

SIEMENS



Kalusteisiin sijoitettava uuni

CS856GB.1S

siemens-home.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Määräystenmukainen käyttö | 4 |  | Aikatoiminnot | 20 |
|  | Tärkeitä turvaohjeita | 5 | | Hälytin | 20 |
| | Yleistä | 5 | | Toiminta-aika | 20 |
| | Höyry | 5 | | Päätymisaika | 20 |
| | Puhdistustoiminto | 6 |  | Lapsilukko | 21 |
|  | Vaurioiden syyt | 6 | | Aktivointi ja deaktivointi | 21 |
| | Yleistä | 6 |  | Perusasetukset | 22 |
| | Höyry | 7 | | Asetusten muuttaminen | 22 |
|  | Ympäristönsuojelu | 7 | | Asetukset | 22 |
| | Energiansäästö | 7 | | Kellonajan muuttaminen | 22 |
| | Ympäristöystävällinen hävittäminen | 7 |  | Sapatti-ohjelma | 23 |
|  | Tutustuminen laitteeseen | 8 | | Sapatti-asetuksen käynnistäminen | 23 |
| | Ohjauspaneeli | 8 |  | Puhdistustoiminto | 23 |
| | Valitsimet | 8 | | Puhdistustoiminto | 23 |
| | Näyttö | 8 | | Kalkinpoisto | 24 |
| | Käyttötavat-valikko | 9 |  | Puhdistusaine | 25 |
| | Uunitoiminnot | 9 | | Soveltuvat puhdistusaineet | 25 |
| | Höyry | 10 | | Uunitilan pinnat | 26 |
| | Lisätietoja | 10 | | Laitteen pitäminen puhtaana | 26 |
| | Uunitilaan liittyvät toiminnot | 10 |  | Ristikot | 26 |
| | Vesisäiliö | 11 | | Ristikoiden irrotus ja asennus | 26 |
|  | Varusteet | 11 |  | Laitteen luukku | 27 |
| | Mukana toimitetut varusteet | 11 | | Laitteen luukun irrotus ja asennus | 27 |
| | Varusteiden asettaminen uuniin | 12 | | Luukun suojuksen irrotus | 28 |
| | Lisävaruste | 12 | | Luukun lasien irrotus ja asennus | 29 |
|  | Ennen ensimmäistä käyttöä | 13 |  | Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 30 |
| | Ennen ensimmäistä käyttöönottoa | 13 | | Vianetsintätaulukko | 30 |
| | Ensimmäinen käyttöönotto | 13 | | Maksimi käyttöaika ylittynyt | 31 |
| | Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus | 14 | | Uunitilan lamput | 31 |
| | Varusteiden puhdistus | 14 |  | Huoltopalvelu | 31 |
|  | Koneen käyttö | 15 | | Mallinumero ja sarjanumero | 31 |
| | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä | 15 |  | Ruoat | 32 |
| | Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen | 15 | | Asetuksia koskevia ohjeita | 32 |
| | Käyttötavan säätäminen | 15 | | Ruoan valitseminen | 32 |
| | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen | 15 | | Ruoan valinta | 33 |
| | Pikakuumennus | 15 | | | |
|  | Höyry | 16 | | | |
| | Äänet | 16 | | | |
| | FullSteam - höyrykypsennys | 16 | | | |
| | Kypsennys höyryn avulla | 17 | | | |
| | Lämmitys | 17 | | | |
| | Taikinan kohotus | 17 | | | |
| | Sulatus | 18 | | | |
| | Vesisäiliön täyttäminen | 18 | | | |
| | Jokaisen höyrykäytön jälkeen | 19 | | | |

**Testattu koekeittiössämme 33**

| | |
|---|----|
| Silikonivuoat | 33 |
| Kakut ja pienet leivonnaiset | 33 |
| Leipä ja sämpylät | 37 |
| Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset | 39 |
| Laatikkoruoka, paistos ja kohokas | 40 |
| Lintu | 41 |
| Liha | 43 |
| Kala | 46 |
| Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna | 48 |
| Jälkiruoka | 51 |
| Menu-kypsennys | 52 |
| Eco-uunitoiminnot | 52 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 53 |
| Matalalämpökypsennys | 54 |
| Kuivaaminen | 55 |
| Umpiointi ja mehustus | 56 |
| Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia | 57 |
| Taikinan kohotus | 57 |
| Sulatus | 58 |
| Lämmitys | 59 |
| Lämpimänäpito | 59 |
| Testiruokat | 60 |

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-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 liitännästä johtuvia vaurioita.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Höyry

Varoitus – Palamisvamman vaara!


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

Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

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

Puhdistustoiminto

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Vaurioiden syyt

Yleistä

Huomio!

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

Höyry

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

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

Energiansäästö

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät valitsimien ja kiertovalitsimen avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.



- 1 Valitsimet**
Kiertovalitsimen vasemmalla ja oikealla puolella olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsimia painamalla.
- 2 Kiertovalitsin**
Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.
- 3 Kosketusnäyttö**
Kosketusnäytössä näet senhetkiset asetukset, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit. Tehdäksesi asetuksen näppää kyseistä tekstikenttää. Tekstikentät muuttuvat valinnasta riippuen.

| | | |
|--|------------------|--|
| | Kannen avaaminen | Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 18 |
| | start/stop | Toiminnon käynnistäminen, pysäyttäminen ja keskeyttäminen |

Valitsimet

Yksittäiset valitsimet on suunniteltu laitteen eri toimintoja varten. Näin voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

Valitsimet

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien toiminnoista.

| Valitsimet | Merkitys |
|------------|---|
| on/off | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä |
| menu | Valikko Käyttötavat-valikon avaaminen |
| | Informaatio Ohjeiden haku näyttöön |
| | Lapsilukko Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi |
| | Aikatoiminnot Aikatoiminnot-valikon avaaminen |
| | Pikakuumennus Pikakuumennuksen kytkeminen päälle ja pois päältä |

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat arvoja, jotka näkyvät näytössä. Useimmissa valintalistoissa, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto. Esimerkiksi lämpötilan kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin lämpötila on saavutettu.

Näyttö

Näyttö on suunniteltu siten, että voit lukea tiedot yhdellä silmäyksellä.

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Tekstin kirjaimet ovat valkoiset tummalla taustalla.

Tilarivi

Tilarivi on näytön yläreunassa. Tilarivillä näkyvät kellonaika, asetetut aikatoiminnot.

