



KALUSTEISIIN SIOITETTAVA UUNI

[fi] KÄYTTÖOH

**B57CS28G0**





# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>5</b>		Oman profiilin MyProfile muuttaminen . . . . .	16
	Yleistä . . . . .	5		Perusasetukset . . . . .	16
	Halogeenilamppu . . . . .	5		Suosikkien määrittäminen . . . . .	16
	Paistolämpömittari . . . . .	6		<b>A Leivonta- ja paistoavustin</b> . . . . .	<b>17</b>
	Puhdistustoiminto . . . . .	6		Asetuksia koskevia ohjeita . . . . .	17
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>6</b>		Ruoan valitseminen . . . . .	17
	Yleistä . . . . .	6		Ruokien asetusten säätäminen . . . . .	17
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Paistolämpömittari</b> . . . . .	<b>18</b>
	Energiansäästö . . . . .	7		Soveltuvat uunitoiminnot . . . . .	18
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	7		Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen . . . . .	18
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>8</b>		Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat . . . . .	18
	Ohjauspaneeli . . . . .	8		Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen . . . . .	19
	Valitsimet . . . . .	8		Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen . . . . .	19
	Päävalikko . . . . .	9		<b>Sapatti-ohjelma</b> . . . . .	<b>19</b>
	Uunitoiminnot-valikko . . . . .	9		Sapatti-toiminnon käynnistäminen . . . . .	19
	Uunitilaan liittyvät toiminnot . . . . .	10		Sapatti-toiminnon keskeyttäminen . . . . .	20
	<b>Varusteet</b> . . . . .	<b>10</b>		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>20</b>
	Mukana toimitetut varusteet . . . . .	10		Asentaminen . . . . .	20
	Varusteiden asettaminen uuniin . . . . .	11		Kaukokäynnistys . . . . .	20
	Varusteiden yhdistäminen . . . . .	11		Home Connect -asetukset . . . . .	20
	Lisävaruste . . . . .	12		Etädiagnoosi . . . . .	21
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .	<b>12</b>		Tietosuoja koskeva huomautus . . . . .	21
	Ensimmäinen käyttöönotto . . . . .	12		Standardinmukaisuustodistus . . . . .	21
	Uunitilan puhdistus . . . . .	12		<b>Puhdistusaine</b> . . . . .	<b>21</b>
	Varusteiden puhdistus . . . . .	12		Soveltuvat puhdistusaineet . . . . .	21
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>13</b>		Laitteen pitäminen puhtaana . . . . .	22
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	13		<b>Puhdistustoiminto</b> . . . . .	<b>22</b>
	Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen . . . . .	13		Itsepuhdistus . . . . .	22
	Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen . . . . .	13		EasyClean . . . . .	24
	Laitteen kuumentaminen nopeasti . . . . .	14		<b>Ristikot</b> . . . . .	<b>25</b>
	<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>14</b>		Teleskooppikannattimen korkeuden muuttaminen . . . . .	25
	Aikatoimintojen haku näyttöön ja poistaminen näyttöstä . . . . .	14		Ristikoiden irrotus ja asennus . . . . .	25
	Hälyttimen asettaminen . . . . .	14		<b>Laitteen luukku</b> . . . . .	<b>26</b>
	Toiminta-ajan asettaminen . . . . .	15		Laitteen luukun irrotus ja asennus . . . . .	26
	Ajastettu käyttö - "Valmis klo" . . . . .	15		Luukun lasien irrotus ja asennus . . . . .	28
	Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen . . . . .	15		<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>15</b>		Häiriötaulukko . . . . .	30
	Automaattinen lapsilukko . . . . .	15		Maksimi käyttöaika ylittynyt . . . . .	30
	Kertaluonteinen lapsilukko . . . . .	16		Uunin katossa olevan uunilampun vaihto . . . . .	31
				Lasisuojus . . . . .	31
				<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>31</b>
				Mallinumero ja sarjanumero . . . . .	31



<b>Testattu koekeittiössämme . . . . .</b>	<b>32</b>
Silikonivuoat . . . . .	32
Kakut ja pienet leivonnaiset . . . . .	32
Leipä ja sämpylät . . . . .	36
Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset . . . . .	37
Laatikkoruoka, paistos ja kohokas . . . . .	39
Lintu . . . . .	40
Liha . . . . .	42
Kala . . . . .	44
Vihannekset ja lisukkeet . . . . .	45
Jogurtti . . . . .	46
Eco-uunitoiminnot . . . . .	46
Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .	48
Matalalämpökypsennys . . . . .	48
Kuivaaminen . . . . .	49
Umpioiminen . . . . .	50
Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla . . . . .	51
Sulatus . . . . .	52
Lämpimänäpito . . . . .	52
Testiruokat . . . . .	52

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



## Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.  
→ "Varusteet" sivulla 10



## **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!**

- Laitteet kuumenevat hyvin kuumiksi. 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.
- Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Käytä suojakäsineitä.

#### **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.

### **Halogeenilamppu**

#### **Varoitus – Palovammojen vaara!**

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Älä kosketa lasisuojusta. Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

#### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

## Paistolämpömittari

### **Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

## Puhdistustoiminto

### **Varoitus – Palovaara!**

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

### **Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**


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

### **Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!**

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

### **Varoitus – Palovamman vaara!**

- Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

-  Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

## **Vaurioiden syyt**

### Yleistä

#### Huomio!

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

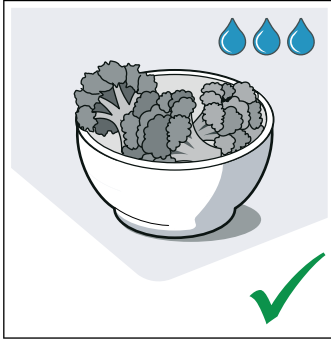
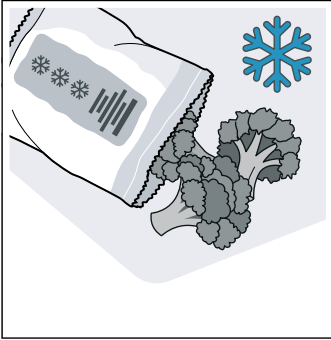


## Ympäristönsuojelu

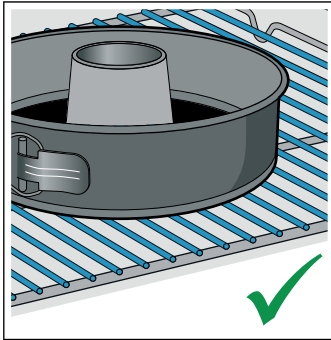
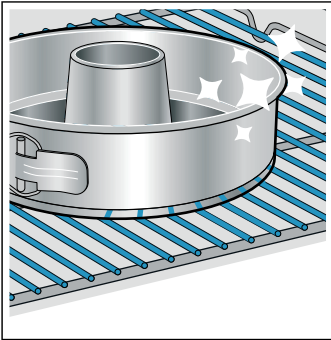
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

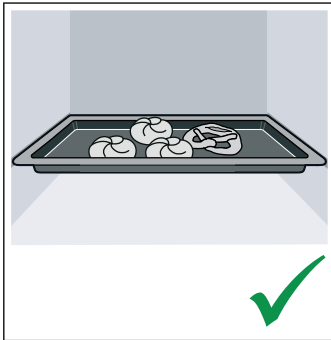
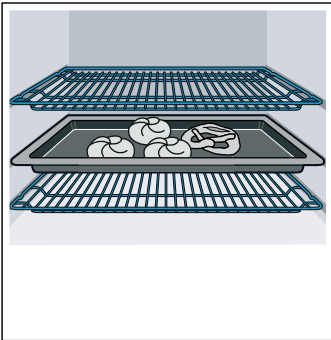
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



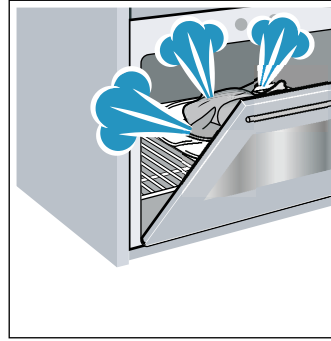
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



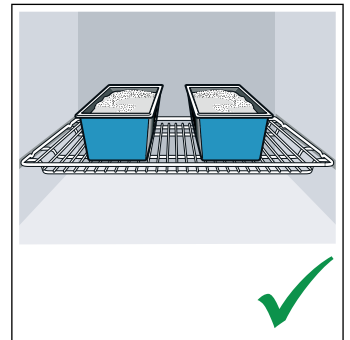
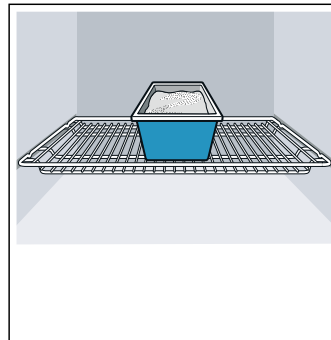
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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 loppukypsennykseen.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

## Tutustuminen laitteeseen

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

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

### Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin avulla säädät laitteen eri toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.



- 1 Näyttö
- 2 Kosketusvalitsimet
- 3 ShiftControl-valitsin

### Valitsimet

Valitsimilla voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

#### Kosketusvalitsimet

Kosketusvalitsimien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä kosketusvalitsinta.

Kosketusvalitsin	Käyttö
① päälle/pois	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 13
🏠 Päävalikko	Käyttötapojen ja asetusten valinta → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 13
🕒 Aikatoiminnot	Hälyttimen, toiminta-ajan tai ajastetun toiminnon "Valmis klo" asettaminen → "Aikatoiminnot" sivulla 14
Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 15
ℹ️ Informaatio	Lisätietojen haku näyttöön Tämänhetkisen lämpötilan näyttö → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 13

⚡	Pikakuumennus	Pikakuumennuksen aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 14 PowerBoost-toiminnon aktivointi tai deaktivointi → "Laitteen kuumentaminen nopeasti" sivulla 14
⏸	Start/Stop	Toiminnon käynnistäminen tai pysäyttäminen → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 13

#### ShiftControl-valitsin

ShiftControl-valitsimella siirryt näytön riviltä toiselle ja valitset asetukset. Asetukset, joita voit muuttaa, näkyvät vaaleampina.



Valitsin	Käyttö	
<	Vasemmalle	siirtyminen näytössä vasemmalle
>	Oikealle	siirtyminen näytössä oikealle
^	Ylös	siirtyminen näytössä ylöspäin
v	Alas	siirtyminen näytössä alaspäin





**Huomautus:** Voit selata asetusarvot myös nopeasti läpi pitämällä valitsimen painettuna. Kun vapautat valitsimen, pikakelaus pysähtyy.



