rightarrow$ ".
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
8. Näppää kosketusvalitsinta  $\triangleright\mid$ .  
Laite käynnistää toiminnon.

### Varoitus – Palamisvamman vaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä. Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan. Ota sen jälkeen vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppämällä kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .

## Keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  $\triangleright\mid$  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

## Lopetus

Kytke laite pois päältä näppämällä kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .

## Sulatusteho

Käytä uunitoimintoa "Sulatusteho  $\textcircled{3}$ " pakasteiden sulattamiseen.

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

## Käynnistäminen

1. Näppää kosketusvalitsinta  $\textcircled{1}$ .
2. Täytä vesisäiliö.
3. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Sulatusteho  $\textcircled{3}$ ".
4. Näppää alemmalla rivillä lämpötilaa.
5. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.

6. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
7. Näppää alemmalla rivillä kohtaa "↳→".
8. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
9. Ota asetus käyttöön näppäämällä symbolia ☑.
10. Näppää kosketusvalitsinta ▷||. Laite käynnistää toiminnon.

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

### Keskeyttäminen

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

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

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

### Keskeyttäminen

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 23

### ⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

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

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana. Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt. Ota vesisäiliö pois 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, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

### Huomio!

Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu.

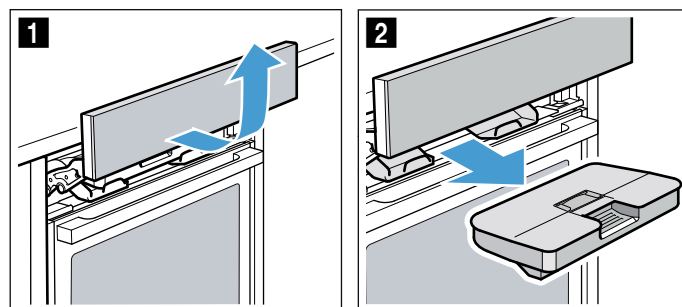
Laite saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua.

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

### Huomautuksia

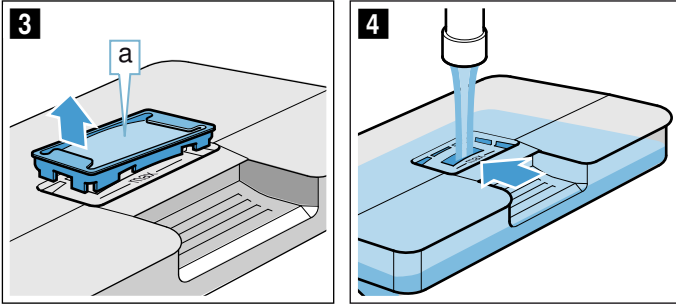
- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

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

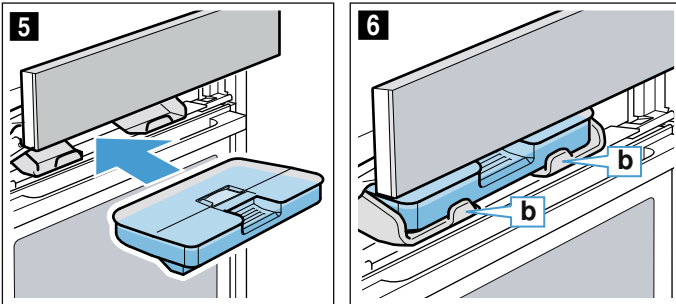


4. Paina kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.

- Ota peitelevy **a** pois paikaltaan (kuva **3**).  
**Huomautus:** Peitelevy **a** on laitetyypistä riippuen laitteessa.
- Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä "max"-merkintään asti (kuva **4**).



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



- Työnnä etulevyä hitaasti alaspäin ja paina 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 höyrykypsennyksen, kohotustehon, sulatustehon tai lämmitystoiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

- Avaa etulevy.
- Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä säiliö.
- 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, huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

#### Vesisäiliön tyhjentäminen

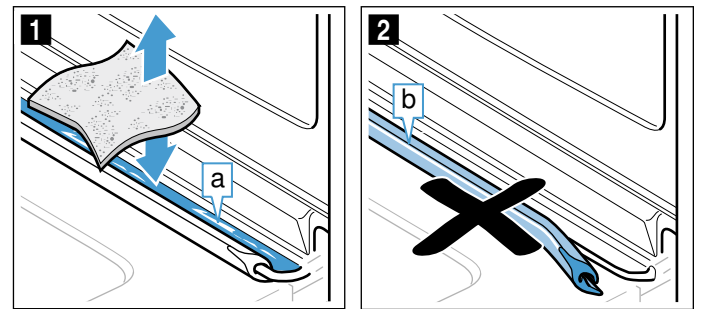
#### Huomio!

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

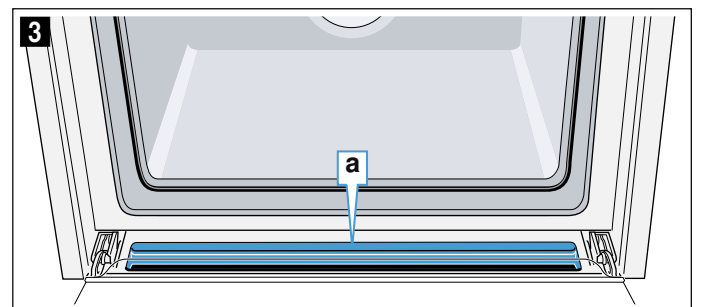
- Avaa etulevy.
- Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
- Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
- Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtele huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
- Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
- Anna kuivua kansi avattuna.
- Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
- Aseta vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

#### Tippakourun kuivaaminen

- Anna laitteen jäähtyä.
- Avaa laitteen luukku.
- Imeytä tippuvesikourussa **a** oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti (kuva **1**). Varmista pyyhkiessäsi, että tiiviste **b** ei irtoa tippuvesikourusta (kuva **2**).



Tippuvesikouru **a** on uunitilan alapuolella (kuva **3**).






**Huomautus:** Jos tiiviste on irronnut, aseta tiiviste takaisin paikalleen tippuvesikouruun. → "Laitteen luukku" sivulla 34

## 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 käytettävät.
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.


## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

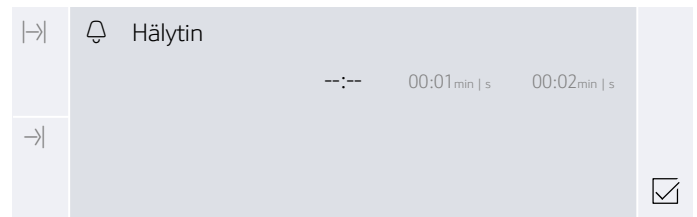
Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytін	Hälytін toimii minuuttikellon tapaan. Laite ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.
 Toiminta-aika	Kun asetettu aika on kulunut, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
 Valmis klo	Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja asetetun toiminta-ajan ja päättymisajan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

## Ajastettu käyttö - "Valmis klo"

Laitte 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 ☹.
- 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 ☹.

## Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen

1. Näppää kenttää ☹.
- 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 23 kautta
Kertaluonteinen lapsilukko	Kosketusvalitsimen ☹ kautta

**Huomautus:** Kun aktivoit lapsilukon, ohjauspaneeli on lukittu. Poikkeuksena ovat kosketusvalitsimet ☹ 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 ☹.
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 ☹.
9. Näppää kohtaa "Tallennus".
- Asetukset tallennetaan muistiin. Automaattinen lapsilukko on aktiivinen. Pois päältä kytkemisen jälkeen näyttöön ilmestyy symboli ↔.

### Keskeyttäminen

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



### Deaktivointi

1. Pidä kosketusvalitsin ☹ painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko deaktivoitu".
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Näppää kosketusvalitsinta ☹.
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 ☹.
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
Äänenvoimakkuus	5-portaisesti säädettävissä
Valitsinäni	Kytkeyty pois päältä (poikkeus: kosketusvalitsimen  valitsinäni ei kytkeydy pois) Kytkeyty päälle
Näytön kirkkaus	5-portaisesti säädettävissä
Kellonäyttö	Pois päältä Digitaalinen Analoginen
Valo	Päällä, kun laite käytössä Pois päältä, kun laite käytössä
Lapsilukko*	Vain valitsinlukko Luukun lukitus ja valitsinlukko
Automaattinen lapsilukko	Deaktivoitu Aktivoitu

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

## Suosikkien määrittäminen

Voit määrittää, mitkä uunitoiminnot näkyvät Uunitoiminnot-valikossa.

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

1. Näppää kosketusvalitsinta .
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".

## 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
Uniperunat
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.

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

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


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

Joissakin suositelluissa asetuksissa laite tarjoaa mahdollisuutta jälkikypsentää ruokaa.


Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää "Lopetus".

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit jälkikypsentää ruokaa.