Toiminnon etenemistä kuvaava viiva

Toiminnon etenemistä kuvaavan viivan avulla näet esimerkiksi miten paljon uuni on jo kuumentunut tai miten pitkälle toiminta-aika on kulunut. Korostetun arvon alapuolella oleva viiva täyttyy vasemmalta oikealle sitä mukaa, kun käynnissä oleva toiminto etenee.

Ajan kuluminen


Jos olet käynnistänyt laitteen ilman asetettua toiminta-aikaa, näet tilarivillä oikealla ylhäällä, miten kauan toiminto on jo ollut käynnissä.

Jos olet asettanut toiminta-ajan ja toiminta-aika on sitten poistettu, ajan kulkua mittaava yksikkö ottaa mukaan jo kuluneen toiminta-ajan ja laskee tästä ajasta alkaen eteenpäin. Niin voit tarkastaa, miten kauan toiminto on ollut jo käynnissä.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisivaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

| | |
|----------------------|--|
| Kuumenemisen osoitin | Kuumenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, ajan-kohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle. Grilli- ja puhdistustehoilla pylväät eivät ilmesty näyttöön. |
| Jälkilämmön näyttö | Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilavalvonta näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Näyttö sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C:een. |

Huomautus: Termisen hitauden takia näytössä oleva lämpötila voi poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta. Kuumenemisen kuluessa voit hakea uunin senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella .

Käyttötavat-valikko

Valikko on jaettu eri käyttötapoihin. Näin löydät nopeasti haluamasi toiminnon.

Valittavissa on laitteen mallista riippuen eri määrä käyttötapoja. Näet tilarivillä oikealla ylhäällä, montako sivua käyttötapojen valikossa on. Jos tilarivillä lukee 1/2, olet ensimmäisellä sivulla yhteensä kahdesta sivusta.

| Käyttötapa | Käyttö |
|--|---|
| Uunitoiminnot | Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja uunitoimintoja. |
| Höyrykypsennys → "Höyry" sivulla 16 | Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja höyrytoimintoja. |
| Ruoat → "Ruoat" sivulla 32 | Tästä löydät useille ruoille sopivat asetukset jo valmiiksi ohjelmoituina. |
| Puhdistustoiminto → "Puhdistustoiminto" sivulla 23 | Puhdistustoiminto puhdistaa uunin lähes itsestään. |
| Kalkinpoisto → "Puhdistustoiminto" sivulla 23 | Tällä toiminnolla poistetaan höyrytimestä kalkki. |
| Kuivaus → "Höyry" sivulla 16 | Käytä jokaisen höyrytoimintokäytön jälkeen. |
| Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 22 | Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan. |

Uunitoiminnot

Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

| Uunitoiminnot | Lämpötila | Käyttö |
|---|---|---|
|  4D-kiertoilma * | 30-250 °C | Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. |
|  Ylä-/alalämpö * | 30-250 °C | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
|  Kiertoilma eco | 30-250 °C | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. |
|  Ylä-/alalämpö eco | 30-250 °C | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. |
|  Kiertoilmagrillaus * | 30-250 °C | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
|  Grilli suuri pinta | Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen koko pinta kuumenee. |
|  Grilli pieni pinta | Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho | Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee. |

| | | | |
|--|-----------------------|-----------|--|
| | Pizzateho | 30-250 °C | Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat. |
| | Mieto kypsennys | 70-120 °C | Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
| | Alalämpö | 30-250 °C | Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta. |
| | coolStart-toiminto | 30-250 °C | Pakasteiden nopeaan valmistukseen korkeudella 1. Lämpötila riippuu valmistajan ohjeista. Käytä korkeinta pakkauksessa ilmoitettua lämpötilaa. Kypsennysaika on ohjeen mukainen tai lyhyempi. Esilämmitys ei ole tarpeen. |
| | Lämpimänäpito * | 60-100 °C | Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen. |
| | Astioiden esilämmitys | 30-70 °C | Astioiden lämmittämiseen. |

* Höyryn käyttö ei ole tällä uunitoiminnolla mahdollista (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)

Ehdotetut arvot

Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

Höyry

Jotta löydät aina oikean höyrytoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

| Uunitoiminto | Lämpötila | Käyttö | |
|--------------|----------------|-----------|---|
| | Höyrykypsennys | 30-100 °C | Vihanneksille, kalalle, lisäkkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehattamiseen |
| | Lämmitys | 80-180 °C | Ruokien hellävaraiseen lämmitykseen ja leivonnaisten tuoreutukseen. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu. |
| | Kohotusteho | 30-50 °C | Hiivataikinan ja hapantaikinan nostatukseen ja jogurtin valmistukseen. Taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu. |
| | Sulatus | 30-60 °C | Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan |

Lisätietoja

Laitteessa on useimmissa tapauksissa tallennettuna ohjeita ja lisätietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta. Paina sitä varten valitsinta . Ohje näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Monet ohjeet ilmestyvät näyttöön automaattisesti, esimerkiksi vahvistukseksi tai kehotuksena tai varoituksena.

Uunitilaan liittyvät toiminnot

Eräät 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 15 minuuttia, valo sammuu.

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

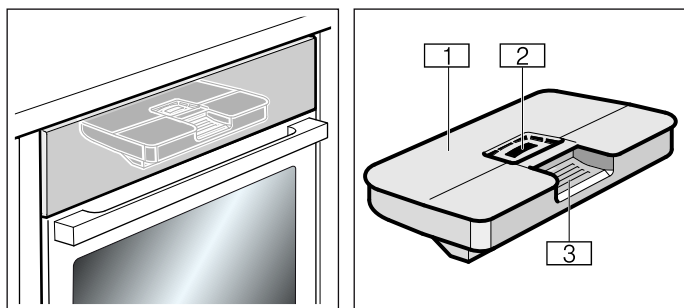
Jäähdytinpuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 22

Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintoa. → "Höyry" sivulla 16



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

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

| | |
|--|--|
|  | Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuoille. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille. |
|  | Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastianana, kun grillaat suoraan ritilällä. Höyrytoimintoa käytettäessä voit käyttää sitä myös tippuvan veden keräämiseen. |
|  | Höyrytysastia reiällinen, koko S Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen. |
|  | Höyrytysastia reiätön, koko S Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen. |
|  | Höyrytysastia reiällinen, koko XL Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen. |

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

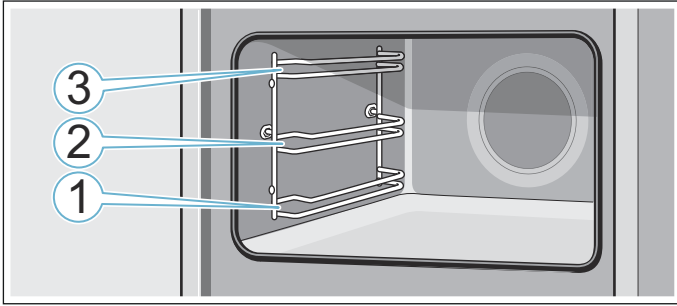
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 3 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.


Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

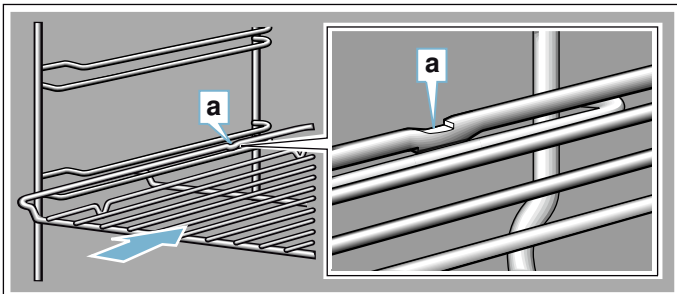
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

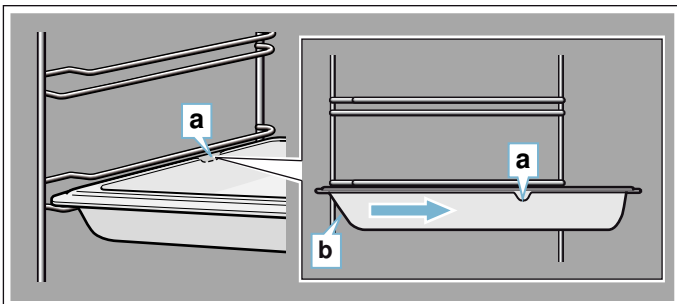
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Avoimen sivun pitää olla eteenpäin ja taivutetun puolen alaspäin .



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

Esimerkkikuva: uunipannu

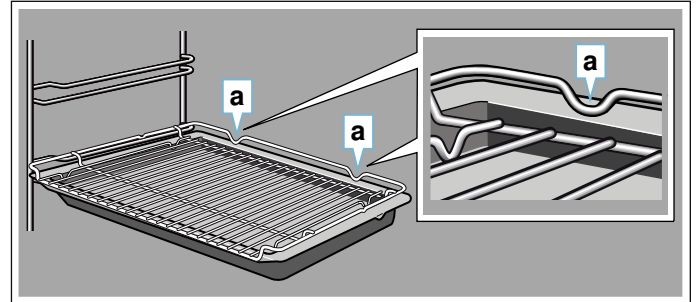


Varusteiden yhdistäminen

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

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

Esimerkkikuva: uunipannu



Pienet höyrytysastiat voit laittaa uuniin vain ritilällä.

Lisävaruste

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

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

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 31

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

Uunipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvaneräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Uunipannu, tarttumaton pinnoite

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.

Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.

Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi

Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan.

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka (5,1 litraa)

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".

Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

Höyrytysastia, reiällinen, koko XL

Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.

Höyrytysastia, reiällinen, koko S

Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.

Höyrytysastia, reiätön, koko S

Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.

Posliiniastia, reiätön, koko S

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

Posliiniastia, reiätön, koko L

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

Kannatinjärjestelmä 1-portainen

Korkeudella 1 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Somistelistat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.



Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

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

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

Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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

Huomautuksia

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

| Veden kovuustaso | Asetus |
|-----------------------|-----------------|
| 0 | 0 pehmenetty |
| 1 (enint. 1,3 mmol/l) | 1 pehmeä |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 2 keskikova |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 3 kova |
| 4 (yli 3,8 mmol/l) | 4 erittäin kova |

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Huomautus: Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 22

Kielen asetus

Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

1. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >. Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella 12:00.

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >

Päiväyksen asettaminen

Ennakoasetuksena on päivämäärä 1.1.2014.

1. Siirry seuraavaan asetukseen näppäämällä nuolta >.
2. Aseta kiertovalitsimella tämänhetkinen päivä, kuukausi ja vuosi.

Veden kovuuden asettaminen

Ennakoasetuksena on veden kovuustaso "erittäin kova".

1. Aseta veden kovuus kiertovalitsimella.
2. Näppää nuolta >. Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

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


Kalibroinnin esivalmistelu

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

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

Huomautuksia

- Kalibrointi voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa).
 - Älä avaa laitteen luukkua kalibroinnin aikana. Muutoin kalibrointi keskeytyy.
1. Kytke laite päälle valitsimella on/off.
 2. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 18
 3. Aseta kalibrointia varten annettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika ja käynnistä laite. → "FullSteam - höyrykypsennys" sivulla 16

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


4. Kuumenna uuni kalibroinnin jälkeen.

Huomio!

Emalivauriot

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

5. Kuivaa uunitilan pohja.
6. Aseta kuumennukselle annettu uunitoiminto ja lämpötila ja käynnistä laite.

| Kuumentaminen | |
|---------------|---|
| Uunitoiminto | Ylä-/alalämpö  |
| Lämpötila | 240 °C |
| Toiminta-aika | 30 minuuttia |

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Lopeta käyttö, kun annettu toiminta-aika on kulunut. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off.
9. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 19

Huomautuksia

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

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

Koneen käyttö

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

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Ennen kuin voit tehdä laitteeseen asetuksia, laite on kytkettävä päälle.

Poikkeus: lapsilukko ja ajastin voidaan asettaa myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Näytön viestit tai huomautukset, esim. uunitilan jäännöslämmön näyttö, näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pidempään aikaan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off. on/off palaa valitsimen yläpuolella sinisenä.

Näyttöön ilmestyy Siemens-logo ja sen jälkeen uunitoiminto ja lämpötila.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määrittellä, mikä uunitoiminto näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off. Valitsimen yläpuolella oleva valo sammuu.

Asetettu toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määrittellä, näkykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.

Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen

Käynnistä toiminto tai keskeytä käynnissä oleva toiminto painamalla valitsinta start/stop. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon keskeyttämisen jälkeen.

Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.

Jos avaat uunin luukun käytön aikana, toiminto keskeytyy. Jatka toimintoa sulkemalla uunin luukku.

Käyttötavan säätäminen

Kun valitset käyttötavan, laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Näppää haluamaasi käyttötapaa. Käytettävissä on käyttötavasta riippuen erilaisia valintamahdollisuuksia.

3. Muuta valintaa kiertovalitsimella. Muuta valinnasta riippuen muita asetuksia.
4. Käynnistä valitsimella start/stop. Näyttöön ilmestyy kuluva aika. Näytössä näkyvät asetukset ja toiminnon etenemistä kuvaava viiva.