## Päävalikko

Pääset päävalikkoon näppäämällä kosketusvalitsinta .













Valikko	Käyttö
	Uunitoiminnot Valitse haluamasi uunitoiminto ja lämpötila ruokaa varten → "Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä" sivulla 13
	Leivonta- ja paistoavustin Säätösuositukset leivontaan ja paistamiseen → "Leivonta- ja paistoavustin" sivulla 17


	Oma profiili MyProfile Laitteen yksilölliset asetukset → "Perusasetukset" sivulla 16
	Home Connect -avustin Laitteen yhdistäminen mobiililaitteeseen → "Perusasetukset" sivulla 16
	EasyClean Kevyesti likaantuneen uunitilan puhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 22
	Pyrolyyttinen itsepuhdistus Uunitilan puhdistus. → "Puhdistustoiminto" sivulla 22

## Uunitoiminnot-valikko

Laitteessa on erilaisia uunitoimintoja. Laitteen päälle kytkemisen jälkeen pääset suoraan uunitoimintojen valikkoon.

Lämpötila-asetusten yli 275 °C kohdalla laite laskee lämpötilan n. 40 minuutin kuluttua lämpötilaan n. 275 °C.

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 CircoTherm-kiertoilma	40 - 200 °C	Leivontaan ja kypsentämiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö	50 - 275 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Thermo-grillaus	50 - 250 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Pizzateho	50 - 275 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
 Leivänpaistoteho	180 - 240 °C	Leivän, sämpylöiden ja korkeaa lämpötilaa vaativien leivonnaisten paistamiseen.
 Grilli suuri pinta	50 - 290 °C	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
 Grilli pieni pinta	50 - 290 °C	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
 Alalämpö	50 - 250 °C	Vesihautteessa 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	35 - 55 °C	Hiivataikinan ja hapantaikinan nostatukseen ja jogurtin valmistukseen. Taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.
 Sulatusteho	30 - 60 °C	Pakastettujen ruokien hellävaraiseen sulatukseen.
 Ylä-/alalämpö Eco	50 - 275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.

	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	<p>Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä.</p> <p>Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-200 °C.</p> <p>Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.</p>
--	----------------	-------------	--

## Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

### Laitteen luukun avaaminen

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

### Uunivalo

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

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

**Huomautus:** Perusasetuksissa voi määrittellä, että uunivalo ei kytkeydy päälle käytön aikana.  
→ "Perusasetukset" sivulla 16

### Jäähdytyspuhallin

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

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

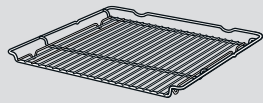
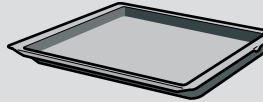
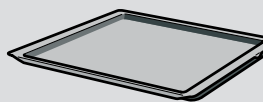
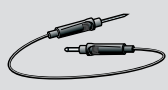
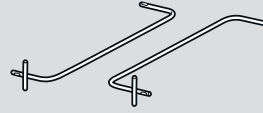
**Huomautus:** Voit muuttaa jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.  
→ "Perusasetukset" sivulla 16

## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	<p><b>Ritilä</b> Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruolle.</p>
	<p><b>Uunipannu</b> Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolle ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.</p>
	<p><b>Leivinpelti</b> Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.</p>
	<p><b>Paistolämpömittari</b> Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 18</p>
	<p><b>Varustekannatin</b> Tällä voit puhdistaa esim. uunipannun itsepuhdistuksen mukana.</p>

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

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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



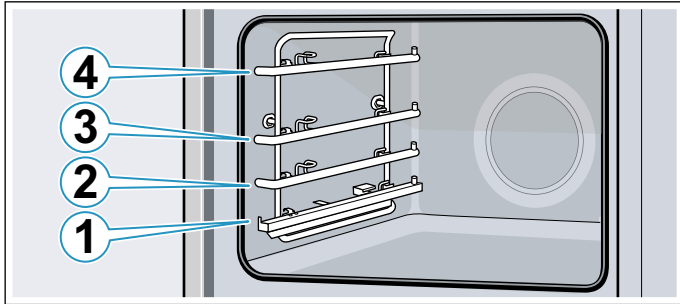
## Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.

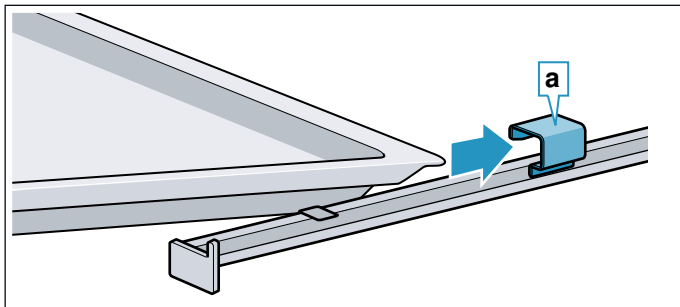
### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

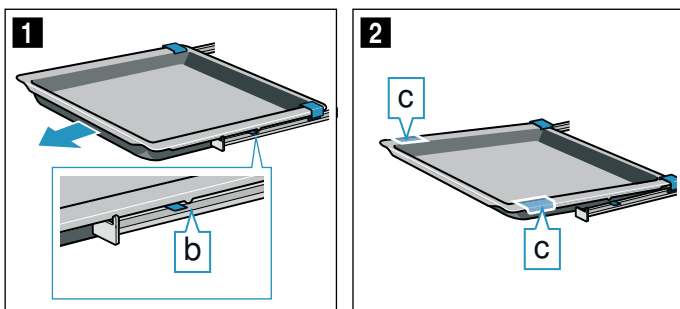


Varmista, että varuste on paikallaan kannatinkiskolla kielekkeen **a** alla.

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 luukkua.

### Lukitustoiminto

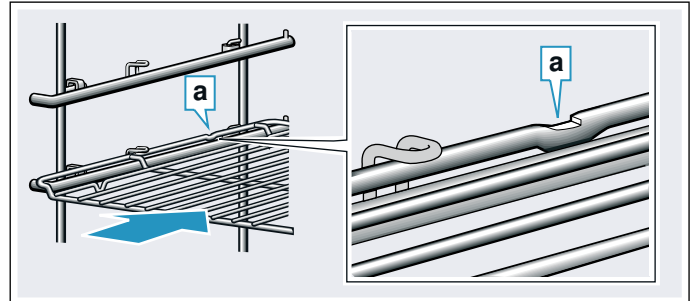
Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos. Varusteen saa vetää vain puoliksi ulos. Kun lukitusasento on saavutettu, tuntuu selvä vastus. Jos varustetta vedetään tällöin edelleen ulospäin, lukitustoiminto ei enää toimi ja varuste voi kallistua. Pidä toisella kädellä kiinni. Aseta astia ja paistettava tuote aina keskelle.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

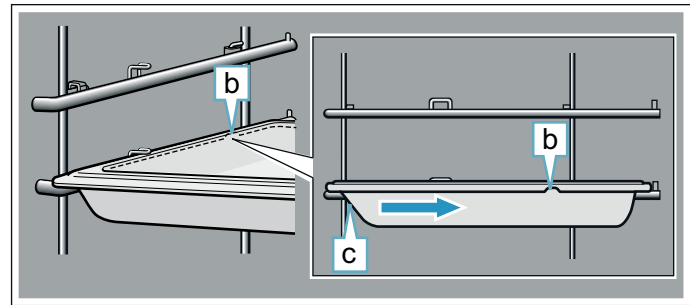
Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



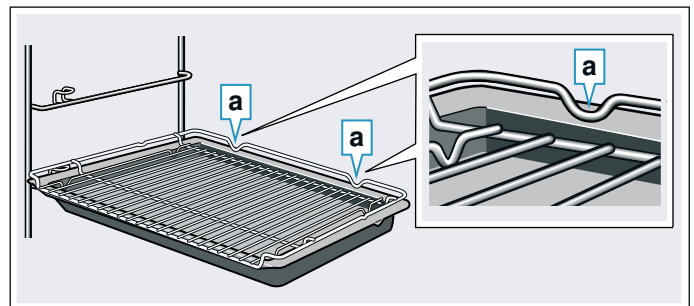
Varmista peltejä uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **b** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **c** pitää olla laitteen luukkua kohti.



## 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.



## 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 31

Varusteet
Leivin- ja paistoritilä
Leivinpelti, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen
Uunipannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen
Syvä uunipannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen
Höyrystinsarja uuniin
Profi-pannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen
Profi-pannun kansi
Pizzapelti
Grillipelti, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen
Leivinkivi, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen
Lasinen paistovuoka, 5,1 litraa
Lasipannu
ComfortFlex-kannatin (1 taso) + kehys*
ComfortFlex-kannatin (1 taso)*
3-osainen teleskooppikannatin*
* 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.

### Ensimmäinen käyttöönotto

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

#### Kielen asettaminen

1. Siirry valitsimella  $\vee$  alimmalle riville.
2. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  kieli.
3. Siirry valitsimella  $\wedge$  takaisin kohtaan "Kieli".
4. Valitse valitsimella  $\rangle$  seuraava asetus.

#### Kellonajan asettaminen

1. Siirry valitsimella  $\vee$  alimmalle riville.
2. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  kuluva tunti.
3. Siirry valitsimella  $\vee$  seuraavalle riville.
4. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  kuluva minuutti.

5. Paina valitsinta  $\wedge$  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy "Kellonaika".
6. Valitse valitsimella  $\rangle$  seuraava asetus.

#### Päiväyksen asettaminen

1. Siirry valitsimella  $\vee$  alimmalle riville.
2. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  kuluva päivä.
3. Siirry valitsimella  $\vee$  seuraavalle riville.
4. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  kuluva kuukausi.
5. Siirry valitsimella  $\vee$  seuraavalle riville.
6. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  kuluva vuosi.
7. Paina valitsinta  $\wedge$  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy "Päiväys".
8. Ota asetukset käyttöön valitsimella  $\rangle$ . Ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

#### Huomautuksia

- Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 16
- Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

#### Home Connect -sovelluksen asetusten tekeminen

1. Siirry valitsimella  $\vee$  alimmalle riville "Asetus avustimella".
2. Lisätietoja löydät luvusta → "Home Connect" sivulla 20

#### Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunista pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
4. Kytke laite päälle kosketusvalitsimella ①.
5. Aseta annettu uunitoiminto ja lämpötila ja käynnistä laite. → "Laitteen käytön säätäminen ja käynnistäminen" sivulla 13

Asetukset	
Uunitoiminto	CircoTherm-kiertoilma 
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

6. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
7. Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella ①.
8. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
9. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

#### Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

## Koneen käyttö

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

### Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle tai pois päältä näppäämällä kosketusvalitsinta ①.