### Jälkikypsennys

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

### Höyry

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

Höyrytoimintoa koskevat ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 17

### 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.







## 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/ pullakranssi
Täytekakku
Porsaanpaisti kuorella
Porsaan niskapalapaisti luuton
Kassler luuton/ rullapaisti
Naudanfilee, tuore, medium
Paahtopaisti, tuore, medium
Paahtopaisti, tuore, englantilainen
Broileri, kokonainen, tuore
Broilerinpalat, tuoreet
Broilerinrinta, höyrykypsennys
Ankka, hanhi, ilman täytettä, tuore
Kalafilee, kuorutettu
Kalafilee, haudutus
Kalafilee, kokonainen
Kalafilee, kokonainen, höyrykypsennys
Kukkakaalinuppujen höyrykypsennys
Parsakaalinuppujen höyrykypsennys
Vihreiden papujen höyrykypsennys
Porkkanaviipaleiden höyrykypsennys
Kasvikset, pakaste
Kuoriperunat, keskikoko
Basmatiriisi
Villiriisi
Couscous
Linssit, kuorimattomat
Kypsien lisukkeiden lämmitys
Broilerinrinta
Kalafilee, tuore
Jogurtti laseissa
Riisipuuro
Hedelmähilloke
Kananmunat, pehmeäksi keitetyt
Munat, kovaksi keitetyt
Tuttipullojen desinfiointi

## Ohjelman säätäminen

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.


- Näppää kosketusvalitsinta  kytkeäksesi laitteen päälle.
- Näppää kosketusvalitsinta .
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "Höyryohjelmat".
- Näppää alemmaa riviä.
- Näppää haluamaasi luokkaa.
- Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi höyryohjelman.
- Näppää haluamaasi höyryohjelmaa. Näyttöön ilmestyvät asetukset.  
**Huomautus:** Eräiden ruokien kohdalla voit hakea näyttöön lisäohjeita, esim. asennuskorkeudesta ja astiasta. Pyyhkäise sitä varten vasemmalle, kunnes näytössä näkyvät huomautukset.
- Tarvittaessa voit muuttaa useiden ruokien kohdalla painoa. Näppää sitä varten alemmaa riviä "Muuta". Näppää kyseistä asetusta ja muuta sitä.
- Käynnistä laitteen toiminta näppäämällä kosketusvalitsinta .  
Näytössä näkyy arvioitu toiminta-aika.  
**Huomautus:** Näytössä näkyvä aika voi eräiden ohjelmien yhteydessä muuttua ensimmäisten minuuttien aikana, koska kuumennusaika riippuu mm. kypsennettävän tuotteen ja veden lämpötilasta. Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta .

Joissakin ohjelmissa 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 .

## Paistolämpömittari

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

### Soveltuvat uunitoiminnot

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

### Huomautuksia

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

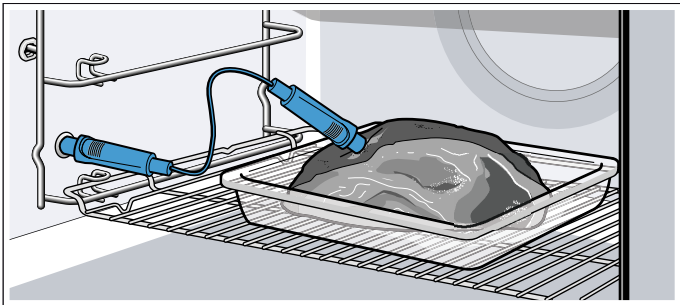
### Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

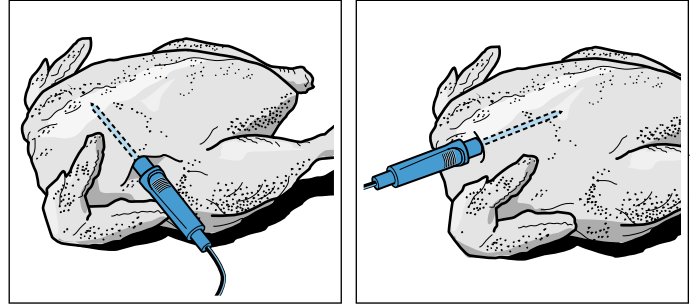
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

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

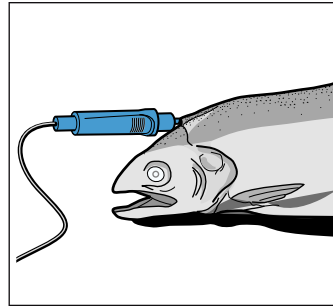
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



**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.

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

## 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 38

Elintarvike	Sisälämpötila °C
<b>Lintu</b>	
Broileri	80-85
Broilerinrinta	75-80
Ankka	80-85
Ankanrinta, punertava	55-60
Kalkkuna	80-85
Kalkkunanrinta	80-85
Hanhi	80-90
<b>Porsaanliha</b>	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, punertava	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
<b>Naudanliha</b>	
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75
<b>Vasikanliha</b>	
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
<b>Lampaanliha</b>	
Lampaanreisi, punertava	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaanselys, punertava	55-60
<b>Kala</b>	
Kala, kokonaisena	65-70
Kalafilee	60-65
<b>Muut</b>	
Lihamureke, kaikki lihalajit	80-90
Ruokien kuumentaminen, lämmitys	65-75

## Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen

### ⚠️ Varoitus – Palovammanvaara!

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

### ⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### Huomautuksia

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

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

### Huomio!

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

3. Näppää kosketusvalitsinta ①.
4. Säädä uunitoiminto.
 

**Huomautus:** Kun paistolämpömittari on paikallaan pistokkeessa, näytössä näkyvät vain uunitoiminnot, joita voidaan käyttää paistolämpömittarin kanssa.
5. Näppää alemmalla rivillä vasemmalla uunitilan lämpötilaa.
6. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi uunitilan lämpötilan.
7. Ota asetukset 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 asetukset käyttöön näppäämällä symbolia ☑️.

### Laitteen toiminnon lopettaminen

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

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

## Sapatti-ohjelma

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

### Sapatti-toiminnon käynnistäminen

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

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

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

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi "sapatti-toiminnon".
3. Näppää alemmalla rivillä lämpötilaa.
4. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi lämpötilan.
5. Ota asetukset käyttöön näppäämällä symbolia .
6. Näppää alemmalla rivillä toiminta-aikaa [→].
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi haluamasi toiminta-ajan.
8. Ota asetukset käyttöön näppäämällä symbolia .
9. Näppää kosketusvalitsinta . Laite käynnistää toiminnon.

#### Huomautuksia

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

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

### Sapatti-toiminnon keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää sapatti-toiminnon, näppää kosketusvalitsinta ①.

## Puhdistusaine

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

### Soveltuvat puhdistusaineet

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

#### Huomio!

##### Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
<b>Laiteen ulkopuoli</b>	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita.  Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.  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.
<b>Laitteen sisäpuoli</b>	
Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat	Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
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.
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. Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat teräskulhoista etikkavedellä.
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.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

### Huomautuksia

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

## Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta.

Pohja, katto ja sivuosat ovat emaloidut ja niiden pinta on sileä.

### Emalipintojen puhdistus

Puhdista sileät emalipinnat talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä. 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.

**Ohje:** Käytä mieluiten puhdistustoimintoa.  
→ "Puhdistustoiminto" sivulla 31

**Huomautus:** Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

### Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne kuumennusmenetelmällä.

### Säätäminen

Poista ensin ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunista. Puhdista uunitilan sileät emalipinnat, laitteen luukun sisäpuoli ja uunilampun lasisuojaus.

1. Valitse leiväpaistotoho.
2. Aseta maksimilämpötila.
3. Käynnistä toiminto ja anna sen jatkua vähintään 1 tunnin ajan.

Keramiikkakerros regeneroituu.

Kun uunitila on jäähtynyt, poista ruskehtavat tai vaaleat jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

**Huomautus:** Pinnoille voi muodostua käytön aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

### Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

## Laitteen pitäminen puhtaana

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

### **Varoitus – Palovaara!**

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi 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 EasyClean ja kalkinpoistotoiminto. Käytä EasyClean-puhdistusapu uunitilan puhdistamiseen. EasyClean-toiminnolla lika liotetaan ensin. Lika on sen jälkeen helpompi poistaa. Kalkinpoistotoiminnolla poistetaan kalkki höyrytimestä.

### EasyClean

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




### **Varoitus – Palovamman vaara!**

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

### Käynnistäminen

#### Huomautuksia

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

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

### Lopetus

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

Kun avaat laitteen luukun, uunivalo syttyy, jotta sinun on helpompi jälkipuhdistaa uunitila. Jäännösvesi on poistettava uunitilasta mahdollisimman pian. Älä jätä 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 kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla (myös luukun tiivisteen alta).

4. Kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.
5. Avaa laitteen luukku lepoasentoon (n. 30°) ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitilan emalipinnan kuivuvat. Vaihtoehtoisesti voit käynnistää uunitilan pikakuivauksen.