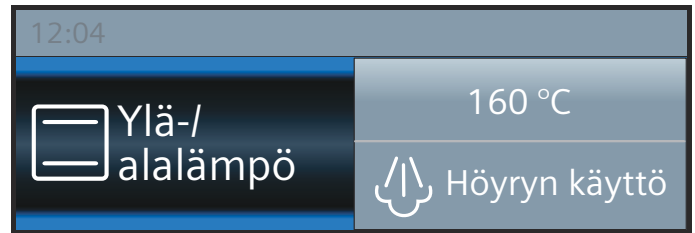
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu uunitoimintoehdotus ja lämpötila. Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella start/stop. Jos haluat asettaa jonkin muun uunitoiminnon, toimi seuraavasti.

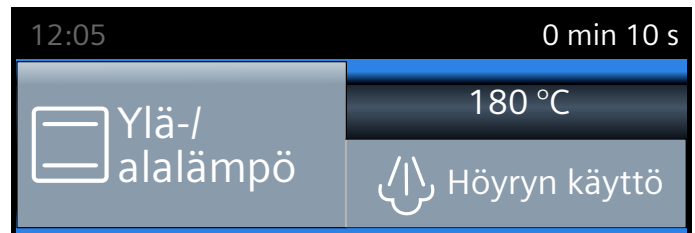
Muuta arvot muita asetuksia varten seuraavasti:

Esimerkkikuva: ylä/alalämpö, 180 °C.

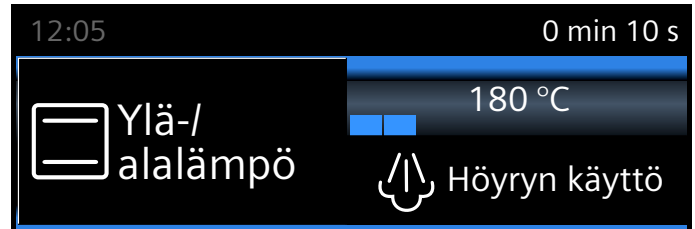
1. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



2. Näppää ehdotettua lämpötilaa.
3. Muuta lämpötila kiertovalitsimella.



4. Käynnistä valitsimella start/stop.



Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto ja lämpötila.

Pikakuumennus

Valitsimella »»» voit kuumentaa uunitilan erityisen nopeasti.

Pikakuumennus ei ole mahdollista kaikilla uunitoiminnoilla.

Soveltuvat uunitoiminnot:

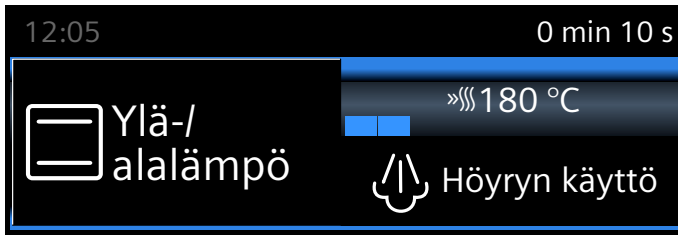
| | |
|---|---------------|
| ☉ | 4D-kiertoilma |
| ☐ | Ylä-/alalämpö |

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka ja varuste uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

Säätäminen

Varmista, että uunitoiminto sopii tarkoitukseen. Lämpötila pitää olla asetettu arvoon yli 100 °C, muutoin pikakuumennus ei käynnisty.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Paina valitsinta »»».



Symboli »»» ilmestyy lämpötilan viereen vasemmalle. Lämpötilavalvonta näyttö alkaa täyttyä.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Symboli »»» sammuu. Laita ruoka uuniin.

Huomautuksia

- Jos muutat uunitoimintoa tai lämpötilaa, pikakuumennus keskeytyy.
- Asetettu toiminta-aika lähtee kulumaan pikakuumennuksesta riippumatta heti käynnistyksen jälkeen.
- Pikakuumennuksen kuluessa voi hakea uunitilan senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella [i].

Keskeyttäminen

Paina valitsinta »»». Symboli »»» näytössä sammuu.

Höyry

Höyryn avulla voit kypsentää ruoat erityisen hellävaraisesti. Eräissä uunitoiminnoissa voit valmistaa ruokia höyrytoiminnon avulla. Käytettävissä ovat lisäksi uunitoiminnot Taikinan kohotus, Uudelleen lämmitys ja Sulatus.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Äänet

Pumppu

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

Etulevy

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

FullSteam - höyrykypsennys

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

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

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
Huomautus: Kytke höyrykypsennys päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
2. Paina valitsinta menu.
3. Näppää kenttää "Höyrykypsennys".
4. Aseta kiertovalitsimella "Höyrykypsennys ☒".
5. Näppää kenttää "Lämpötila" ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää kenttää "Toiminta-aika" ja aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laitte kuumentaa veden. Kun kuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminto käynnistyy.

Kuulet merkkiäänän. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☒.

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 33

Kypsennys höyryn avulla

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

Kypsennettävä tuote

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

Haluamasi uunitoiminnon ja höyryn tehon yhdistelmän voit valita itse. Käytä sopivan uunitoiminnon ja höyryn tehon valitsemiseksi taulukoissa olevia tietoja tai valitse ohjelma.





Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:

- pieni
- keskimääräinen
- runsas

Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

- 4D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 
- Kiertoilmagrillaus 
- Lämpimänäpito 

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.
3. Näppää lämpötilaa ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
4. Näppää kenttää "Höyryn käyttö" ja aseta kiertovalitsimella höyryn teho.
5. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite kuumenee.

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykäytön aikana, näyttöön ilmestyy kehoitus täyttää vesisäiliö. Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.

Höyrykäytön keskeyttäminen

Voit lopettaa höyryn käytön aikaisemmin näppäämällä kenttää "Höyryn käyttö". Aseta kiertovalitsimella "Pois".

Huomautus: Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.


Laitteen käytön keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.


Lämmitys


Uunitoiminnolla "Uudelleen lämmitys 

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

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

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Näppää valitsinta menu.
3. Näppää kenttää "Höyrykypsennys".
4. Aseta kiertovalitsimella "Uudelleen lämmitys 
5. Näppää lämpötilaa ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää toiminta-aikaa ja aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite kuumenee.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella 


Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Taikinan kohotus


Uunitoiminnolla "Taikinan kohotus 


 hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Taulukoista löydät tietoja sopivan asetuksen valintaan. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 33

Huomautus: Jos vesisäiliö tyhjenee taikinan kohotustoiminnon aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
Huomautus: Kytke taikinan kohotustoiminto päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
2. Näppää valitsinta menu.
3. Näppää kenttää "Höyrykypsennys".
4. Aseta kiertovalitsimella "Taikinan kohotus 
5. Näppää lämpötilaa ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää toiminta-aikaa ja aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite kuumenee.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella 


Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus


Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Sulatus

Käytä uunitoimintoa "Sulatus " pakasteiden sulattamiseen.