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


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

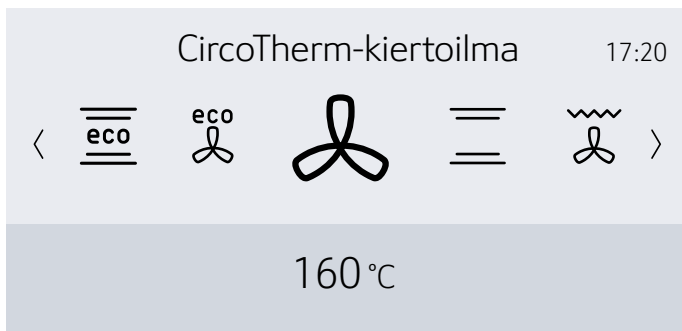
### Huomautuksia

- 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. Kytke laite päälle näppäämällä kosketusvalitsinta ①. Pääset suoraan valikkoon Uunitoiminnot .




2. Valitse valitsimella < tai > uunitoiminto.
3. Siirry valitsimella ~ seuraavalle riville.
4. Valitse valitsimella < tai > lämpötila.



**Huomautus:** Käytettävissä on käyttötavasta riippuen muita asetuksia. Siirry aina seuraavaa asetusta varten seuraavalle riville valitsimella ~. Valitse asetusta valitsimella < tai >.

5. Käynnistä toiminto kosketusvalitsimella . Näyttöön ilmestyy kuumenemispalkki ja käyntiaika.

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

### Ehdotetut arvot

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


### Kuumenemispalkki

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

### Käyntiaika



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

### Tämänhetkisen lämpötilan näyttö

Voit hakea tämänhetkisen lämpötilan näyttöön näppäämällä kosketusvalitsinta .



Tämänhetkinen lämpötila näkyy hetken näytössä, ja vain kuumenemisen aikana.

### Lisätietoja

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

### Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen


#### Laitteen toiminnon muuttaminen

1. Pysäytä toiminto kosketusvalitsimella .
2. Siirry valitsimella ~ tai ^ sen asetuksen riville, jota haluat muuttaa.
3. Muuta asetusta valitsimella < tai >.
4. Käynnistä muutettu toiminto kosketusvalitsimella .

#### Huomautuksia

- Jäähdytyspuhallin voi käydä toiminnon keskeytyksen aikana.
- Kun lämpötila on muutettu, käyntiaika jatkuu pysäytyshetkestä eteenpäin. Uunitoiminno muuttamisen jälkeen käyntiaika alkaa taas nolasta.

#### Laitteen toiminnon keskeyttäminen

Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes laitteen toiminto keskeytyy.

**Huomautus:** Puhdistustoiminno 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.

## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin	Hälytin 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, tunteja 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.

Hälytin	--:-- min   s >
Toiminta-aika	--:-- h   min
Valmis klo	17:20

### Hälyttimen asettaminen

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

1. Näppää kosketusvalitsinta .  
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
2. Valitse valitsimella > toiminta-aika.  
**Huomautus:** Kun laite on kytketty päälle, siirry valitsimella < in riville Hälytin ja valitse sen jälkeen valitsimella > toiminta-aika.
3. Käynnistä hälytin näppäämällä kosketusvalitsinta .  
Symboli ilmestyy näyttöön. Hälyttimen aika kuluu.

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

## Toiminta-ajan asettaminen

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

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
3. Näppää kosketusvalitsinta ②.  
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella < tai >.
  - Valitsin < Ehdotusarvo 10 minuuttia
  - Valitsin > Ehdotusarvo 30 minuuttia
5. Käynnistä asetettu toiminta-aika näppäämällä kosketusvalitsinta >||.

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

## Ajastettu käyttö - "Valmis klo"

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

Ajastettua käyttöä voidaan käyttää vain uunitoiminnon yhteydessä.

### Huomautuksia

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

1. Laita ruoka sopivalle varusteelle uuniin ja sulje laitteen luukku.
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
4. Näppää kosketusvalitsinta ②.  
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
5. Valitse valitsimella > toiminta-aika.
6. Siirry valitsimella ~ riville "→| Valmis klo".
7. Valitse valitsimella > päättymisaika.
8. Näppää kosketusvalitsinta >||.  
Laite odottaa sopivaan ajankohtaan asti ja käynnistää sitten toiminnon.

Kun päättymisaika on saavutettu, kuuluu äänimerkki, ja laitteen toiminto päättyy automaattisesti. Lopeta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta ③.

## Asetusten tarkastaminen, muuttaminen tai poistaminen

1. Näppää kosketusvalitsinta ②.  
Näytössä näkyvät aikatoiminnot.
2. Siirry riviltä toiselle valitsimella ~ tai ^.
3. Muuta tarvittaessa asetusta valitsimella < tai >. Jos haluat poistaa kellonaikaan liittyvän toiminnon, aseta arvoksi "00:00".  
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 16 kautta
Kertaluonteinen lapsilukko	Kosketusvalitsimen ③ kautta

**Huomautus:** Kun aktivoit lapsilukon, ohjauspaneeli on lukittu. Poikkeuksena ovat kosketusvalitsimet ③ ja ①. Voit deaktivoida lapsilukon milloin tahansa.

## Automaattinen lapsilukko

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

### Aktivointi

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Näppää kosketusvalitsinta ②.
3. Valitse valitsimella < tai > "Oma profiili".
4. Siirry valitsimella ~ seuraavalle riville.
5. Valitse valitsimella < tai > "Automaattinen lapsilukko".
6. Siirry valitsimella ~ alimmalle riville.
7. Valitse valitsimella > "Aktivoitu".
8. Näppää kosketusvalitsinta ③.
9. Siirry valitsimella ~ seuraavalle riville tallentaaksesi asetuksen.  
"Automaattinen lapsilukko" on aktiivinen. Pois päältä kytkemisen jälkeen näyttöön ilmestyy symboli ↔.

### Keskeyttäminen

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



### Deaktivointi

1. Pidä kosketusvalitsin ③ painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Lapsilukko deaktivoitu".
2. Näppää kosketusvalitsinta ①.
3. Näppää kosketusvalitsinta ②.
4. Valitse valitsimella < tai > "Oma profiili".
5. Siirry valitsimella ~ seuraavalle riville.
6. Valitse valitsimella < tai > "Automaattinen lapsilukko".
7. Siirry valitsimella ~ alimmalle riville.
8. Valitse valitsimella < "Deaktivoitu".
9. Näppää kosketusvalitsinta ③.
10. Siirry valitsimella ~ seuraavalle riville tallentaaksesi asetuksen.  
"Automaattinen lapsilukko" on deaktivoitu.
11. 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. Valitse valitsimella  tai  "MyProfile .
4. Siirry valitsimella  seuraavalle riville.
5. Valitse asetukset valitsimella  tai .
6. Siirry valitsimella  valintaan.
7. Valitse asetukset valitsimella  tai .
8. Näppää kosketusvalitsinta .
9. Jos haluat tallentaa asetuksen, näppää valitsimella  kohtaa "tallenna".  
Jos et halua tallentaa asetusta, näppää valitsimella  kohtaa "hylkää".

### Perusasetukset

Asetus	Valinta
Kieli	Kielen valinta
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetukset
Päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asetukset
Suosikit	Uunitoiminnot-valikossa näkyvien uunitoimintojen määrittäminen
Äänimerkki	Lyhyt kesto
	Keskimääräinen kesto
	Pitkä kesto
Valitsinääni	Kytetty pois päältä (poikkeus: kosketusvalitsimen  valitsinääni ei kytkeydy pois)
	Kytetty päälle
Näytön kirkkaus	5-portaisesti säädettävissä
Kellonäyttö	Digitaalinen
	Pois


















Valo	Päällä, kun laite käytössä
	Pois päältä, kun laite käytössä
Lapsilukko*	Vain valitsinlukko
	Luukun lukitus ja valitsinlukko
Automaattinen lapsilukko	Deaktivoitu
	Aktivoitu
Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Päävalikko
	Uunitoiminnot
	Leivonta- ja paistoavustin
Himmennys yön ajaksi	Kytetty pois päältä
	Kytetty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä)
Tuotemerkki	Näytetään
	Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus
	Minimi
Kannatinjärjestelmä*	Ei jälkiasennettu (ristikko tai 1-osainen kannatin)
	Jälkiasennettu (2-osainen tai 3-osainen kannatin)
Home Connect	WiFi:n kytkeminen päälle tai pois päältä → "Home Connect" sivulla 20 Yhteyden muodostaminen Home Connect -sovelluksella
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. Valitse valitsimella  tai  "MyProfile .
4. Siirry valitsimella  seuraavalle riville.
5. Valitse valitsimella  tai  "Suosikit".
6. Valitse valitsimella  "Suosikkien määrittäminen".
7. Valitse valitsimella  tai  uunitoiminto.
8. Siirry valitsimella  seuraavalle riville.
9. Valitse valitsimella  tai  "Aktivoitu" tai "Deaktivoitu".  
**Huomautus:** Jos valitsit "Aktivoitu", uunitoiminto näkyy Uunitoiminnot-valikossa. Jos valitsit "Deaktivoitu", uunitoiminto ei näy Uunitoiminnot-valikossa.
10. Näppää kosketusvalitsinta .
11. Jos haluat tallentaa asetuksen, näppää valitsimella  kohtaa "tallenna".  
Jos et halua tallentaa asetusta, näppää valitsimella  kohtaa "hylkää".



## 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 astiatyypistä. Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.
- Leivonta- ja paistoavustin auttaa sinua perinteisten kakkujen, leivän ja paistien asetuksissa. Laite valitsee puolestasi parhaan mahdollisen 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 lrtopohja-/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, raaista perunoista
Uuniperunat
Lasagne, tuore
Porsaanpaisti, marmoroitunut, ilman kamaraa
Lihamureke (1 kg)
Naudan patapaisti
Lampaanreisi, luuton
Broileri, kokonainen





















#### Ruoat

Broilerin koivet


Hanhi, kokonainen (3-4 kg)

### Ruokien asetusten säätäminen

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.