### Uunitilan pikakuivaus

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

### Pinttyneen lian poistaminen

Erytisen 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 - 95 minuuttia.

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Toinen huuhtelu (n. 9 - 12 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 pinnoille. 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 ☒.
7. Pyyhkäise vasemmalle tai oikealle valitaksesi toiminnon "Kalkinpoisto ☒".
8. Näppää alemmaa riviä. Näytössä näkyy kalkinpoiston kesto. Sitä ei voi muuttaa.
9. Näppää alemmaa riviä.
10. Näppää kosketusvalitsinta ▷||. Laitteesta poistetaan kalkki. Jäljellä oleva toiminta-aika kuluu näytössä. Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

#### Ensimmäinen huuhtelu

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

#### Toinen huuhtelu

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

#### Jälkipuhdistus

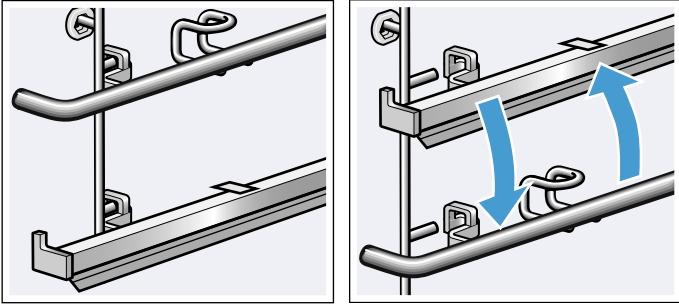
1. Avaa etulevy.
2. Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
3. Kytke laite pois päältä. Kalkinpoisto päättyy ja laite on taas käyttövalmis.

## Ristikot

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

### Teleskooppikannattimen korkeuden muuttaminen

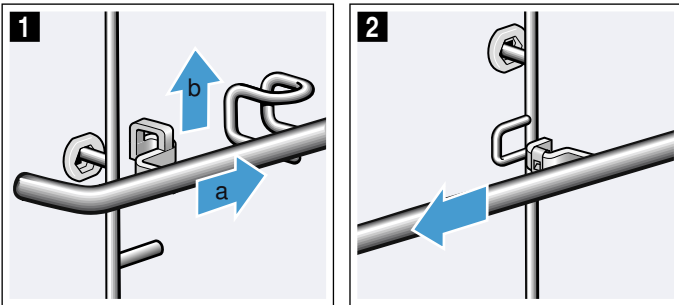
Voit järjestää tangot ja teleskooppikannattimet haluamaasi järjestykseen. Voit esimerkiksi kiinnittää teleskooppikannattimen sellaiselle kannatinkorkeudelle, jota käytät useimmin.



### Tangon poistaminen

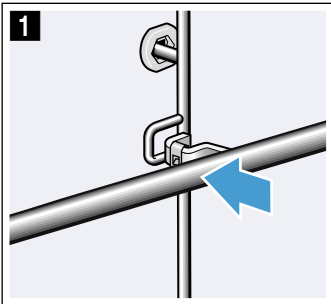
Teleskooppikannattimet irrotetaan ja asennetaan samalla tavoin kuin tangot.

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

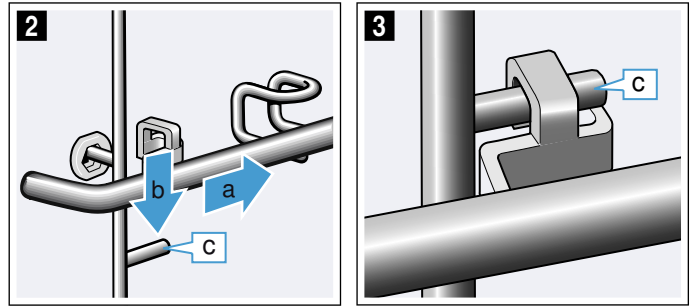


### Tangon asentaminen

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



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



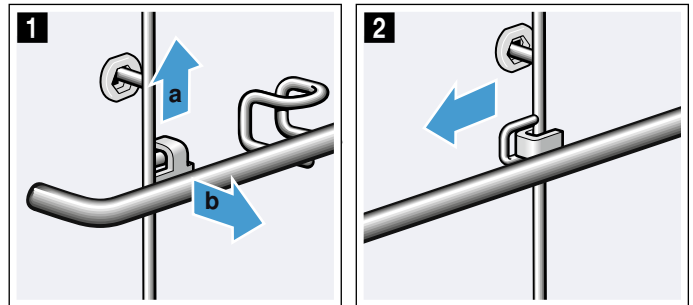
### Ristikoiden irrotus ja asennus

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Ristikoiden irrotus

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

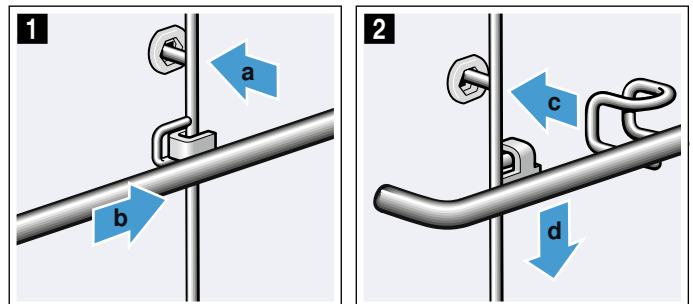


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

#### Ristikoiden asennus

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

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



## Laitteen luukku

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

### Luukun lasien irrotus ja asennus

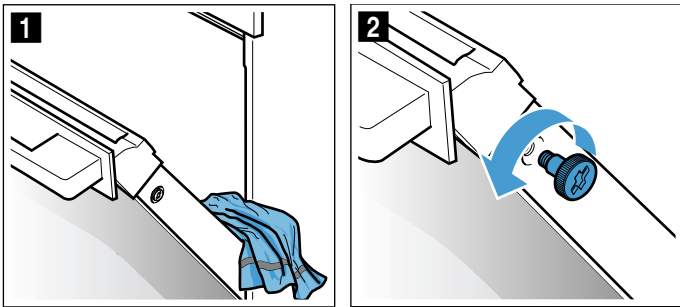
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

#### Irrotus

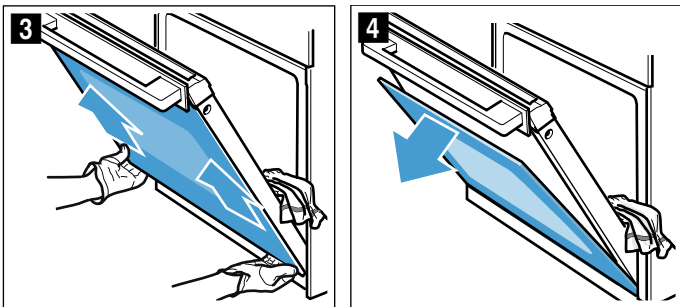
##### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

1. Avaa laitteen luukku n. 45° ja aseta pyyheliina laitteen luukun väliin siten, että luukku pysyy auki (kuva **1**).
2. Löystyä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ja ota pois paikoiltaan (kuva **2**).



3. Tartu etulasiin vasemmalta ja oikealta (kuva **3**) ja paina ylöspäin, kunnes lasi irtoaa (kuva **4**).

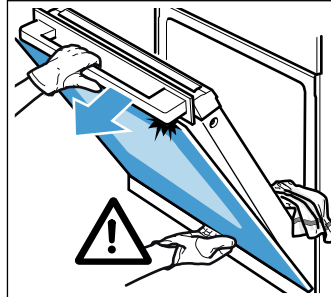


##### **Varoitus**

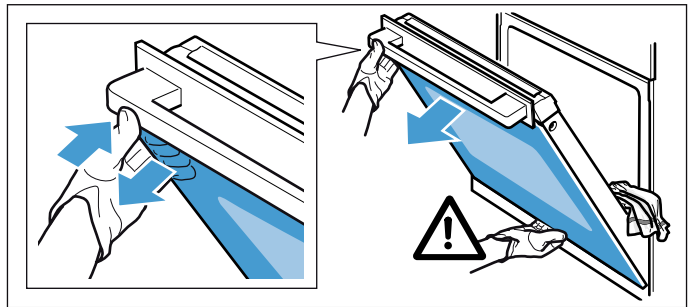
##### **Loukkaantumisvaara!**

Etulasin alareunan ja kalusteen välinen etäisyys muuttuu, kun luukku avataan, ja sormesi voivat jäädä puristuksiin. Avaa luukku varovasti.

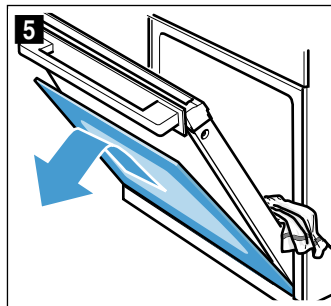
**Huomautus:** Jos etulasi ei irtoa, tarkasta, osuuko etulasi kädensijaan. Jos näin käy, avaa laitteen luukku käsin vähän lisää, kunnes etulasi irtoaa.