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

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Näppää kenttää menu.
3. Näppää kenttää "Höyrykypsennys".
4. Aseta kiertovalitsimella "Sulatus ".
5. Näppää lämpötilaa ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää toiminta-aikaa ja aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laite kuumenee. Kun kuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminto käynnistyy.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Vesisäiliön täyttäminen

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

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.
→ "Perusasetukset" sivulla 22

Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

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


Varoitus – Palovamman vaara!

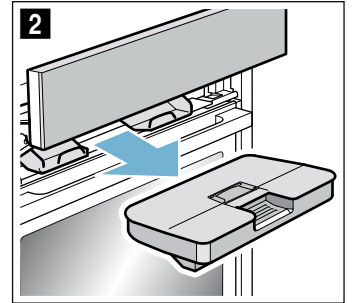
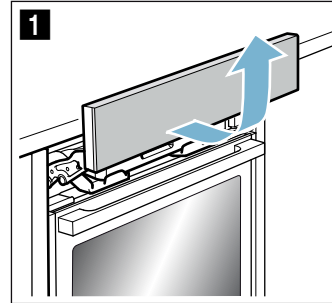
Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana. Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt. Ota vesisäiliö pois lokerosta.

Huomio!

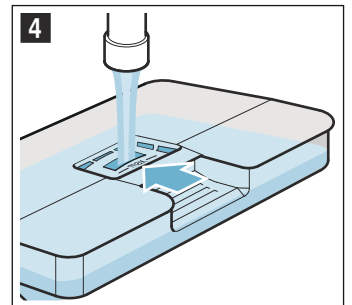
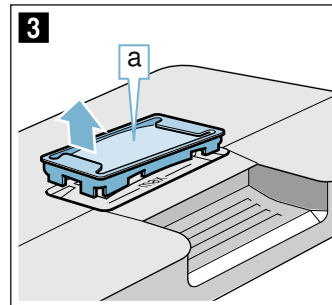
Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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

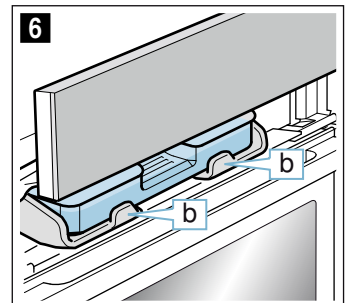
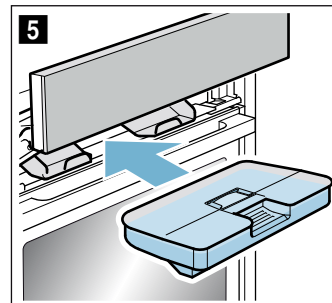
1. Näppää kenttää .
Etulevy työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se vapautuu lukituksestaan (kuva 1).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva 2).



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



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



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

Veden lisääminen vesisäiliöön

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

Huomautuksia

- Höyrytoiminnot jatkuvat ilman höyryn käyttöä.
- Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykypsennyksen, taikinan kohotuksen, uudelleenlämmityksen tai sulatuksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

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

Jokaisen höyrykäytön jälkeen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!


Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Huomio!

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

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

Huomautuksia

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

Vesisäiliön tyhjentäminen

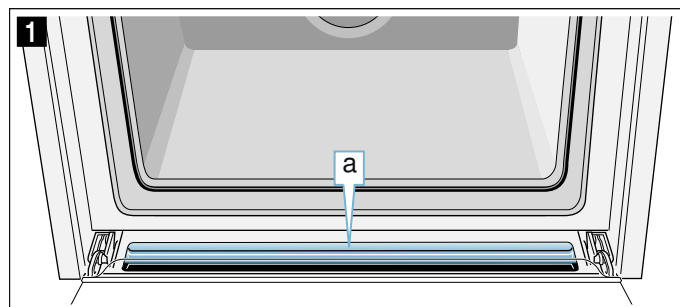
Huomio!

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

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

Tippakourun kuivaaminen

1. Annan laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Pyyhi uunitilan alapuolella oleva tippakouru **a** sieniliinalla (kuva **1**).



Kuivaustoiminnon käynnistäminen

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

Huomio!

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

1. Annan laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
3. Näppää tarvittaessa valitsinta on/off kytkeäksesi laitteen päälle.
4. Paina valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
5. Näppää kenttää "Jatka".
6. Näppää kenttää "Kuivaus".
7. Paina valitsinta start/stop. Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.
8. Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

Uunitilan kuivaaminen käsin


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

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

| Aikatoiminto | Käyttö |
|--|--|
|  Hälytin | Hälytin toimii munakellon tapaan. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. |
|  Toiminta-aika | Kun asetettu toiminta-aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Laitte kytkeytyy automaattisesti pois päältä. |
|  Loppu | Aseta toiminta-aika ja päättymisaika. Laitte kytkeytyy automaattisesti päälle siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan. |



Huomautuksia

- Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin tarkkuudella. Tuntia pidemmän ajan voit asettaa 5 minuutin välein.
- Riippuen siitä, mihin suuntaan käännät kiertovalitsinta, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.
- Aina kun aikatoiminto on päätynyt, kuuluu äänimerkki.
- Valitsimella  voit hakea välillä esiin tietoja, jotka ilmestyvät sitten hetkeksi näyttöön.


Hälytin

Voit kytkeä hälyttimen päälle milloin tahansa, myös kun laite on kytketty pois päältä. Se käy rinnan muiden aika-asetusten kanssa ja sillä on oma merkkiään. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.



Pisin asetettavissa oleva aika on 24 tuntia.

1. Paina valitsinta . Hälytintä koskeva kenttä avautuu.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Hälyttimen symboli  ja kuluva aika näkyvät tilarivillä vasemmalla.



Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet merkkiään. Näyttöön ilmestyy viesti "Hälyttimen käyntiaika kulunut loppuun". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella  ja kierrä aika-asetus taaksepäin. Sulje valikko valitsimella .

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen


Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella  ja muuta seuraavien sekuntien kuluessa hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella. Käynnistä hälytin valitsimella .