1. Näppää kosketusvalitsinta  kytkeäksesi laitteen päälle.
2. Näppää kosketusvalitsinta .
3. Valitse "Leivonta- ja paistoavustin" valitsimella  tai .
4. Siirry valitsimella  seuraavalle riville.
5. Valitse haluamasi luokka valitsimella  tai .
6. Siirry valitsimella  seuraavalle riville.
7. Valitse haluamasi ruoka valitsimella  tai .
8. Siirry valitsimella  seuraavalle riville. Näyttöön ilmestyvät suositellut asetukset.  
**Huomautus:** Eräiden ruokien kohdalla voit hakea näyttöön lisäohjeita, esim. asennuskorkeudesta ja astiasta. Näppää sitä varten valitsinta . Pääset takaisin suositeltuihin asetuksiin näppäämällä valitsinta .
9. Tarvittaessa voit muuttaa suositeltuja asetuksia. Näppää sitä varten valitsinta . Siirry valitsimella  tai  haluamasi asetuksen kohdalle. Muuta asetusta valitsimella  tai .
10. 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.


Jos olet tyytyväinen kypsennystulokseen, valitse "Lopetus" valitsimella .

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit jälkikypsentää ruokia.


### Jälkikypsennys

1. Valitse valitsimella  "Jälkikypsennys".
2. Muuta tarvittaessa ehdotettua asetusta valitsimella  tai .
3. 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

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

### 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.

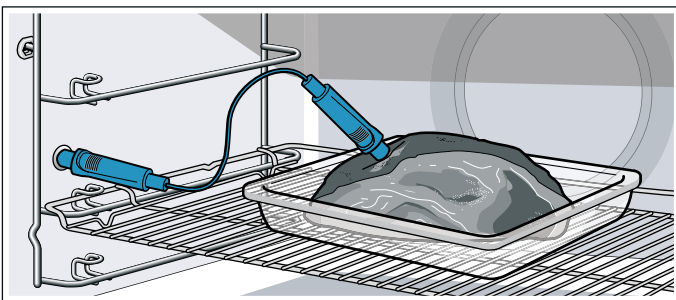
### Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitot ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

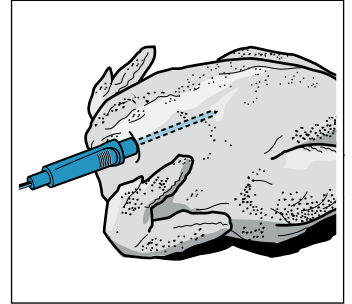
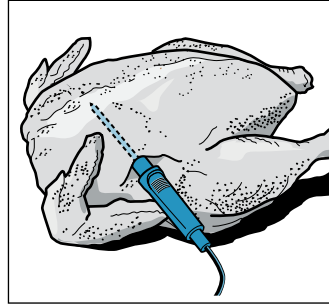
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

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

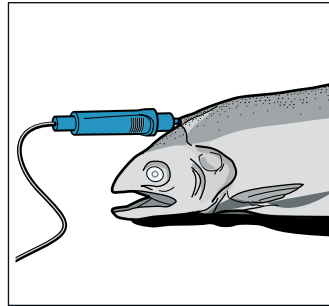
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



**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 kekeittiössämme" sivulla 32

Elintarvike	Sisälämpötila °C
<b>Lintu</b>	
Broileri	80-85
Broilerinrinta	75-80
Ankka	80-85
Ankanrinta, punertava	55-60

Elintarvike	Sisälämpötila °C
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 lajit	80-90

## 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. Aseta uunitoiminto ja uunin lämpötila.

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

5. Siirry valitsimella  $\vee$  seuraavalle riville.
6. Aseta sisälämpötila valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$ .
7. Näppää kosketusvalitsinta  $\triangleright||$ .  
Laitte käynnistää toiminnon.

## Laitteen toiminnon muuttaminen tai keskeyttäminen

### Laitteen toiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan asetusta käytön aikana.

1. Siirry valitsimella  $\vee$  tai  $\wedge$  riville, jota haluat muuttaa.
2. Muuta asetusta valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$ .

### Laitteen toiminnon lopettaminen

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

1. Sammuta äänimerkki näppäämällä kosketusvalitsinta  $\odot$ .
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.

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

1. Näppää kosketusvalitsinta ①.
2. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  "Sapatti-toiminto".
3. Siirry valitsimella  $\vee$  seuraavalle riville.
4. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  lämpötila.
5. Siirry valitsimella  $\vee$  seuraavalle riville.
6. Valitse valitsimella  $\langle$  tai  $\rangle$  toiminta-aika.
7. Näppää kosketusvalitsinta  $\triangleright||$ .  
Laitte käynnistää toiminnon.

**Huomautus:** Kun sapatti-toiminto on käynnistynyt, et voi enää muuttaa asetuksia tai keskeyttää toimintoa kosketusvalitsimella  $\triangleright||$ .

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



## Sapatti-toiminnon keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää sapatti-toiminnon, näppää kosketusvalitsinta ①.



## Home Connect

Wi-Fi toimii tässä laitteessa ja laitetta voidaan kauko-ohjata mobiililaitteella.

Jos laitetta ei ole liitetty kotiverkkoon, laite toimii, kuten uuni ilman verkkoyhteyttä ja sitä voidaan edelleen käyttää näytön kautta.

Home Connect -toiminnon käytettävyys riippuu Home Connect -palveluiden saatavuudesta maassasi. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja aiheesta osoitteesta [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Huomautuksia

- Varmista, että noudatat tämän käyttöohjeen turvaohjeita ja että noudatat niitä silloinkin, kun olet pois kotoa ja käytät laitetta Home Connect -sovelluksella. Sinun on myös noudatettava Home Connect -sovelluksen ohjeita. → "Tärkeitä turvaohjeita" sivulla 5
- Laitteen käyttö suoraan itse laitteesta on aina etusijalla. Tällöin laitetta ei voi käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.

### Asentaminen

Jotta voit käyttää Home Connect -sovellusta laitteessasi, tarvitset:

- sähköverkkoon liitetyn ja päälle kytketyn laitteen,
- älypuhelimien tai tablettitietokoneen, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän ajankohtainen versio,
- ja laitteesi kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.

1. Lataa Home Connect -sovellus.



2. Avaa Home Connect -sovellus ja skanna QR-koodi.

Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
WiFi	Kytkeminen päälle / Kytkeminen pois	Voit kytkeä langattoman moduulin päälle ja pois päältä. Kun Wi-Fi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa. Laite kuluttaa verkossa olleessaan valmiustilassa enintään 2 W.
Verkko	Yhdistä verkkoon / Irrota verkosta	Kytke verkkoyhteys tarpeen mukaan (esimerkiksi loman ajaksi) päälle tai pois päältä. Verkkotiedot jäävät muistiin, kun yhteys kytketään pois päältä. Odota päälle kytkemisen jälkeen muutama sekunti, kunnes laite yhdistyy taas verkkoon.
Yhdistä sovellukseen		Käynnistä yhdistämistoiminto sovelluksen ja laitteen välillä.
Kaukokäyttö	päälle / pois	Laitteen toimintojen aktivointi Home Connect -sovelluksella. Jos deaktivoitu, sovelluksessa näkyvät vain laitteen käyttötilat.
Laitetiedot ⓘ		Näytössä näkyvät verkko- ja laitetiedot.

3. Noudata Home Connect -sovelluksessa olevia ohjeita.

### Kaukokäynnistys

Jotta voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä Home Connect -sovelluksen avulla, kaukokäynnistys on aktivoitava. Jos kaukokäynnistys on deaktivoitu, voit Home Connect -sovelluksessa vain hakea näyttöön käyttötilat ja tehdä laiteasetuksia.

**Huomautus:** Eräät käyttötavat voit käynnistää vain uunista käsin.

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti:

- jos avaat uuniluukun 15 minuuttia kaukokäynnistykseen aktivoinnin jälkeen.
- jos avaat uuniluukun 15 minuuttia käytön päättymisen jälkeen.

Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Siten voit tehdä muutoksia mobiililaitteella tai käynnistää uuden ohjelman.

### Kaukokäynnistykseen aktivointi

1. Kytke laite päälle näppäämällä kosketusvalitsinta ①.
2. Näppää kosketusvalitsinta . Päävalikko ilmestyy näyttöön.
3. Valitse valitsimella < tai > "Kaukokäynnistys ".
4. Kytke kaukokäynnistys päälle valitsimella . Näyttöön ilmestyy .

### Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectin milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

**Huomautus:** Löydät Home Connect -asetukset laitteesi perusasetuksista. Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

## Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi etädiagnoosin avulla, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta

**Huomautus:** Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät paikallisilta verkkosivuilta: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

**Huomautus:** Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

## Standardinmukaisuustodistus

Constructa Neff Vertriebs-GmbH vahvistaa täten, että laite ja sen toiminnot vastaavat direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.  
5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wsätioloissai-Fi): käyttö vain si

## 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 höyrusuihkua,
- 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.
Maalattut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
<b>Laitteen sisäpuoli</b>	
Emalipinnat	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. <b>Huomio!</b> Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.  Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 22 <b>Huomautus:</b> Elintarvikkejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

### Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näytävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.

- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

### Laitteen pitäminen puhtaana

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

#### **Varoitus – Palovaara!**

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

#### **Ohjeita**

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

## Puhdistustoiminto

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


### Itsepuhdistus

Puhdista uunitila käyttötavalla "Itsepuhdistus".

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.