**Huomautus:** Jos etulasi ei irtoa, tartu kädellä ylhäältä etulasin reunaan ja vedä nuolen suuntaan, kunnes lasi irtoaa.



4. Ota etulasi pois paikaltaan (kuva **5**).



5. Aseta etulasi pehmeälle, tasaisella alustalla.

##### **Varoitus**

##### **Loukkaantumisvaara!**

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

##### **Varoitus**

##### **Loukkaantumisvaara!**

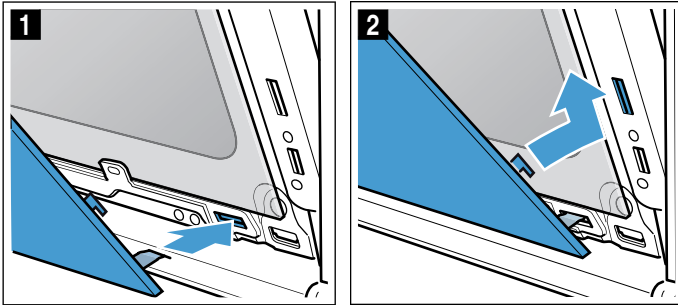
Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

6. Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.



**Asennus**

1. Avaa laitteen luukkua n. 45° ja aseta pyyheliina laitteen luukun väliin siten, että luukku pysyy auki.
2. Aseta etulasi paikalleen alhaalta vasemmalta ja oikealta (kuva **1**).
3. Paina etulasi paikalleen ja työnnä ylöspäin, kunnes se lukittuu paikalleen.  
Varmista, että vasemmalla ja oikealla olevat koukut lukittuvat (kuva **2**).



**Ohje:** Jos etulasia ei saa lukittua paikalleen, tarkasta, osuuko etulasi kädensijaan. Avaa laitteen luukkua lisää, kunnes etulasin saa lukittua paikalleen.

4. Kierrä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit taas kiinni.
5. Poista pyyheliina laitteen luukun välistä.
6. 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 kokeittiossamme". Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

### 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.

#### Varoitus – Loukkaantumiswaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Älä yritä korjata laitetta itse. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

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 17
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
	Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis.	Tilaa uusi vesisäiliö

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 Tyhjä vesisäiliö tarvittaessa: avaa laitteen luukku, tartu oikealta ja vasemmalta sormin kanteen alhaalta ja vedä kansi ulos
Kypsennettäessä poistuu höyryä tuuletusaukoista	Normaali menettely	Ei mahdollinen
Höyrykypsennettäessä muodostuu erityisen paljon höyryä	Laite kalibroitu automaattisesti	Normaali menettely
Höyrykypsennettäessä muodostuu toistuvasti erityisen paljon höyryä	Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet	Palauta laite tehdasasetuksiin ja toista kalibrointi
Laitetta ei saa kytkettyä päälle, näytössä näkyy symboli ☑	Automaattinen lapsilukko on aktivoitunut	Pidä kosketusvalitsin ⏻ painettuna, kunnes symboli ☑ sammuu
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli ☑	Lapsilukko on aktivoitu	Pidä kosketusvalitsin ⏻ painettuna, kunnes symboli ☑ sammuu
Laite ei kuumene, näytössä näkyy ☑	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa	Irrota laite n. 10 sekunniksi sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa → "Perusasetukset" sivulla 23
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

## Maksimi käyttöaika ylittynyt

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

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

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

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

## Uunitilan lamput

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

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



**Paistaminen yhdellä tasolla**

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

**Paistaminen kahdella tasolla**

Käytä CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetetut 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 avoin sivu laitteen 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 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. 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. 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:

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



























Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Vuokakakut</b>						
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-170	-	55-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-160	1	50-70
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-170	-	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	1		160-180	-	45-60
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	1		150-170	-	45-60
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		150-170	-	20-40
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		160-170	1	25-35
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina- pohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1		190-210	-	40-55
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1		180-200	-	40-50
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						



Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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 irtopohjavuoaassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Pullakakku irtopohjavuoaassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	1		170-180	-	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	1		150-160	1	25-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Makea piirakka uunipellillä</b>						
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 täytteellä	Leivinpelti	1		170-190	-	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	-	40-55
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	1		160-180	-	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		180-200	-	40-50
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		190-210	-	40-50
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		160-180	-	15-25
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		150-160	1	25-35
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	1		180-200	-	30-45
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	1		160-180	-	50-70
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-170	-	25-35
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
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Struudeli, pakaste	Uunipannu	1		190-210	-	35-50
Struudeli, pakaste	Uunipannu	1		180-190	1	35-45
<b>Pienet leivonnaiset</b>						
Kuppikakut	Leivinpelti	1		160**	-	25-35
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150**	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150**	-	25-35
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
<b>Pikkuleivät</b>						
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	1		150-160**	-	25-40
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	1		140-150**	-	25-40
Pursotin pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150**	-	30-40
Pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-160	-	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	-	20-35
Marenki	Leivinpelti	2		90-100*	-	100-130
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-100*	-	100-150
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.	Leivonnaisien 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 alemmäksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.

Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

## Leipä ja sämpylät

Laitteessasi on lukuisia eri uunitoimintoja leivän ja sämpylöiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille. Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet. Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Leivän ja sämpylöiden kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen kuivuu vähemmän. Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

### Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuokat aina ritilälle.

## Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat 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. Paistajat 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. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.



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

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

### Huomio!























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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Thermo-grillaus
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho
-  Grilli suuri pinta
-  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- nuutteina
<b>Leipä</b>						
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		220-240	-	25-35
Ohutleipä	Uunipannu	2		220-230	3	20-30
<b>Sämpylät</b>						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu	Uunipannu	2		200-220	-	10-20
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu	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	20-30
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
<b>Sämpylät, pakaste</b>						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu	Uunipannu	2		200-220	-	15-25
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu	Leivinpelti	2		180-200	1	15-25
Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit	Ritilä	1		220-240	-	15-25
Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit	Leivinpelti	2		210-230	1	18-25

\* Esilämmitä

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Voisarvet, paistovalmiit	Leivinpelti	1		150-170*	-	20-35
Voisarvet, paistovalmiit	Leivinpelti	1		180-200	1	20-30
Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen	Ritilä	1		160-170*	-	10-20
<b>Paahtoleipä</b>						
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappa- letta	Ritilä	2		275	-	5-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kap- palletta	Ritilä	2		250	-	5-15
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		275	-	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.

### 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 CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetetut 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 avoin sivu laitteen 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 runsastäytteisen 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 asetusarvot

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. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uuniin.





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:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Pizza</b>						
Pizza, tuore	Leivinpelti	1		200-220	-	20-30
Pizza, tuore	Leivinpelti	1		220-230	-	25-30
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
<b>Pizza, pakaste</b>						
Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta	Ritilä	1		210-230	-	10-20
Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta	Ritilä + leivinpelti	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, paksu pohja, 1 kappale	Ritilä	1		190-210	-	20-35
Pizza, paksu pohja, 2 kappale	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	-	25-35
Pizzapatonki	Ritilä	1		200-220	-	20-30
Minipizza	Leivinpelti	1		210-230	-	10-20
Minipizza	Ritilä	1		210-230	-	10-20
<b>Suolaiset leivonnaiset &amp; quiche</b>						
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
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
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	1		170-190	-	50-70
Empanadas-piirakat	Uunipannu	1		180-190	-	35-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	1		180-190	2	30-40
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.

## Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 1
  - Uunipannu: korkeus 1
- Käytä kohokkaille höyrytoimintoa. Et tarvitse vesihaudetta. Aseta pienet vuoat reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, tai ritilälle.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuokat aina ritilälle.

### Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

### Astia

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

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

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille laatikkoruoille, paistoksille ja kohokkaille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määristä. Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu

asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.






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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	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, makea	Uunivuoka	1		170-190	-	45-60
Paistos, makea	Uunivuoka	1		160-180	-	40-50
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1		160-180	-	50-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	1		170-180	2	35-45
Lasagne, pakaste, 400 g	Uunipannu	1		190-210	-	30-40
Lasagne, pakaste, 400 g	Kanneton astia	1		180-190	2	40-50
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1		170-180	-	50-60
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	1		170-190	2	60-70
Kohokas	Uunivuoka	1		160-170*	-	40-50
Kohokas	Uunivuoka	1		170-180	2	30-40
Kohokas	Annosvuokat	1		100	-	40-45

\* Esilämmitä

### Lintu

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

### Paistaminen ritilällä

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 12

Kaada uunipannuun linnun koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tihkuva 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 paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaika.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

**Kanneton astia**

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

**Kannellinen astia**

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

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

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

**Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa**

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

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

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

**Höyrykypsennys**

Toisin kuin höyrytoiminnon käyttö, höyrykypsennys kypsentää siipikarjan palat hellävaroen. Niistä tulee erityisen meheviä. Voit halutessasi ruskistaa siipikarjan paloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaika. Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Siipikarjan paloja ei tarvitse kääntää.