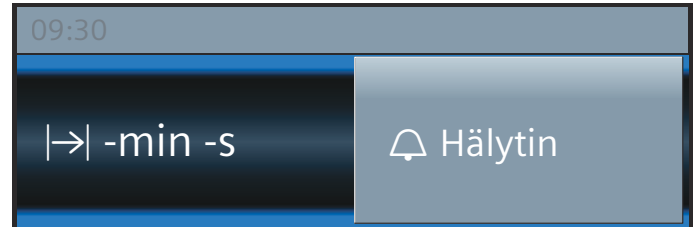
Toiminta-aika

Kun asetat toiminta-ajan (kypsennysajan), toiminto päättyy automaattisesti, kun aika on kulunut. Uuni lakkaa kuumenemasta.

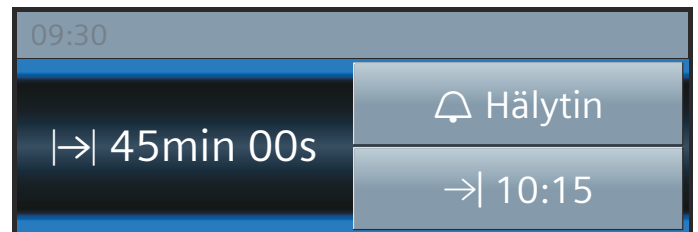
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

Esimerkki: asetus 4D-kiertoilma, 180 °C, toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Paina valitsinta . Aikatoimintojen valikko avautuu.




2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.




3. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminta-ajan I->I kulumisen näkyy tilarivillä.


Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiään. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päätynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Toiminta-ajan keskeyttäminen


Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella . Kierrä toiminta-ajan asetusta taaksepäin. Näyttö siirtyy asetettuun uunitoimintoon ja lämpötilaan.

Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella . Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.

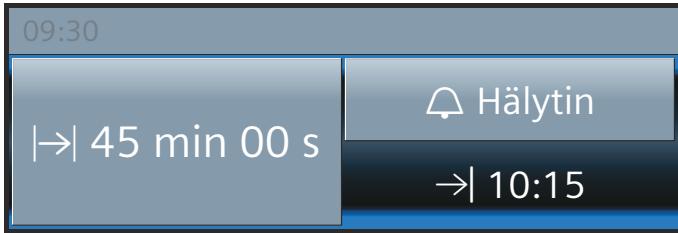
Päättymisaika

Kun muutat päättymisaikaa, ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

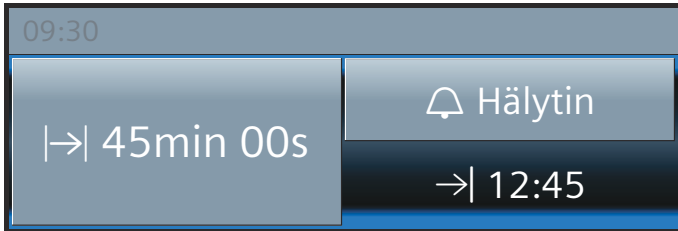
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko  on avattu.

Esimerkkikuva: laitot ruoan uuniin klo 9.30. Valmistus kestää 45 minuuttia, ja ruoka on valmista klo 10.15. Mutta haluaisit sen olevan valmista klo 12.45.

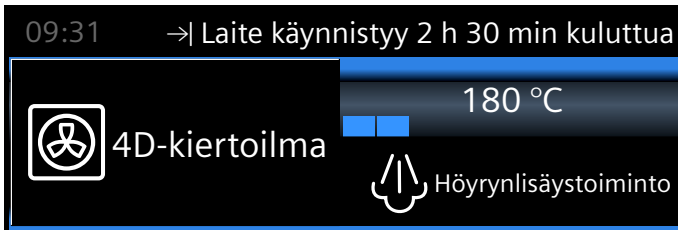
1. Näppää kenttää "Loppu →".
Päätymisaika näkyy näytössä.



2. Siirrä kiertovalitsimella päätymisaika myöhäisemmäksi.



3. Vahvista valitsimella start/stop.



Uuni on odotustilassa. Tilariville ilmestyy symboli → ja aika, jolloin toiminto päättyy. Toiminto käynnistyy oikeaan aikaan. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päätynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

Päätymisajan korjaaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella ☹, näppää kohtaa "Loppu →" ja muuta päätymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella ☹.

Päätymisaika-asetuksen keskeyttäminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten aikatoimintojen valikko valitsimella ☹. Näppää kohtaa "Loppu →" ja muuta päätymisaika kiertovalitsimella. Toiminta-aika kuluu heti loppuun.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Ohjauspaneeli lukittuu, eikä mitään asetuksia voida tehdä. Laitte voidaan vain kytkeä pois päältä valitsimella on/off.

Aktivointi ja deaktivointi

Voit aktivoida ja deaktivoida lapsilukon sekä laitteen ollessa päällä että sen ollessa pois päältä.

Paina kulloinkin noin 4 sekunnin ajan valitsinta ☹. Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus ja tilariville ilmestyy symboli ☹.

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

Asetusten muuttaminen

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
3. Valitse käyttötapa "Asetukset". Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, ja voit muuttaa sitä kiertovalitsimella.
4. Näppää nuolta >.
5. Muuta arvot kiertovalitsimella.
6. Siirry nuolella > seuraaviin perusasetuksiin.
7. Tallenna painamalla valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

Asetukset

Luettelosta löydät kaikki perusasetukset ja niiden muutosmahdollisuudet. Laitteesi varustuksesta riippuen näytössä näkyvät vain ne asetukset, jotka sopivat tähän laitteeseen.

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

| Asetus | Valinta |
|----------------------------------|---|
| Kielen valinta | Muita kieliä valittavana |
| Kellonaika | Tämänhetkisen kellonajan asetus |
| Päiväys | Tämänhetkisen päiväyksen asetus |
| Veden kovuus | 0 (pehmennetty) 1 (pehmeä) 2 (keskikova) 3 (kova) 4 (erittäin kova) |
| Äänimerkin kesto | Lyhyt (30 s) Keskipitkä (1 m) Pitkä (5 m) |
| Valitsinääni | Kytkeyty pois päältä (valitsinääniäni on/off ei kytkeydy pois) Kytkeyty päälle |
| Näytön kirkkaus | 5-portaisesti säädettävissä |
| Kellonäyttö | Digitaalinen ja päiväys Analoginen Pois |
| Valo | Päällä, kun laite käytössä Pois päältä, kun laite käytössä |
| Lapsilukko* | Luukun lukitus + valitsinlukko Vain valitsinlukko |
| Käyttö päälle kytkemisen jälkeen | Päävalikko Uunitoiminnot Höyrykypsennys Ruoat* |

| | |
|--|--|
| Himmennys yön ajaksi | Kytkeyty pois päältä Kytkeyty päälle (näyttö himmennetty klo 22:00 ja klo 5:59 välillä) |
| Tuotemerkki | Näytetään Ei näytetä |
| Puhaltimen jälkikäynti-aika | Suositus Minimi |
| Kannatinjärjestelmä | Ei jälkiasennettu Jälkiasennettu |
| Sapatti-asetus | Kytkeyty päälle Kytkeyty pois päältä |
| Tehdasasetukset | Palautetaan Ei palauteta |
| *) Käytettävissä, laitteen mallista riippuen | |

Huomio!