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

Mitä runsaampaa ja pinttyneempää likaa on, sitä korkeampi pitää puhdistustehon olla. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

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

#### **Varoitus**

##### **Palovamman vaara!**

- Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukua. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

- **⚠** Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkua. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### **⚠ Varoitus**

#### **Terveysvahinkojen vaara!**

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

#### **Esivalmistelut**

### **⚠ Varoitus**

#### **Palovaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Vakavien terveystahinkojen vaara!**

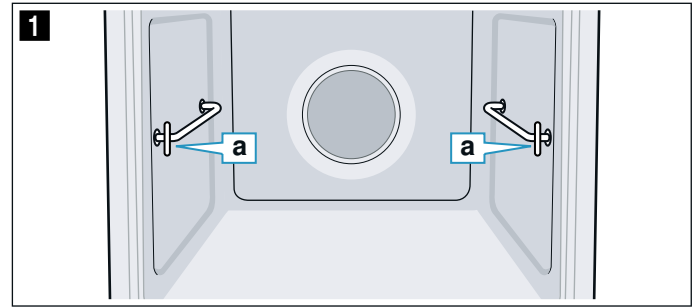
Laitte kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pinoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Puhdista toiminnon mukana vain emaloituja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

#### **Huomio!**

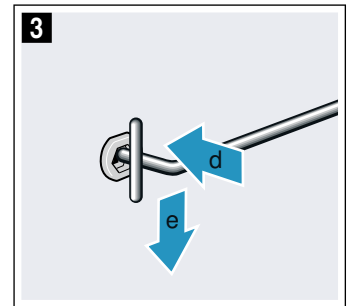
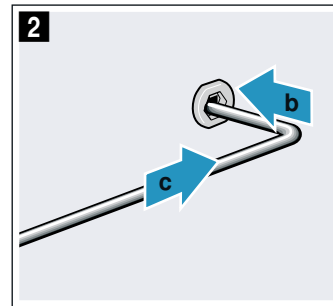
Ristikot ja kannattimet värjäytyvät puhdistuksen aikana. Poista ristikot ja kannattimet uunitilasta ennen kuin käynnistät puhdistustoiminnon.

1. Poista ristikot ja kannattimet uunitilasta. → "Ristikot" sivulla 25
2. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista.
3. Puhdista uunitilan reunat tiivistealueelta. Älä hankaa tiivistettä. → "Puhdistusaine" sivulla 21
4. Puhdista luukun sisälasi kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.

5. Laita varustekannatin paikalleen, jotta voit puhdistaa varusteet mukana. Varmista, että varustekannattimen pystysuora tanko **a** on edessä (kuva **1**).



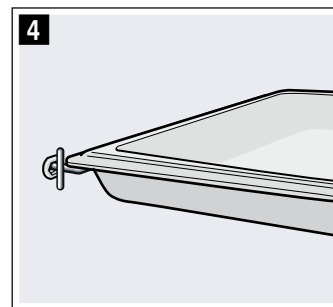
6. Kiinnitä varustekannattin takimmaiseen holkkiin rajoittimeen saakka **b** ja paina sitä taaksepäin **c** (kuva **2**).
7. Laita se sen jälkeen paikalleen etummaiseen holkkiin rajoittimeen saakka **d** ja paina alaspäin **e** (kuva **3**).



8. Laita varustekannattimeen puhdistusta kohti aina vain yksi emaloitu varuste, jossa ei ole tarttumaton pinoitetta, esimerkiksi uunipannu (kuva **4**).

#### **Huomio!**

Ritilä värjäytyy puhdistustoiminnon aikana. Älä puhdista ritilää puhdistustoiminnon mukana.




**Huomautus:** Tiedot muista varusteista, jotka soveltuvat puhdistustoimintoon, löydät lisävarustetaulukosta. → "Varusteet" sivulla 10

#### **Käynnistäminen**

1. Näppää kosketusvalitsinta **⓪**.
  2. Näppää kosketusvalitsinta **Ⓜ**.
  3. Valitse valitsimella **<** tai **>** "Itsepuhdistus **🌀**".
  4. Siirry valitsimella **✓** seuraavalle riville.
  5. Valitse valitsimella **<** tai **>** puhdistusteho.
- Huomautus:** Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.
6. Siirry valitsimella **✓** seuraavalle riville.
  7. Näppää kosketusvalitsinta **▷||**.  
Laitte käynnistää itsepuhdistuksen.





Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.


Laitteen luukku lukittuu automaattisesti itsepuhdistuksen ajaksi. Symboli  ilmestyy näyttöön.

**Huomautus:** Jos haluat käynnistää itsepuhdistuksen myöhemmin, aseta päättymisaika.

### Keskeyttäminen

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

### Lopetus

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

### Puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna uunitilan jäähtyä.
2. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.
3. Ota mahdollisesti puhdistuksessa mukana ollut varuste pois ja pyyhi kostealla liinalla.
4. Nosta varustekannatinta edestä ja ota se pois.  
→ "Ristikot" sivulla 25
5. Ripusta ristikot tai kannattimet jälleen paikalleen.  
→ "Ristikot" sivulla 25

### EasyClean



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








#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

### Käynnistäminen

#### Huomautuksia

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

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraan vettä (ei tislattua vettä) tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle.
3. Näppää kosketusvalitsinta .
4. Näppää kosketusvalitsinta .
5. Valitse valitsimella  tai  "EasyClean .
6. Siirry valitsimella  seuraavalle riville.
7. Näppää kosketusvalitsinta .  
Laitte käynnistää EasyClean-toiminnon. Näyttöön ilmestyy jäljellä oleva toiminta-aika.


### Lopetus

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

Kun avaat laitteen luukun, uunivalo syttyy, jotta sinun on helpompi jälkipuhdistaa uunitila. Jäännösvesi on

poistettava uunitilasta mahdollisimman pian. Älä jätä jäännösvesiä pitkäksi aikaa uunitilaan (esim. yön yli). Laitetta ei saa ottaa käyttöön, kun uunitila on vielä märkä tai kostea.

### Jälkipuhdistus

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

### Pinttyneen lian poistaminen

Erityisen pinttyneen lian poistamiseen on useita mahdollisuuksia.

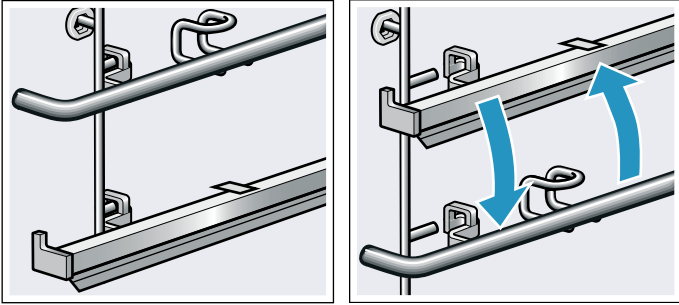
- Anna astianpesuaineliuoksen vaikuttaa jonkin aikaa ennen kuin käynnistät puhdistusavun.
- Hankaa sileillä pinnoilla olevia likaantuneita kohtia astianpesuaineella ennen kuin käynnistät puhdistusavun.
- Toista puhdistusaputoiminto, kun uunitila on jäähtynyt.

## Ristikot

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

### Teleskooppikannattimen korkeuden muuttaminen

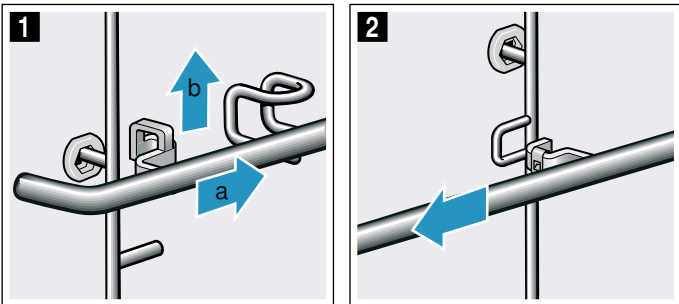
Voit järjestää tangot ja teleskooppikannattimet haluamaasi järjestykseen. Voit esimerkiksi kiinnittää teleskooppikannattimen sellaiselle kannatinkorkeudelle, jota käytät useimmin.



### Tangon poistaminen

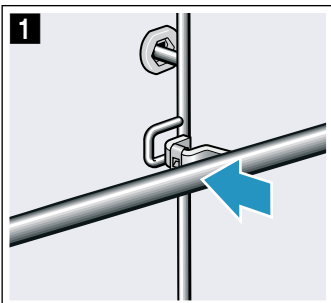
Teleskooppikannattimet irrotetaan ja asennetaan samalla tavoin kuin tangot.

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

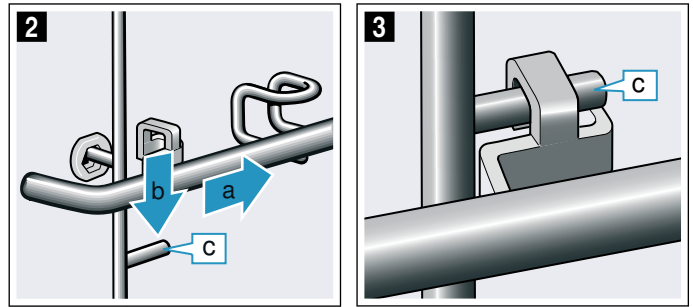


### Tangon asentaminen

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**).



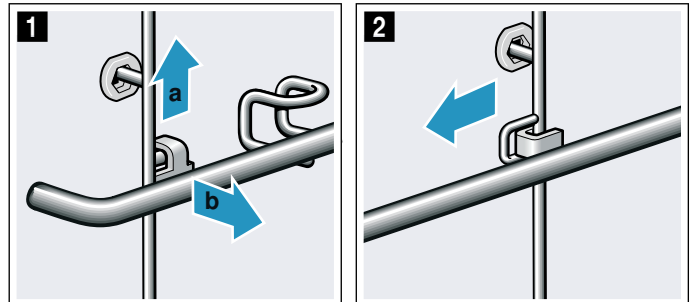
### Ristikoiden irrotus ja asennus

#### ⚠ 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**).

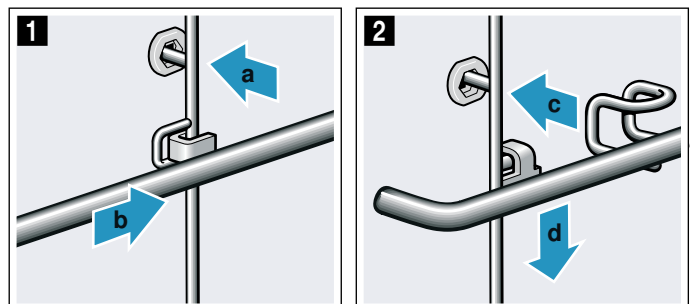


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

#### 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 irrottamisesta ja puhdistamisesta.

### Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan luukun lasien puhdistamista varten.

#### Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

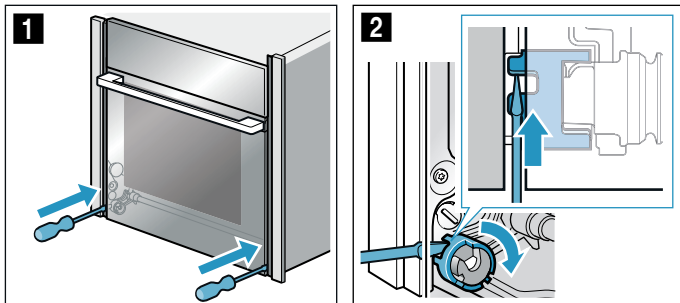
#### Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

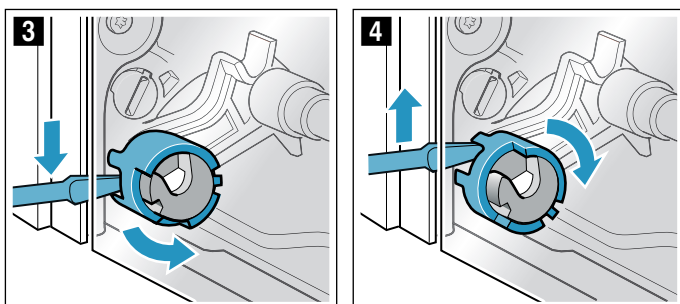
### Laitteen luukun irrotus

1. Avaa luukun lukitsin vasemmalla ja oikealla (kuva 1).  
Pidä tätä varten ruuvitaltta vaaka-asennossa ja työnnä luukun lukitsinta (musta rakenneosa) kummaltakin puolelta ylöspäin vasteeseen saakka (kuva 2).

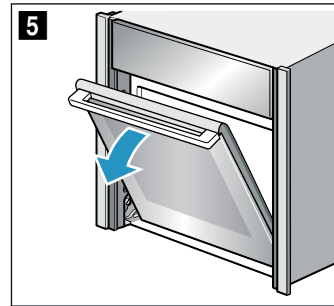
**Ohje:** Valaise rakoa taskulampulla, jotta näet luukun lukitsimen.



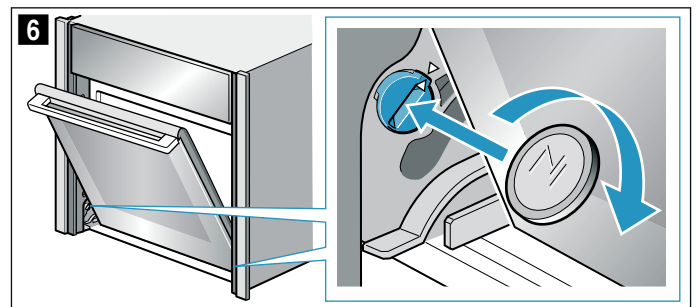
Luukun lukitsin kiinni (kuva 3)  
Luukun lukitsin auki (kuva 4)



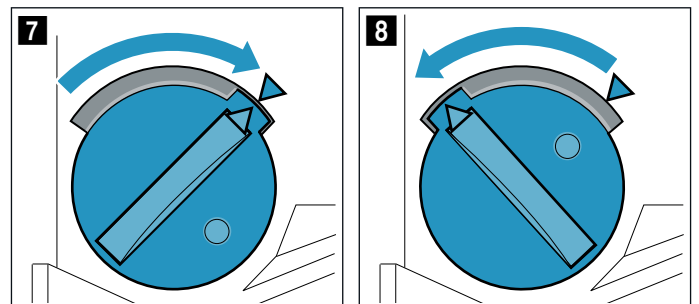
2. Avaa laitteen luukku n. 45° verran (kuva 5).



3. Kierrä kolikolla molemmat lukitsimet laitteen sisäisivulla alhaalla vasemmalla ja oikealla vasteeseen saakka.  
Lukitsin vasemmalla: myötäpäivään  
Lukitsin oikealla: vastapäivään  
Nuolet osoittavat toisiaan vastaan ja lukitsin lukittuu tuntuvasti (kuva 6).



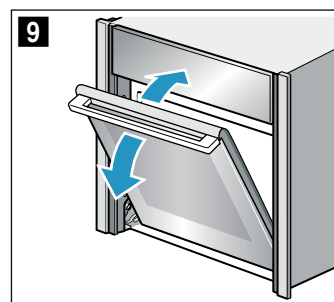
Lukitsin vasemmalla kiinni (kuva 7)  
Lukitsin vasemmalla auki (kuva 8)



4. Liikuta laitteen luukku ylöspäin ja alaspäin, kunnes kuulet hiljaisen naksautavan äänen (kuva 9).  
Laitteen luukku on lukitusasennossa. Sitä saa liikutettua enää vain aivan vähän.

#### **Huomio!**

Luukun saranoiden vaurioituminen. Älä avaa tai sulje laitteen luukku lukitusasennossa vasteen yli.  
Jos olet avannut tai sulkenut laitteen luukun lukitusasennossa vasteen yli, soita huoltopalveluun.



**⚠ Varoitus****Loukkaantumisvaara!**

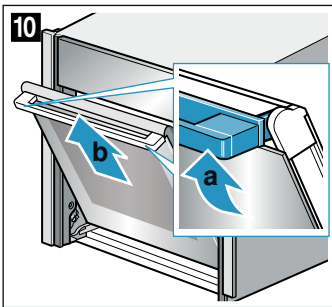
Luukun kahva voi murtua. Älä kannata laitteen luukkua luukun kahvasta. Tartu laitteen luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta, kun kannat tai irrotat luukkua

5. Tartu laitteen luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta ja käännä luukun kahvaa vähän ylöspäin **a**, kunnes laitteen luukun saa otettua ylöspäin pois paikaltaan **b**. (kuva **9**).

**⚠ Varoitus****Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun putoaminen.

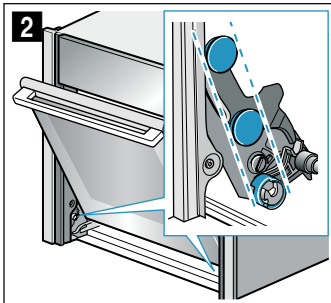
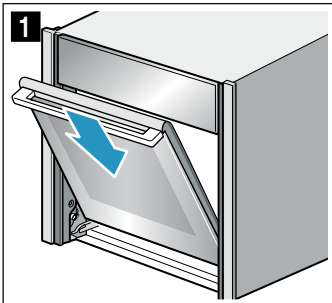
Laitteen luukku painaa 7 - 10 kg. Käsittele laitteen luukkua varovasti.



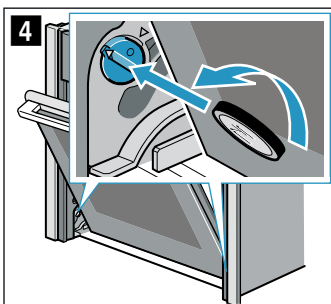
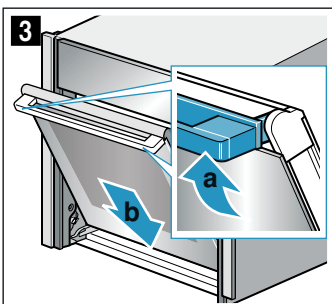
6. Laske laitteen luukku tasaiselle, pehmeälle ja puhtaalle alustalle.

**Laitteen luukun asennus**

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



2. Käännä luukun kahvaa hiukan ylöspäin **a** (kuva **3**). Laitteen luukku liikuu pienen jäljellä olevan matkan verran ääriasentoon alas **b** (kuva **3**).
3. Avaa kolikolla laitteen luukun molemmat lukitsimet (kuva **4**).



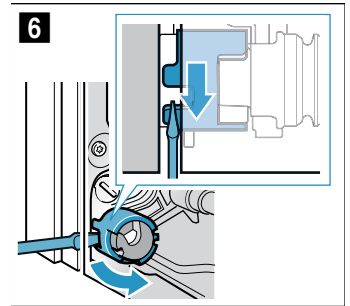
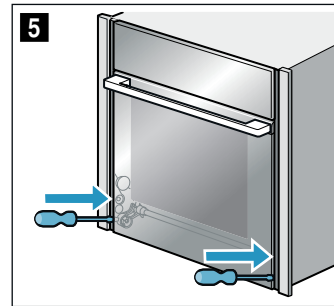
Lukitsin vasemmalla: vastapäivään  
Lukitsin oikealla: myötäpäivään

4. Avaa laitteen luukkua vähän, kunnes kuulet hiljaisen naksautavan äänen. Sulje laitteen luukku.

**⚠ Varoitus****Loukkaantumisvaara: varo avoimia luukun lukitsimia!**

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

5. Sulje luukun lukitsin vasemmalla ja oikealla (kuva **5**).  
Pidä tätä varten ruuvitaltta vaaka-asennossa ja työnnä luukun lukitsinta kummaltakin puolelta alaspäin vasteeseen saakka (kuva **6**).





## Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamista varten.

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

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

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

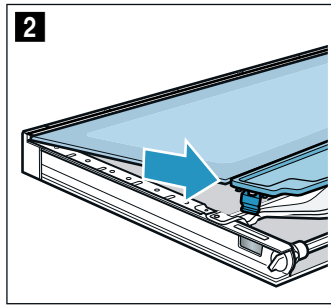
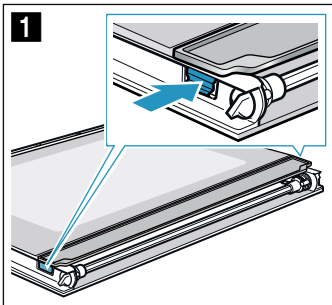
### **⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

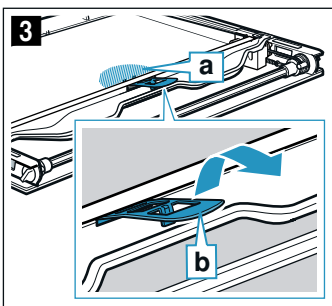
### Irrotus

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

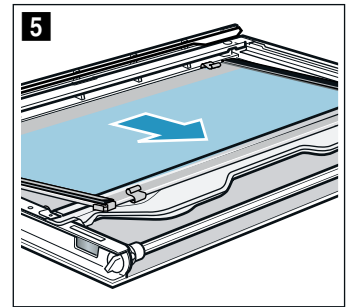
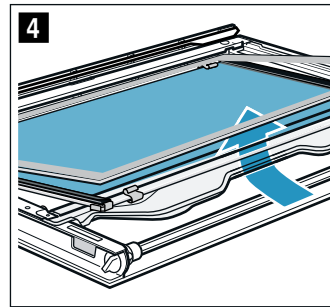
1. Irrota laitteen luukku.
2. Laske laitteen luukku etusivu alaspäin tasaiselle, pehmeällä ja puhtaalle alustalle.
3. Paina laitteen luukku vasemmasta ja oikeasta reunasta, kunnes sisälasin lukitus vapautuu molemmilta sivuilta (kuva 1).
4. Nosta sisälasia varovasti ja ota se pois paikaltaan nuolen suuntaan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



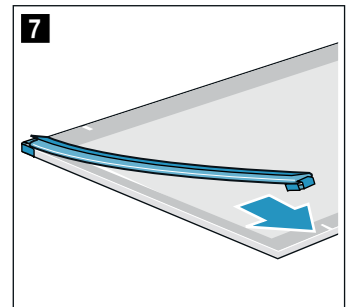
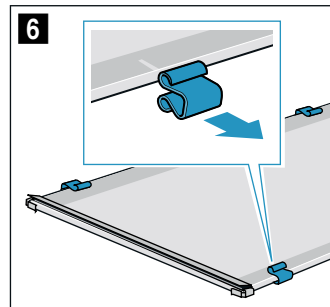
5. Paina välilasia alaspäin kohdasta **a**, nosta pidikettä **b** varovasti, kunnes sen saa vedettyä ulos (kuva 3).