Käytä reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja laittaa sen rutilälle.

**Grillaus**

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

Aseta grillattava elintarvike rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin rutilän alla

olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tiikuva rasva valuu pannuun.

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

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

**Huomautuksia**

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

**Paistolämpömittari**

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

→ "*Paistolämpömittari*" sivulla 27

**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 paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.




























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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

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
<b>Broileri</b>						
Broileri, 1 kg	Ritilä	1		200-220	-	60-70
Broileri, 1 kg	Ritilä	1		200-220	2	50-60
Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus)	Ritilä	2		275*	-	15-20
Broilerin rintafilee (höyrykypsennys)	Höyrykypsennysastia	2+1		100	-	15-25
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	2		220-230	-	30-35
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	2		200-220	2	30-45
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	2		200-220	-	10-20
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	2		200-220	-	15-25
Kana, 1,5 kg	Ritilä	1		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Ritilä	1		180-200	2	65-75
<b>Ankka &amp; hanhi</b>						
Ankka, 2 kg	Ritilä	1		180-200	-	90-110
Ankka, 2 kg	Ritilä	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	2		230-250	-	25-30
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	2		220-240	2	25-30
Hanhi, 3 kg	Ritilä	1		160-180	-	120-150
Hanhi, 3 kg	Ritilä	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	40-50
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		190-200	2	45-55
<b>Kalkkuna</b>						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	1		180-190	-	70-90
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	1		240-250	-	80-110
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	1		180-200	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	1		170-180	2	80-100

\* Esilämmitä 5 min

**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.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → *"Varusteet" sivulla 12*

**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 paistovuoaassa, 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 paistovuoaassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

**Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa**

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Paisteja ei tarvitse kääntää.

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

**Höyrykypsennys**

Höyrykypsennys kypsentää lihan höyrytoimintoa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea. Liha säilyy erityisen mehevänä. Voit halutessasi ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaikaa. Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Lihapaloja ei tarvitse kääntää.

Käytä reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja laittaa sen ritilälle.

**Grillaus**

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

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. 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.

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

**Huomautuksia**

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

**Paistolämpömittari**

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

→ *"Paistolämpömittari" sivulla 27*



**Suosittelut asetusarvot**

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

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

Taulukossa on paistipalojen paistamista koskevia tietoja 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:

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

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
<b>Porsaanliha</b>						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Ritilä	1		180-200	-	120-130
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		180-190	1	110-130
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	1		190-200	-	130-140
Porsaanpaisti josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		220-230	-	70-80
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	1	80-90
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	2		220-230	-	20-25
Porsaanfilee, 400 g	Kanneton astia	1		210-220*	1	25-30
Porsaanfilee, 400 g	Höyrykypsennysastia	2		100	-	18-20
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	1		210-220	-	60-80
Kassler luulla, 1 kg	Kanneton astia	1		160-170	1	70-80
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	3		250	-	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)	Ritilä	3		275*	-	8-12
<b>Naudanliha</b>						
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	1		210-220	-	40-50
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	1		190-200	1	50-60
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	1		200-220	-	130-140
* Esilämmitä						
** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä						
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1						
**** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3						
***** Kääntämättä						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		150	3	30
				130	2	120-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	1		220-230	-	60-70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1		190-200	1	65-80
Tafelspitz (itävaltalainen naudanpaisti), 1,5 kg	Kanneton astia	1		95	-	120-150
Pihvi, paksuus 3 cm, medium	Ritilä	2		275	-	15-20
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm****	Ritilä	2		275	-	25-35
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		160-170	-	100-120
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	1	90-110
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1		200-210	-	100-110
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	1	100-120
<b>Lampaanliha</b>						
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Ritilä	1		170-190	-	50-70
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	1		170-180	1	80-90
Lampaansatula luulla*****	Ritilä	1		180-190	-	40-50
Lampaansatula luulla*****	Kanneton astia	1		200-210*	1	25-30
Lampaankyljys***	Ritilä	2		275	-	12-18
<b>Makkarat</b>						
Grillimakkarat	Ritilä	2		275	-	10-20
Nakkimakkarat	Höyrykypsennysastia	2		80	-	14-18
WeiBwurst-makkarat	Höyrykypsennysastia	2		80	-	12-20
<b>Liharuoat</b>						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	1		170-180	-	70-80
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	1		190-200	1	70-80
* Esilämmitä						
** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä						
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1						
**** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3						
***** Kääntämättä						

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

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

## Kala

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

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

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

### Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. 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 paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/ tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

### Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

### Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää kalan hellävaraisemmin ja kala säilyy erityisen mehevänä.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaikaa. Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Kalaa ei tarvitse kääntää.

Käytä reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja laittaa sen ritilälle.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

### 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 27*

### 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. ½ - 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
-  Leivänpaistoteho
-  Grilli suuri pinta
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
<b>Kala</b>						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	1		170-190	-	20-30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	1		170-180 160-170	2 -	15-20 5-10
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Höyrykypsennysastia	2		80-90	-	15-25
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	1		170-190	-	30-40
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. turska	Höyrykypsennysastia	2		80-90	-	35-50
<b>Kalafileet</b>						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	2		220*	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Höyrykypsennysastia	2		80-100	-	10-16
<b>Kalapihvit</b>						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	2		275	-	18-22
<b>Kala, pakaste</b>						
Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Höyrykypsennysastia	2		80-100	-	20-25
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	1		210-230	-	25-40
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	1		210-230	-	30-45
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		220-240	-	35-45
Kalafilee, kuorutettu	Kanneton astia	1		200-220	2	35-45
Kalapuikot (käännä välillä)	Leivinpelti	1		220-240	-	10-20
Kalapuikot (käännä välillä)	Leivinpelti	1		220-240	-	15-25
<b>Kalaruoat</b>						
Kalaterriini	Terriinivuoka	1		70-80	-	45-80
* Esilämmitä						
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1						

## Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna

Tästä kohdasta löydät tuoreiden ja pakastettujen kasvien, perunoiden, viljan ja kananmunien höyrykypsennykseen liittyviä tietoja. Saat sen lisäksi tietoja myös esim. pakastettujen ranskalaisten perunoiden paistamisesta.

## Höyrykypsennys

Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Kun käytät höyrykypsennykseen riällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu aina sen alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

### Höyrykypsennys yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

## Höyrykypsennys kahdella tasolla

Höyrykypsennys kahdella tasolla soveltuu erinomaisesti esimerkiksi parsakaalin ja perunoiden samanaikaiseen kypsennykseen. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennysajat ovat erilaisia, laita lyhyempää kypsennystä vaativat elintarvikkeet uuniin myöhemmin.

- Ritolä ja kiinnitetty höyrytysastia, koko S, reiällinen ja/ tai reiätön: korkeus 3
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2

## Astia

Jos käytät astiaa, aseta se ritilälle tai reiällisen höyrytysastian, koko XL, päälle.

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Kypsennysaika pitenee, kun käytetään paksua astiaa.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

## Kypsennysaika ja -määrä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaismäärästä. Kokonaismäärän lisääntyessä lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaika. Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Siitä syystä ilmoitetut asetusravot ovat vain ohjeellisia arvoja.

Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti. Älä laita helposti litistyviä elintarvikkeita astiaan liian paksua kerrosta. Käytä mieluummin kahta astiaa.

## Riisi ja vilja

Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa. Esimerkiksi suhde 1:1,5 tarkoittaa, että 100 g:lle riisiä lisätään 150 ml nestettä.

## Leivonta ja grillaaminen

Käytä vain alkuperäisiä varusteita.

## Valmistaminen yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

## Valmistaminen kahdella tasolla

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

## Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

## Ritolä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuokat 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 asetusravot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat elintarvikkeen määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia 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 uuniin.