Jos käytössä on ristikot ja 1-osainen kannatin: asetus "ei jälkiasennettu".

Jos käytössä on 2- ja 3-osainen kannatin: asetus "jälkiasennettu".

Huomautus: Kielen, valitsinäänen ja näytön kirkkauden asetukset astuvat voimaan heti. Kaikki muut asetukset vasta tallennuksen jälkeen.

Kellonajan muuttaminen

Kellonaika muutetaan perusasetuksissa.

Esimerkki: kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

1. Paina valitsinta on/off.
2. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
3. Näppää kohtaa "Asetukset".
4. Siirry nuolella > kohtaan "Kellonaika".
5. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.
6. Paina valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

Sähkökatko

Pitkän sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Aseta kieli, kellonaika ja päiväys uudelleen.


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-asetuksen käynnistäminen

Edellytys: olet aktivoinut perusasetuksissa "Sapatti-asetus kytketty päälle". → "Perusasetukset" sivulla 22

Uuni kuumenee ylä-/alalämmöllä ja lämpötilaan välillä 85 °C ja 140 °C.

1. Paina valitsinta on/off. Näyttöön tulee ehdotus uunitoiminnosta ja lämpötilasta.
2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle ja valitse uunitoiminto "Sapatti-asetus".
3. Näppää lämpötilaehdotusta ja aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella  ja näppää kenttää "Toiminta-aika". Ehdotuksena on 25:00 tuntia.
5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
6. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiään. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilariville ilmestyy "Päättynyt".

Päättymisaajan siirtäminen

Päättymisaajan siirtäminen ei ole mahdollista.

Sapatti-asetuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta on/off. Kaikki asetukset on poistettu. Voit tehdä uudet asetukset.

Puhdistustoiminto

Laitteessa on käyttötavat "Puhdistustoiminto" ja "Kalkinpoisto". Puhdistustoiminnolla puhdistetaan uunitilan itsepuhdistuvat pinnat. Käyttötavalla "Kalkinpoisto" poistat kalkin höyrystimestä.

Puhdistustoiminto

Itsepuhdistuvat pinnat (takaseinä, katto ja sivuseinät) on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta, paistamisesta ja grillaamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Jos pinnat eivät puhdistu enää itsestään riittävästi ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa pinnat puhdistustoiminnolla.

Huomautus: Laitteella tallentaa käyttökerrat. Laitte ilmoittaa, mistä alkaen puhdistus suositellaan tehtäväksi. Suositus näkyy näytössä niin kauan, kunnes koko puhdistustoiminto on suoritettu.

Jos et noudata tätä kehoitusta, itsepuhdistuviin pintoihin voi tulla vaurioita.

Jos laite on likaantunut runsaasti jo aikaisemmin tai jos huomaat takaseinällä tummia tahroja, älä odota puhdistuskehoitukseen saakka. Sillä mitä useammin puhdistus tehdään, sitä pidempään on itsepuhdistuvien pintojen puhdistusteho taattu. Voit puhdistaa laitteen puhdistustoiminnolla milloin tahansa tarpeen mukaan.

Huomio!

Jos laitteessa on höyrytoiminto, kalkinpoiston ja puhdistustoiminnon viestit saattavat osua päällekkäin. Noudata laitteen kalkinpoistokehoitusta.

Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus ilmestyy uudelleen näyttöön vasta kalkinpoiston jälkeen.

Ennen puhdistustoimintoa

Poista ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunista.

Uunitilan pohjan ja laitteen luukun sisäpinnan puhdistus

Poista karkea lika uunitilan pohjalta, laitteen luukun sisäpuolelta ja uunivalosta. Muuten voi muodostua tahroja, joita ei saa enää poistettua.

Huomio!

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

Puhdistustoiminnon säätäminen

Puhdistus kestää 60 minuuttia. Toiminta-aikaa ei voi muuttaa.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapana "Puhdistustoiminto". Näppäämällä kenttää "Jatka" saat puhdistusta koskevia tietoja.
3. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä. Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnan ajan.

Kun puhdistus on päättynyt

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilariville ilmestyy "Päättynyt". Voit sammuttaa äänimerkin valitsimella ☹. Tilariville ilmestyy "Laitte jäähtyy".

Puhdistuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta on/off. Kaikki asetukset on poistettu. Voit tehdä uudet asetukset.

Huomio!

Puhdistussuositus ei nollaudu. Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus ilmestyy näyttöön.

Voit antaa laitteen suorittaa puhdistuksen yön aikana

Luvusta "Aika-asetukset" löydät ohjeet päättymisajan siirtämisestä. Siten uuni on päivällä koko ajan käytettävissäsi. → "Aikatoiminnot" sivulla 20

Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi uunitila tarvittaessa kostealla liinalla.

Huomautus: Pinnolle voi muodostua käytön ja puhdistustoiminnon aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikkejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

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

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

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

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

Käynnistäminen

Huomio!

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

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

1. Sekoita 400 ml vettä ja 200 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Paina valitsinta on/off.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.
4. Työnnä vesisäiliö, jossa on kalkinpoistoliuosta, kunnolla paikalleen.
5. Sulje etulevy.
6. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
7. Valitse käyttötapa Kalkinpoisto. Näppäämällä kenttää "Jatka" saat puhdistusta koskevia tietoja. Näytössä näkyy kalkinpoiston kesto. Sitä ei voi muuttaa.
8. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop. Laitteesta poistetaan kalkki. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä. Kun kalkinpoisto on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Ensimmäinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Sulje etulevy.
4. Käynnistä valitsimella start/stop. Laite huuhtele. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Toinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Sulje etulevy.
4. Käynnistä valitsimella start/stop. Laite huuhtele. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Jälkipuhdistus

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

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 höyrystyskoneita,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

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

| | |
|--------------|--|
| Luukun kahva | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoaainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua. |
|--------------|--|

Laitteen sisäpuoli

| | |
|---------------------------------------|--|
| Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat | Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa. |
| Uunilampun lasisuojaus | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. |
| Luukun tiiviste Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa. |
| Teräksinen luukun kehys | Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Irrota luukun kehys puhdistusta varten. |
| Ristikot | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. |
| Kannatinjärjestelmä | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa. |
| Varusteet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat teräskulhoista etikkavedellä. |
| Vesisäiliö | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät. Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi. Älä pese astianpesukoneessa. |

Huomautuksia

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

Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä, katto ja sivuosat ovat itsepuhdistuvia. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta. Uunitilan pohja on emaloitu ja sen pinta on sileä.