6. Nosta ensimmäistä ja toista välilasia alhaalta (kuva 4) ja ota nuolen suuntaan pois paikaltaan (kuva 5).



7. Irrota tarvittaessa puhdistusta varten väliholkit (kuva 6) ja tiivisteet (kuva 7).



8. Puhdista luukun lasit molemmilta puolilta lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

### **⚠ Varoitus**

#### **Loukkaantumisvaara!**

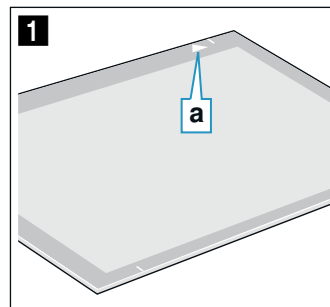
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

9. Kuivaa luukun lasit ja asenna ne takaisin paikoilleen.

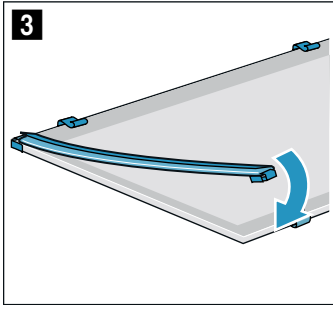
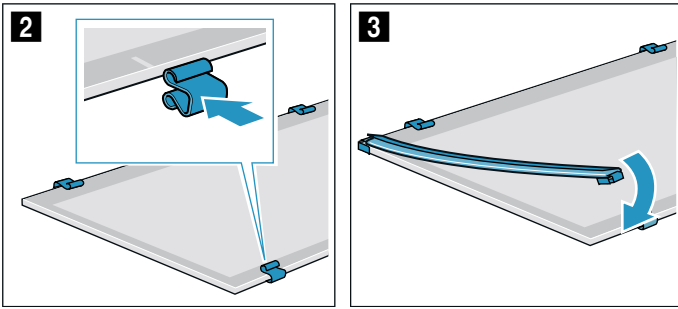
### Asennus

**Huomautus:** Varmista että asennat luukun lasit alkuperäiseen järjestykseen.

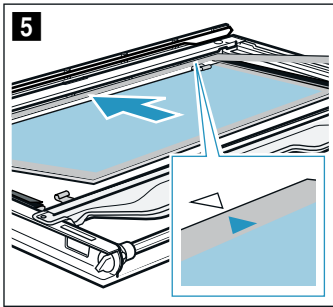
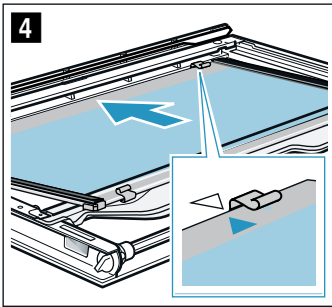
1. Aseta välilasi siten, että nuoli **a** osoittaa oikealle ylös (kuva 1).



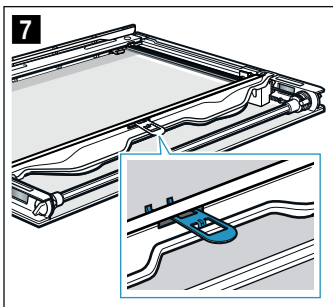
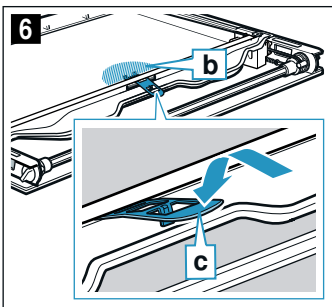
2. Tarkasta 4 väliholkin ja 2 tiivisteiden kiinnitys välilasilla:
- Aseta väliholkki kunkin viivan keskelle (kuva **2**).
  - Kiinnitä tiivisteet kulmiin (kuva **3**).



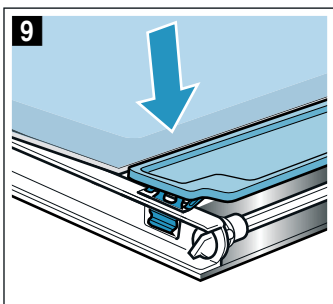
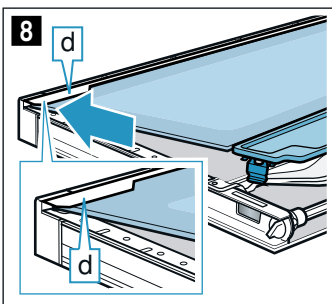
3. Asenna välilasi tiivisteineen ja väliholkkeineen paikalleen. Välilevyssä olevan nuolen pitää olla kohdakkain kehyksessä olevan nuolen kanssa (kuva **4**).
4. Asenna toinen välilasi ilman tiivisteitä ja väliholkkeja ja työnnä nuolen suuntaan, kunnes se on paikallaan kehyksessä. Välilevyssä olevan nuolen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



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



6. Asenna sisälasi viistosti taaksepäin pidikekiskoon **d** (kuva **8**).
7. Paina sisälasia ylhäältä, kunnes lukittuu paikalleen (kuva **9**).



## ❓ Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

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

### ⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

### ⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

## Häiriötaulukko

### ⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laitte ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
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
Laitetta ei saa kytkettyä päälle, näytössä näkyy symboli 	Automaattinen lapsilukko on aktivoitunut	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu
Laitte ei kuumene, näytössä näkyy 	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa	Irrota laite n. 10 sekunniksi sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa → "Perusasetukset" sivulla 16
Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä näkyy symboli 	Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt	Odota, kunnes symboli  sammuu
	Lapsilukko lukitsee laitteen luukun	Pidä kosketusvalitsin  painettuna, kunnes symboli  sammuu, muuta lapsilukon asetusta
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
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.		Mene sivulle <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>

## Maksimi käyttöaika ylittynyt

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

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

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

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

## Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikä. Käytä vain näitä lampuja.

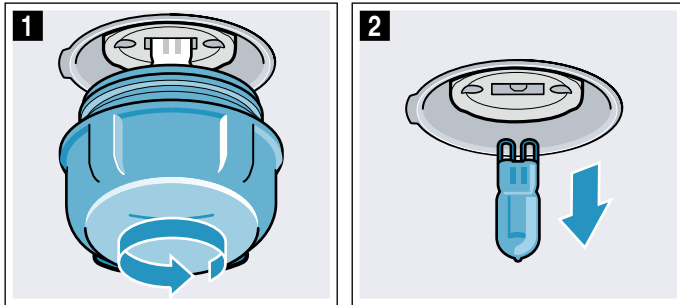
### **⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

### **⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

1. Laita vahinkojen välttämiseksi kylmään uuniin keittiöpyyhe.
2. Irrota lasisuoja vasemmalle kiertäen (kuva **1**).
3. Vedä lamppu pois paikaltaan - älä kierrä (kuva **2**). Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kunnolla paikalleen.



4. Kierrä lasisuoja taas paikalleen. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas takaisin paikalleen ennen kuin kierrät lasisuojuksen kiinni.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

## Lasisuojaus

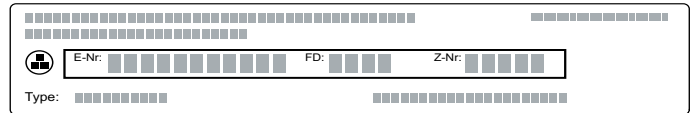
Jos halogeenilampun lasisuojaus on vaurioitunut, on se vaihdettava. Uuden lasisuojuksen voit hankkia huoltopalvelusta. Ilmoita laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

## Huoltopalvelu

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

### Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy alhaalta pohjasta, kun avaat laitteen luukun.



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

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

**Huoltopalvelu** 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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



## Testattu kokeittiossämme

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

**Huomautus:** Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laitte on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fyysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

### Silikonivuoat

Suosittellemme tummien metallisten leivontavuokien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

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

### Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

Kun käytät CircoTherm-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

#### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

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

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

### Välineet

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

#### 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.

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

#### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

#### 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. 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.




































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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Vuokakakut</b>					
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	2		160-180	40-60
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakku-/irtopohjavuoka	2		150-170	40-60
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	20-30
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		150-170	20-30
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		220-240	35-45
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		170-190	45-55
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	25-40
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-160	50-70
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	3		160-180*	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	3		150-170*	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Makea piirakka uunipellillä</b>					
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	20-40
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-190	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-170	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	55-65
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		150-170	55-85
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3		200-210	40-50
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3		170-190	45-55
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	15-20
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3		150-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	30-40
* Esilämmitä					
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täyt- teellä	Uunipannu	3		160-170	40-50
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täyt- teellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2		150-160	30-40
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2		160-170	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-200*	8-15
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190*	15-20
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2		150-170	45-60
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3		150-170	55-65
Struudeli, makea	Uunipannu	2		190-210	55-65
Struudeli, makea	Uunipannu	2		170-180	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		200-220	35-45
<b>Pienet leivonnaiset</b>					
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160**	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150**	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150**	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		140**	35-45
Muffinit	Muffinipelti	3		160-180*	15-25
Muffinit	Muffinipelti	3		170-190	15-20
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1		160-180*	15-30
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		150-170	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	25-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		170-190*	20-35
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		180-200	20-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		170-190*	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		170-190*	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, litteä, 4 tasoa	4 ritilää	4+3+2+1		180-200*	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	30-40
Tuulihatut	Leivinpelti	3		190-210	30-40
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	35-45
Viinerit	Leivinpelti	3		160-180	20-30
Viinerit	Leivinpelti	3		170-190	15-25
<b>Pikkuleivät</b>					
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150**	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150**	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150**	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		130-140**	35-55
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		150-160	15-25
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	15-30
* Esilämmitä					
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		140-160	15-30
Marenki	Leivinpelti	3		80-90*	120-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		80-90*	120-180
Makronit	Leivinpelti	3		90-110	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-110	25-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1		90-110	30-50
* 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 irtopohjavuon pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina CircoTherm-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 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.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

Kun käytät CircoTherm-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

#### 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
- 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.

#### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoossa paistettavia taikinoita.