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






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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho
-  Grilli suuri pinta
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
<b>Kasvikset, tuoreet</b>						
Artisokka, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	30-35
Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	25-35
Parsakaalinuppujen höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	6-9
Vihreiden papujen höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	18-25
Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	10-20
Kyssäkaaliviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	20-25
Purjorenkaiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2		100	-	6-9



Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Maissintähkien höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	30-40
Punajuuri, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	43-50
Valkoisen parsan höyrykypsennys kokonaisina	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	7-15
Pinaatin höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	2-3
Kesäkurpitsaviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	3-4
<b>Kasvikset, pakaste</b>						
Pinaatti	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	15-25
Kukkakaali	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	5-8
Vihreät pavut	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	6-10
Parsakaali	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	6-7
Herneet	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	3-10
Porkkanat	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	4-6
Ruusukaali	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	5-10
Sekavihannekset, 1 kg	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	10-15
<b>Kasvisruoat</b>						
Grillivihannekset	Uunipannu	3	☼	275	-	10-15
Kasvisterriinin höyrykypsennys	Annosvuokat	1	☺	100	-	50-70
<b>Perunat</b>						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	1	☺	160-180	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	2	☺	180-190	1	40-50
Kuoriperunat, kokonaiset	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	35-45
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon	Höyrykypsennysastia	2	☺	100	-	20-25
Knöödelit	Höyrykypsennysastia	2	☺	95	-	20-25
<b>Perunatuotteet, pakaste</b>						
Röstiperunat (käännä välillä)	Uunipannu	2	☺	200-220	-	20-30
Perunataskut, täytetyt (käännä välillä)	Uunipannu	2	☺	190-210	-	15-25
Perunataskut, täytetyt (käännä välillä)	Uunipannu	2	☼	200-220	-	18-28
Kroketit	Leivinpelti	1	☼	200-220	-	15-25
Kroketit (käännä välillä)	Leivinpelti	1	☼	210-230	-	15-25
Ranskalaiset perunat (käännä välillä)	Leivinpelti	1	☺	190-210	-	20-30
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa (käännä välillä)	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☼	200-220	-	30-40
<b>Riisi</b>						
Basmatiriisi, 1:1,5	Matala astia	1	☺	100	-	20-30
Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5	Matala astia	1	☺	100	-	20-30
Luonnonriisi, 1:1,5	Matala astia	1	☺	100	-	35-45
Parboiled-riisi, 1:1,5	Matala astia	1	☺	100	-	15-20
Risotto, 1:2	Matala astia	1	☺	100	-	25-35
<b>Vilja</b>						
Kuskus, 1:1	Matala astia	1	☺	100	-	6-10
Hirssi, kokonainen, 1:2,5	Matala astia	1	☺	100	-	25-35
Polenta/maissisuurimo, 1:5	Matala astia	1	☺	100	-	20-45

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Suurimot, 1:2,5	Matala astia	1	☰	80-100	-	35-45
Linssit, 1:2	Matala astia	1	☰	100	-	35-50
Pavut, valkoiset, liotetut; 1:2	Matala astia	1	☰	100	-	65-75
Klimpit	Höyrykypsennysastia	2	☰	95	-	6-10
<b>Muna</b>						
Munahyydyke 2 kananmunasta	Kanneton astia	1	☰	80	-	14-16
Kananmunat, kovaksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	2	☰	100	-	9-11
Kananmunat, pehmeäksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	2	☰	100	-	6-8

## Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti erilaisia jälkiruokia.

### Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä. Älä avaa laitteen luukkuja 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 laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

### Riisipuuron valmistus

1. Punnitse riisi ja mittaa maitoa 2,5-kertainen määrä.
2. Laita riisi ja maito astiaan site, että niiden korkeus on enintään 2,5 cm.  
Voit käyttää suurille määrille myös uunipannua.
3. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.
4. Sekoita kypsennyksen jälkeen.  
Loppu maito imeytyy nopeasti.

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / ko- hotusteho	Aika mi- nuutteina
Crème brûlée	Annosvuoat	1	☰	85	20-30
Crème caramel	Annosvuoat	1	☰	85	25-35
Höyrypullat	Uunipannu	1	☰	100	25-30
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja	☰	1	300-360
Riisipuuro, 1:2,5	Uunipannu	1	☰	100	35-45
Hedelmähilloke	Uunipannu	1	☰	100	10-20

## Menu-kypsennys

Voit kypsentää laitteella koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa tai vaikuttavat aromeihin.

Laita pisimmän kypsennysajan vaativa ruoka ensimmäisenä uunitilaan ja loput ruoat sen jälkeen sopivalla hetkellä. Kaikki ruokalajit ovat siten samanaikaisesti valmiit.

## Hilloke

Punnitse hedelmät, lisää n. 1/3 määrästä vettä. Lisää sokeria ja mausteita makusi mukaan. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

### Crème Caramel ja Crème Brûlée

Täytä seosta pieniin vuokiin 2-3 cm:n kerros. Aseta pienet vuoat suoraan reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL. Vesihaudetta ei tarvita. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

Jos vuoat ovat hyvin paksua materiaalia, kypsennysaika voi pidentyä.

### Höyrypullat

Valmista pullataikina haluamasi reseptin mukaan, älä huomioi kypsennysaika. Laita pyörityt pullat voideltuun, reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, anna niiden kohota. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

### Suosittelut asetusarvot

Käytettävät uunitoiminnot:

- ☰ Höyrykypsennys
- ☰ Kohotusteho

## Höyrykypsennys

Kokonaiskypsennysaika pitenee menu-kypsennyksessä höyryllä, koska laitteesta poistuu hiukan höyryä joka kerta, kun luukku avataan, ja uunitila on kuumennettava uudelleen.

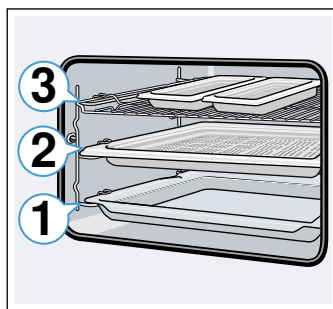
Noudata tämän luvun eri kappaleissa olevia ohjeita:

- kuumenemisaika vaihtelee ruokien koon ja painon mukaan
- kypsennysaika ei ole riippuvainen ruoan määrästä
- käytä höyrynkestäviä astioita
- Peitä soufflé foliolla
- työnnä uunipannu aina korkeudelle 1

### Varusteiden kannatinkorkeudet

Työnnä varusteet paikoilleen aina ilmoitetussa järjestyksessä:

- Korkeus 3: ritilä ja höyrytysastia, koko S
- Korkeus 2: höyrytysastia, koko XL
- Korkeus 1: uunipannu



### Suosittelut asetusarvot

Käytettävä uunitoiminto:

- Höyrykypsennys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Lohifilee, pakaste	rei'ittämätön höyrykypsennysastia, koko S	3		100	20
Parsakaali	rei'itetty höyrykypsennysastia, koko XL	2		100	9
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon	rei'itetty höyrykypsennysastia, koko S	3		100	25

### Eco-uunitoiminnot

CircoTherm Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säätää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaminen tapahtuu vaihteittain 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 CircoTherm Eco väliltä 125-200 °C und uunitoiminnolla Ylä-/alalämpö väliltä 150-250 °C. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen 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 CircoTherm Eco -kiertoilmatoiminnolla tai Eco-ylä-/alalämmöllä. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

- CircoTherm Eco
- Ylä-/alalämpö Eco

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Vuokakakut</b>					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		140-160	60-80

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		140-160	20-40
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
<b>Makea piirakka uunipellillä</b>					
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
<b>Pienet leivonnaiset</b>					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-30
Kuppikakut	Leivinpelti	1		150-160	25-35
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	2		170-190	25-50
Tuulihatut	Leivinpelti	1		190-200	40-50
Pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2		140-150	25-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	1		150-160	30-40
<b>Leipä &amp; sämpylät</b>					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	1		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	1		240-250	20-25
Pullat, tuore	Leivinpelti	1		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	1		180-200	25-35
<b>Liha</b>					
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
<b>Kala</b>					
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"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
Leipominen	<p>Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.</p>

**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 ongelmattomasti pidättävää 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 ominaismaaku. 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 matalalämpökypsennyksen liittyvistä vinkeistä.


Laite 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
<b>Lintu</b>						
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
Kalkkunarinta, luuton, 1 kg, kypsä	Kanneton astia	1		6-8	120*	100-130
<b>Porsaanliha</b>						
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
<b>Naudanliha</b>						
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/fileesekä, 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
<b>Vasikanliha</b>						
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
<b>Karitsanliha</b>						
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

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

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita 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 seuraavaa kannatinkorkeutta:

- 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:

- CircoTherm 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

## Umpiointi ja mehustus

Laitte soveltuu myös umpiointiin ja mehustukseen.

### Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

#### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

### Lasitölkit

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

**Ohje:** Voit käyttää lasipurkkien puhdistamiseen desinfiointitoimintoa.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi ½, 1 tai 1½ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannet voivat haljeta.

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

### Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

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

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

Vihannekset: Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

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

### Umpioinnin lopettaminen

Avaa laitteen luukku annetun kypsennysajan jälkeen. Ota umpiointitölkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

### Mehustus

Laita marjat ennen mehustusta astiaan ja sokeroi ne. Anna seistä vähintään tunnin ajan, jotta ne alkavat mehustua.

Laita marjat sen jälkeen reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, ja työnnä se korkeudelle 2. Laita astian alle uunipannu, johon menu valuu. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.


Laita kypsennysajan päätyttyä marjat liinan sisään ja purista loppu mehu marjoista.