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



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




















### Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leipä</b>					
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		180-200*	30-40
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
* Esilämmitä					

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-270	20-25
Ohutleipä	Uunipannu	3		220-240	25-35
<b>Sämpylät</b>					
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	3		180-200	10-15
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190*	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		150-170*	15-25
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170*	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		170-190	20-30
Patonki, esipaistettu, kylmä	Uunipannu	3		180-200	20-30
<b>Sämpylät, pakaste</b>					
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Uunipannu	3		180-200	10-15
Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		180-200	20-25
Voisarvet, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		170-190	30-35
<b>Paahtoleipä</b>					
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta	Ritilä	3		190-210	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta	Ritilä	3		230-250	10-15
Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä)	Ritilä	4		290	4-6
* Esilämmitä					

## Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

Kun käytät CircoTherm-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

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

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta 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 haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

### 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. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.
















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







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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Pizza</b>					
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		220-230	20-30
Pizza, kylmä	Ritilä	3		190-210	10-15
<b>Pizza, pakaste</b>					
Pizza ohuella pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		190-210	15-20
Pizza ohuella pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-25
Pizza paksulla pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		180-200	20-25
Pizza paksulla pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-30
Pizzapatonki	Ritilä	3		200-220	15-20
Minipizzat	Uunipannu	3		180-200	15-20
Minipizzat, Ø 7 cm, 4 tasoa	4 ritilää	4+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Suolaiset leivonnaiset &amp; quiche</b>					
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	30-40
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		260-280*	10-15
* Esilämmitä					

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		200-210*	15-25
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	30-45
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		170-190	50-70
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	30-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	2		180-200	35-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1		200-220*	20-30

\* 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 yleispannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2

- Uunipannu: korkeus 3

Voit paistaa kohokkaat myös vesihauteessa yleispannulla. Laita uunipannu sitä varten kannatinkorkeudelle 2.

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

### 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

-  Pizzateho
-  Leivänpaistoteho

Laatikkoruuat, paistokset & kohokkaat	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		170-190	35-50
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	30-50
Paistos, makea	Uunivuoka	2		160-180	40-50
Paistos, makea	Uunivuoka	2		170-190	40-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		170-190	50-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		160-180	50-60
Lasagne, pakaste, 400 g	Ritilä	2		190-210	30-35
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	50-70
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Uunivuoka	3+1		150-170	60-80
Kohokas	Uunivuoka	2		160-180*	35-45
Kohokas	Annosvuokat	2		170-190	65-75

## Lintu

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

### Paistaminen ritilällä

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 10

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

## Kannellinen astia

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

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

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

## 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 tihkuva rasva valuu pannuun.

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

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

## Huomautuksia

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

## Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja



paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 18

### 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 paistojen 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:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Broileri</b>					
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		200-220	60-70
Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus)	Ritilä	4		275*	15-20
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	30-35
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	20-25
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	70-90
<b>Ankka &amp; hanhi</b>					
Ankka, 2 kg	Ritilä	1		180-200	90-110
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	3		230-250	25-30
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		160-180	120-150
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	40-50
<b>Kalkkuna</b>					
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	70-90
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	80-100
Kalkkunanhoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	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 tyylistä 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 10*

### 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 tyylistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuoassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

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

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

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

### 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 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 18*

### 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:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Porsaanliha</b>					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	110-130
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	2		190-200	130-140
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		220-230	70-80
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	3		220-230	20-25
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	2		210-230	70-90
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	4		275	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm	Ritilä	4		290*	10-14
<b>Naudanliha</b>					
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210-220	40-50
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	130-160
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	60-70
Pihvi, paksuus 3 cm, medium	Ritilä	4		290	15-20
Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		290	25-30
<b>Vasikanliha</b>					
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		160-170	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-210	100-120
<b>Lampaanliha</b>					
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-190	50-80
Lampaansatula luulla***	Ritilä	2		180-190	40-50
Lampaankyljys**	Ritilä	4		290	14-18
<b>Makkarat</b>					
Grillimakkarat	Ritilä	4		290	10-15
<b>Liharuogat</b>					
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	60-70
* Esilämmitä					
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2					
*** Kääntämättä					

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

Uunitila likaantuu voimakkaasti.	Valmista ruoka kannellisessa paistovuoassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta 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 kypsennykseen. 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 rutilällä

Aseta grillattava elintarvike rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin rutilän 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 luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

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

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 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.

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 paistovuossa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### 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 18

### 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 - ⅔.

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

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

## Vihannekset ja lisukkeet

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

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

### Valmistaminen kahdella tasolla

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin 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.

## Leivinpaperi

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

### Suosittelut asetusarvot

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



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








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



Käytettävät uunitoiminnot:

-  CircoTherm kiertoilma
-  Pizzateho

-  Leivänpaistoteho
-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Kasvisruoat</b>					
Grillivihannekset	Uunipannu	4		290	10-15
<b>Perunat</b>					
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	45-60
<b>Perunatuotteet, pakaste</b>					
Röstiperunat	Uunipannu	3		200-220	25-35
Perunataskut, täytetyt	Uunipannu	3		190-210	20-30
Kroketit	Uunipannu	3		200-220	25-35
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	30-40

## Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

### Jogurtin valmistus

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

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.

Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.

2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Kohotusteho

Ruoka	Välineet	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika tunteina
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		35-40	8-9

## Eco-uunitoiminnot

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

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

Laita ruoat kylmään tyhjiin 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 käytötavalla kypsennettäessä.

Energiatehokkuusluokan määrittämiseen käytetään uunitoimintoa CircoTherm Eco.

### 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 vuokat aina ritilälle.

### Uunipannu tai leivinpelti

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

### Kakkuvuokat ja astiat

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

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuokat 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	2		140-160	60-80
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
<b>Makea piirakka uunipellillä</b>					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
<b>Pienet leivonnaiset</b>					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		170-190	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		190-200	40-50
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
<b>Leipä &amp; sämpylät</b>					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-275	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
<b>Liha</b>					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	110-130

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Kala</b>					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin paistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim.

perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa	
Yleisiä tietoja	<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	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

## Matalalämpökypsennys

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

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen arvokkaimmille lihan osille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaana, 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 lämmitettävää. Lihaa ei tarvitse kypsentämisen aikana kääntää. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyisi tasaisena.

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

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

**Huomautus:** Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

### Astia

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

Laita kanneton astia aina rutilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.

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
















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

### Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

■  Mieto kypsennys

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Lintu</b>						
Ankanrinta, punertava à 300 g	Kanneton astia	2		6-8	90*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä	Kanneton astia	2		4	120*	45-60
Kalkkunarinta, luuton, 1 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	120*	110-130
<b>Porsaanliha</b>						
Porsaan fileepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	130-180
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		4-6	80*	45-70
<b>Naudanliha</b>						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	100*	150-180
Naudanfilee, 1 kg	Kanneton astia	2		4-6	80*	90-120
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Kanneton astia	2		6-8	80*	120-180
Naudan medaljongit/fileesekä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-60
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	80-140
Vasikanpaisti, paksuus 7-10 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	140-200
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Kanneton astia	2		4-6	80*	70-120
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-50
<b>Karitsanliha</b>						
Karitsanselkää, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g	Kanneton astia	2		4	80*	30-45
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Kanneton astia	2		6-8	95*	120-180
* Esilämmitä						

### Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

Ankanrintan 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 jäähdä 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 yrtejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.

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

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle. Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

## Suosittelut asetusarvot






Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, 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

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

## Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

### Lasitölkit

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

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

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

### Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

### Hedelmät

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

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

### Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen tölkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje tölkit sulkimilla. Aseta tölkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Kaada uunipannulle 500 ml

kuumaa vettä (n. 80 °C). Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

### Umpioinnin lopettaminen

#### Hedelmät

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

#### Vihannekset

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

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





### Suosittelut asetusarvot

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



Käytettävä uunitoiminto:

-  CircoTherm kiertoilma

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

## Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla

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

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

### Taikinan kohottaminen

Kun kohotat taikinan, kaada uunin pohjalle 200 ml vettä.

### Huomio!

#### Pintavauriot

- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Älä käytä tislattua vettä. Käytä vain vesijohtovettä.

Laita taikina kuumuutta kestäväan kulhoon ja pistä kulho ritilälle. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

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

Kohotuksen aikana muodostuu lauhdevettä ja luukun lasi huuruuntuu. Pyyhi uunitila kuivaksi taikinan kohottamisen jälkeen. Irrota kalkkijäämät etikattilkalla ja pyyhi pinnat sen jälkeen puhtaalla vedellä.

### Kohottaminen leivottuna


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.





Jos aiot esilämmittää uunin ennen leivonnaisten paistamista, kohota leivonnaiset lämpimässä paikassa laitteen ulkopuolella.

### Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Kohotusteho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Hiivataikina, kevyt	Kulho	2		Nostatus	35-40	25-30
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	10-20
Hiivataikina, raskas ja rasvainen	Kulho	2		Nostatus	35-40	20-40
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	15-25

## Sulatus

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

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

## Lämpimänäpito

Voit pitää valmiiksi kypsennettyjä ruokia lämpimänä ylä-/alalämpötoiminnolla 70 °C:ssa. Vältä näin lauhdeveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

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

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- ☞ Sulatusteho

## Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

### Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

### Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin.

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

### Kakkupohja




Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

**Huomautuksia**

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.

- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

Käytettävät uunitoiminnot:


-  CircoTherm kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Ruoka	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
<b>Leivonta</b>					
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	≡	140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	⌚	140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⌚	140-150*	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1	⌚	130-140*	35-55
Kuppikakut	Leivinpelti	3	≡	160*	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3	⌚	150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⌚	150*	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	4+3+1	⌚	140*	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	⌚	160-170**	30-40
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1	⌚	150-170**	30-50
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2	⌚	170-180	60-80
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2	≡	180-200	60-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x musta vuoka Ø 20 cm	3+1	⌚	170-190	70-90
* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					
** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa					

**Grillaus**

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli suuri pinta

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









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



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

9001584730  
001027  
fi