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

### 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.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Umpioiminen</b>					
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit + höyrykypsennysastia XL	1		100	30-120
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkit + höyrykypsennysastia XL	1		100	25-30
Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat	1 litran umpiointitölkit + höyrykypsennysastia XL	1		100	25-30
<b>Mehustus</b>					
Vadelmat	Höyrykypsennysastia	2		100	30-45
Viinimarjat	Höyrykypsennysastia	2		100	40-50

## Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia

Laitteella on helppo desinfioida astioita ja tuttipulloja. Menettely vastaa perinteistä desinfiointia keittämällä.

### Tuttipullojen desinfiointi

Puhdista tuttipullot aina heti käytön jälkeen pulloharjalla. Pese sen jälkeen astianpesukoneessa.

Laita tuttipullot höyrytysastiaan (koko XL) siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Käynnistä ”Desinfiointi”-ohjelma. Pyyhi laite desinfioinnin jälkeen. Kuivaa pullot desinfioinnin jälkeen puhtaalla liinalla.

**Hygienia**

Laite soveltuu myös hillo- tai umpiointitölkkien ja niiden kansien valmisteluun.

Myös hillon jälkikäsitteily on mahdollista. Se parantaa hillon säilyvyyttä.

**Suosittelut asetusarvot**

Käytä vain täysin ehjiä, puhtaita lasipurkkeja ja kansia. Pese ne mieluiten ensin astianpesukoneessa. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Suosittelut ajat riippuvat käytetyistä lasipurkeista.

Käytettävä uunitoiminto:

- ☁ Höyrykypsennys

Ruoka	Varuste	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
<b>Hygienia</b>					
Hillo- tai umpiointitölkkien valmistelu	Höyrykypsennysastia XL	1	☁	100	10-15
Hillopurkkien jälkikäsitteily	Höyrykypsennysastia XL	1	☁	100	15-20
Puhtaiden astioiden sterilointi*	Höyrykypsennysastia XL	1	☁	100	15-20
* Tämä vastaa perinteistä keittämistä.					

**Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla**

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

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

**Taikinan kohottaminen**

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

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

**Kohottaminen leivottuna**

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.

**Suosittelut asetusarvot**

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

Käytettävä uunitoiminto:

- ☰ Kohotusteho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Vaihe	Kohotusteho	Aika minuutteina
<b>Hiivataikina, makea</b>						
Esim. pullat	Kulho	1	☰	Taikinan kohottaminen	1	30-45
	Uunipannu	1	☰	Kohottaminen leivottuna	1	10-20
Rasvainen taikina, esim. panettone	Kulho	1	☰	Taikinan kohottaminen	2	40-90
	Vuoka rutilällä	1	☰	Kohottaminen leivottuna	2	30-60
<b>Hiivataikina, suolainen</b>						
Esim. pizza	Kulho	1	☰	Taikinan kohottaminen	1	20-30
	Uunipannu	1	☰	Kohottaminen leivottuna	1	10-15
<b>Leipätaikina</b>						
Vaalea leipä	Kulho	1	☰	Taikinan kohottaminen	1	30-40
	Uunipannu	1	☰	Kohottaminen leivottuna	1	15-25

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Kohotus- teho	Aika mi- nuutteina
Sekaleipä	Kulho	1	☐	Taikinan kohottaminen	1	25-40
	Uunipannu	1	☐	Kohottami- nen leivottuna	1	10-20
Sämpylät	Kulho	1	☐	Taikinan kohottaminen	1	30-40
	Uunipannu	1	☐	Kohottami- nen leivottuna	1	15-25

## Sous-vide

Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella.

Sous-vide-kypsennys on hellävarainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään vakuumpussiin.

Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan vakuumpussin ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta haluttu kypsyyssaste voidaan saavuttaa hallitusti. Ruokien kypsyminen ylikypsiksi on lähes mahdotonta.

### Annokset

Ota säätötaulukossa mainitut määrät ja kappalekoot huomioon. Suurempien määrien ja kappaleiden kohdalla on kypsennysaikaa muutettava vastaavasti. Laitteessa voidaan kypsentää sous-vide-menetelmällä enintään 2 kg ruokaa.

Kalalle, lihalle ja linnunlihalle ilmoitetut määrät vastaavat yhdestä kahteen annosta. Vihanneksille ja jälkiruoille valittiin kulloinkin neljän hengen määrä.

### Kannatinkorkeudet

Kypsennys on mahdollista yhdellä tai kahdella tasolla. Työnnä lisäksi aina uunipannu korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen. Ritilät vastaavasti sen yläpuolelle.

### Hygienia

#### Varoitus – Terveysriski!

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöä ja hygieniaa koskeviin ohjeisiin:

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on moitteeton ja paras mahdollinen.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipiintejä.
- Käytä hygienian kannalta kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulaudata.

- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiopakattut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista. Säilytä valmistusta odottavia ruokia enintään 24 tuntia.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.

**Ohje:** Koska lähes kaikkien elintarvikkeiden pinnoilla on taudinsiemeniä, voit tuhota ne parhaiten pitämällä vakuumpakatun ja vielä kypsentämättömän ruoan kiehuvaan vedessä enintään 3 sekuntia. Siten aineksissa ei ole taudinsiemeniä, ja ne on hygienian kannalta valmisteltu parhaalla mahdollisella tavalla sous-vide-kypsennystä varten. Laita sitten vakuumpussi uuniin kypsentääksesi ruoan sous-vide-menetelmällä.

### Vakuumpussi

Käytä sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä tyhjiöpakkauspusseja. Vakuumpussi on kertakäyttöinen. Älä käytä samaa pussia useita kertoja.

Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous-vide-kypsennykseen.

### Vakumointi

Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen tyhjiöpakkauslaitetta, joka kykenee tuottamaan 99 % tyhjiön. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja sen myötä täydellinen kypsennystulos.

**Huomautus:** Kun täytät vakuumpussin, käännä pussin reunaan 3 - 4 cm ulospäin ja laita pussi astiaan, esimerkiksi mitta-astiaan.

Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö vakuumpussissa asianmukainen. Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:

- Vakuumpussissa ei ole ilmaa / ilmaa on vain hyvin vähän.
- Sauma on kunnolla kiinni.
- Vakuumpussissa ei ole reikiä. Älä käytä paistolämpömittaria.
- Älä aseta lihan- tai kalanpaloja päällekkäin.
- Vihannekset ja jälkiruoat tyhjiopakattiin mahdollisimman litteinä annoksina.
- Jotta saumasta tulee moitteeton, on tärkeää, että vakuumpussin reuna ei ole sauman alueelta elintarvikkeen kostuttama.

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen vakuumpussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

Elintarvikkeet on hyvä tyhjiöpakata enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voidaan välttää, että elintarvikkeista poistuu kaasuja (esim. vihannekset), jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytyminen muuttuu.

#### Elintarvikkeiden laatu

Kypsennystuloksen laatu riippuu sataprosenttisesti lähtötuotteen ominaisuuksista. Käytä vain tuoreita, ensiluokkaisia elintarvikkeita. Vain siten voidaan taata turvallinen ja maultaan moitteeton kypsennystulos.

#### Valmistus

Tyhjiössä kypsennettäessä aromit eivät pääse poistumaan ja ruokien ominaismaku voimistuu. Ota huomioon, että tavanomaiset määrät aromeja kuten esimerkiksi mausteita, yrtejä ja valkosipulia voivat vaikuttaa makuun huomattavasti voimakkaammin tai intensiivisemmin. Aloita sen tähden ensin puolella totutusta määrästä.

Kun lähtötuote on laadukas, riittää usein, että vakuumpussiin lisätään pieni voionokare ja vähän suolaa. Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistaminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

Nämä ainekset vaikuttavat ruoan valmistukseen

- Suola ja sokeri lyhentävät kypsennysaikaa
- Happopitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi sitruuna ja etikka, kiinteyttävät ruokaa
- Alkoholit tai valkosipuli jättää ruokiin epämiellyttävän sivumaun

Älä laita tyhjiöpakattuja ruokia päällekkäin tai liian tiiviisti vierekkäin ritilöille. Jotta lämpö jakautuu tasaisesti, elintarvikkeet eivät saa koskettaa toisiaan. Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen.

#### Huomio!

##### Kalustevaurioiden vaara

Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran. Älä käytä vettä vesisäiliön toista täyttömäärää, koska uunitilan pohjalle kertyy muuten runsaasti vettä. Vesi voi valua ulos uunistä.

Säätötaulukossa mainittujen elintarvikkeiden kypsennys on mitoitettu vesisäiliön yhteen täyttömäärään.

Täynnä oleva vesisäiliö riittää lämpötilasta riippuen seuraavan pituisiin enimmäiskypsennysaikoihin:

Lämpötila °C	Kesto enint. min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

#### ⚠ Varoitus – Palamisvamman vaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä. Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan. Ota sen jälkeen vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

Anna uunitilan jäähtyä ensin kypsennyksen jälkeen, pyyhi sitten vesi sienellä pois uunitilan pohjasta.

Kuivaa vakuumpussin pinta, laita se puhtaaseen astiaan ja avaa pussi saksilla. Laita astiaan kaikki kypsennetyt tuotteet ja niistä irronnut neste. Kypsennysnesteestä tai marinadista voit valmistaa kastikkeen.

#### Kypsennetty tuote voidaan viimeistellä sous-vide-kypsennyksen jälkeen seuraavasti:

**Liha:** ruskista lyhyesti ja hyvin kuumassa pannussa muutaman sekunnin ajan kummaltakin puolelta. Näin saadaan kaunis pinta ja tutut paahtamisen aromit ilman, että lihasta tulee ylikypsää.







Tärkeää: painele lihan pinta keittiöliinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn, jotta vältät rasvaroiskeet.

**Vihannekset:** ruskista lyhyesti pannulla, jotta vihannekset saavat paahtamisen aromit. Vihannekset voidaan tällöin maustaa tai sekoittaa muiden aineiden kanssa helposti ilman, että ne jäähtyvät.





















**Kala:** mausta ja kaada pinnalle kuumaa voisulaa.

Pidennä ruskistus aikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.

Tarjoa ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuuman kastikkeen tai voin kera, koska sous-vide-kypsennys tapahtuu suhteellisen matalassa lämpötilassa.

Elintarvike	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kypsennyssaika min	Vihje/ohje
<b>Liha</b>					
Vasikanpihvit, medium, 2 cm paksut	Ritilä + uunipannu		60	80	Tyhjiöpakkaa voin ja rosmariinin kera.
Naudanpihvi (ulkopaisti, selys jne.), englantilainen, 2 - 3 cm paksu	Ritilä + uunipannu		58	90	
Naudanpihvi (ulkopaisti, selys, jne.), medium, 2 - 3 cm paksu	Ritilä + uunipannu		62	80	
Naudanfilee, kappale, englantilainen, 3-4 cm paksu	Ritilä + uunipannu		58	100	
Naudanfilee, kappale, medium, 3-4 cm paksu	Ritilä + uunipannu		62	90	
Porsaanmedaljongit (à 80 g)	Ritilä + uunipannu		63	75	Tyhjiöpakkaa voin ja tuoreen basilikan kera.



Elintarvike	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kypsenny saika min	Vihje/ohje
Lampaansatula, luuton	Ritilä + uunipannu		58	50	Tyhjiöpakkaa suolaripauksen, voin ja timjamin kera.
<b>Lintu</b>					
Ankanrinta (à 350 g)	Ritilä + uunipannu		62	70	Tee rasvakerrokseen viiltoja, ripottele lihapuolelle vähän pippuria ja suolaa ja tyhjiöpakkaa pienen appelsiinikuoren-palan kanssa.
Broilerinrinta (à 250 g)	Ritilä + uunipannu		65	60	Tyhjiöpakkaa voin, suolaripauksen ja timjamin kera.
<b>Kala</b>					
Turska (à 140 g)	Ritilä + uunipannu		58	25	Tyhjiöpakkaa voin ja suolaripauksen kera.
Ruijanpallas / piikkikampela (à 150 g)	Ritilä + uunipannu		58	30	
Kuha (à 140 g)	Ritilä + uunipannu		60	20	
<b>Vihannekset</b>					
Kukkakaali (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	40 - 50	Tyhjiöpakkaa vesitilkan, voin, suolan ja muskottipähkinän kera.
Herkkusienet, neljänneksinä (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	20 - 25	Laita vakuumpussiin mukaan voita, rosmariinia, vähän valkosipulia ja suolaa.
Sikurisalaatti, halkaistuna (4 - 6 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	40 - 45	Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, sokerin, suolan, voin ja timjamin kera.
Vihreä parsia, kokonainen (600 g)	Ritilä + uunipannu		85	20 - 30	Pysy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa voin, suolan, sokeriripauksen ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	Ritilä + uunipannu		90	70 - 80	Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuorittu, neljänneksinä (800 g)	Ritilä + uunipannu		95	35 - 45	Tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut (500 g)	Ritilä + uunipannu		58	25 - 35	Sekoita yhteen punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja. Tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera.
Kurpitsa, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (600 g)	Ritilä + uunipannu		90	25 - 35	Kypsennysaika voi vaihdella kurpitsalajin mukaan.
Kesäkurpitsa, viipaleina 1 cm (600 g)	Ritilä + uunipannu		85	25 - 30	Tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja timjamin kera.
Sokeriherneet, kokonaiset (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	5 - 10	Tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera.
<b>Jälkiruoka</b>					
Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	Ritilä + uunipannu		85	70 - 80	Tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera.
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	15 - 25	Tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera. Kypsennysaika voi vaihdella omenalajin mukaan.
Banaanit, kokonaiset (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		65	20 - 25	Tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljatangon kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	25 - 35	Makeuta hunajalla ja sokerilla.

Elintarvike	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kypsenny saika min	Vihje/ohje
Kumkvatit, puolitetut (12 - 16 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	75 - 80	Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi. Tyhjiöpakkaa voin, vaniljatangon, hunajan ja aprikoosimarmeladin kera.
Vaniljakastike (0,5 l)	Ritilä + uunipannu		80	15 - 25	Sekoita yhteen 0,5 l maitoa, 1 kananmuna, 3 keltuaista, 80 g soke-ria, vaniljatangon sisus ja tyhjiöpakkaa.

## Sulatus

Sulatusteho soveltuu pakastettujen hedelmien ja vihannesten sulattamiseen. Käytä leivonnaisten sulattamiseen 4D-kiertoilmatoimintoa. Sulata siipikarjaliha, liha ja kala mieluiten jääkaapissa.

Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.

Laita pakastetut hedelmät ja vihannekset reiälliseen höyrytastiaan, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Elintarvike ei jää silloin sulavaan veteen ja tippuva neste kerätään talteen. Kun sulatat pakasteen, jossa nesteen on jäätävä elintarvikkeeseen (esim. pakastettu kermapinaatti), käytä uunipannua tai ritilälle laitettavaa astiaa.

Aseta leivonnainen ritilälle.

## 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.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

- CircoTherm kiertoilma
- Sulatusteho

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leipä, sämpylät</b>					
yleensä	Leivinpelti	1		50	40-70
<b>Kakku</b>					
Kakku, mehukas	Leivinpelti	1		50	70-90
Kakku, kuiva	Leivinpelti	1		60	60-75
<b>Hedelmät, vihannekset</b>					
Marjat	Höyrykypsennysastia	2		30-40	10-15
Vihannekset	Höyrykypsennysastia	2		40-50	15-50

## 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 kuluvaa aikaa.

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

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

Laita ruoat astiassa ritilälle tai laita ne suoraan ritilälle korkeudelle 1.

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

## Suosittelut asetusarvot












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

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Lämmitys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Vihannekset, kylmä</b>					
1 kg	Kanneton astia	1		120-130	15-25
250 g	Kanneton astia	1		120-130	5-15
<b>Ruoat, kylmä</b>					
Annosateria, 1 annos	Kanneton astia	1		120-130	15-25
Keitto, pataruoka, 400 ml	Kanneton astia	1		120-130	10-25
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kanneton astia	1		120-130	8-25
Laatikkoruoat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	1		120-140	10-25
Pizza, esipaistettu	Ritilä	1		170-180*	5-15
<b>Leivonnaiset</b>					
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	1		150-160*	10-20
Vannikkeet (Vol au vents)	Ritilä	1		180*	4-10
<b>Leivonnaiset, pakaste</b>					
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: Pataruokat ja keitot

## Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

### Leipominen

Samanaikaisesti uuniin laitetetut 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.

### Huomautuksia

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

### Höyrykypsennys

Työnnä uunipannu reiällisen höyrytysastian, koko XL, alle, jos se on mainittu taulukossa. Tippuva neste kerätään näin talteen.


Kannatinkorkeudet, kun höyrykypsennys tehdään yhdellä tasolla (enintään 2,5 kg):

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2



Kannatinkorkeudet, kun höyrykypsennys tehdään kahdella tasolla (enint. 1,8 kg tasoa kohti):

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys


Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Höyrykypsennys</b>					
Herneet, pakaste, kaksi astiaa, à 1,8 kg	2 x höyrykypsennysastia XL + uunipannu	3+2+1	⌘	100	3-15**
* Esilämmitä					
** Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1)					
*** Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -normissa kuvatulla tavalla).					

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Parsakaali, tuore, 300 g	Höyrykypsennysastia XL	2		100*	6-7***
Parsakaali, tuore, yksi astia	Höyrykypsennysastia XL	2		100*	6-7***
* Esilämmitä					
** Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1)					
*** Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -normissa kuvatulla tavalla).					

**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
<b>Grillaus</b>					
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	3		275	3-6
Beefburger, 12 kpl*	Ritilä	2		275	20-30
* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3					











REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001235956  
980719  
fi