Emalipintojen puhdistus

Puhdista sileät emalipinnat talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella tai etikkavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuoksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

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

Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne puhdistustoiminnolla. Noudata tätä koskevassa luvussa olevia ohjeita. → "Puhdistustoiminto" sivulla 23

Huomio!

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

Laitteen pitäminen puhtaana

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

Ohjeita

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

Ristikot

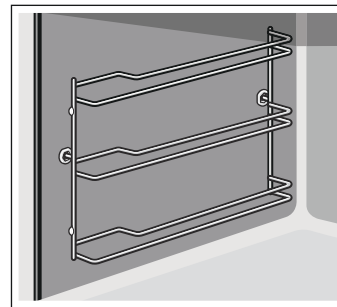
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

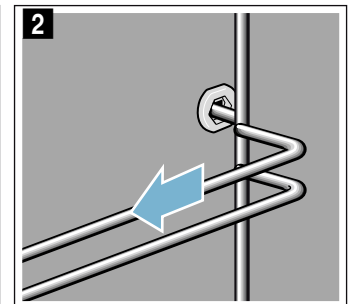
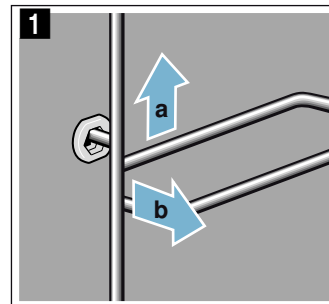
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ristikoiden irrotus



1. Nosta ristikkoo edestä hiukan **a** ja ota pois paikaltaan **b** (kuva **1**).
2. Vedä sen jälkeen koko ristikko eteenpäin ja ota se pois paikaltaan (kuva **2**).

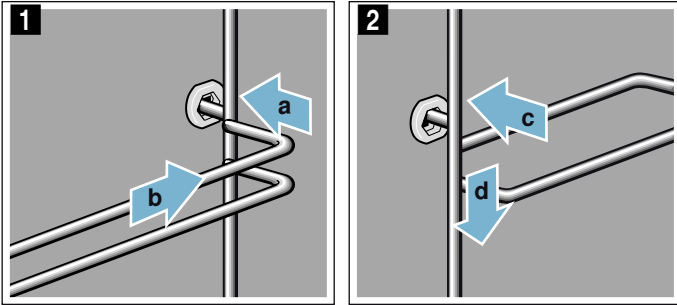


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asennus

Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että molempien ristikoiden kaarevat tangot ovat edessä.

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.

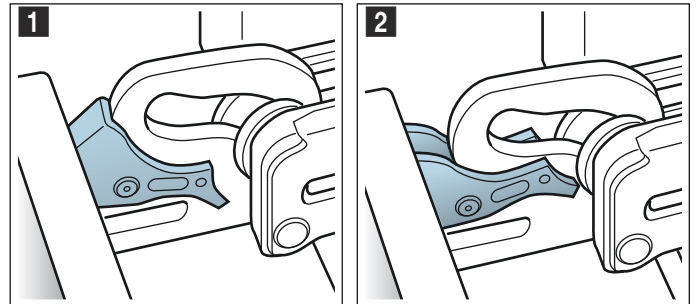
Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan puhdistamista ja luukun lasien irrottamista varten.

Laitteen luukun saranoidessa on sulkuvipu.

Kun sulkuvivut on käännetty kiinni (kuva **1**), laitteen luukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

Kun sulkuvivut on käännetty auki laitteen luukun irrottamista varten (kuva **2**), sarat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.



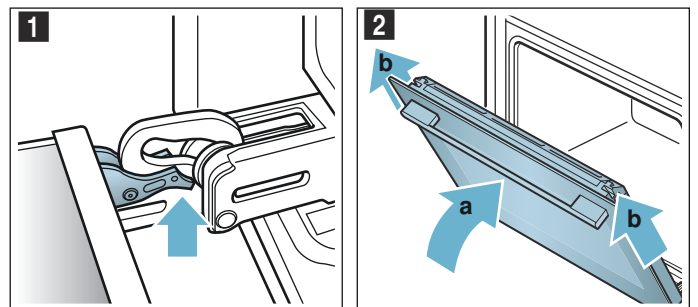
⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara!

- Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukku irrotettaessa kokonaan auki.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun irrotus

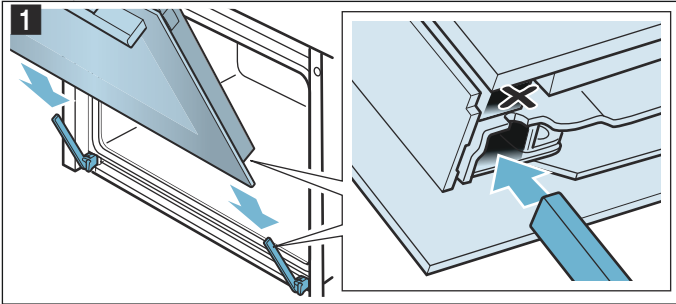
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva **1**).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva **2**).



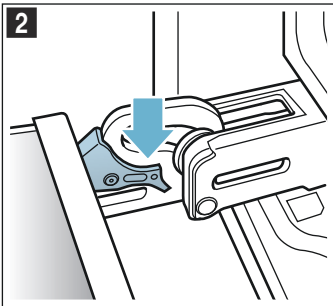
Laitteen luukun asennus

Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista laitteen luukkua asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva **1**). Aseta molemmat saranat alhaalla ulkolasille ja käytä näitä ohjaimina. Varmista, että saranat työntyvät oikeisiin aukkoihin. Niiden pitää työntyä paikoilleen kevyesti ja ilman vastusta. Jos tunnet vastusta, tarkasta, ovatko saranat oikeissa aukoissa.



2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva **2**).

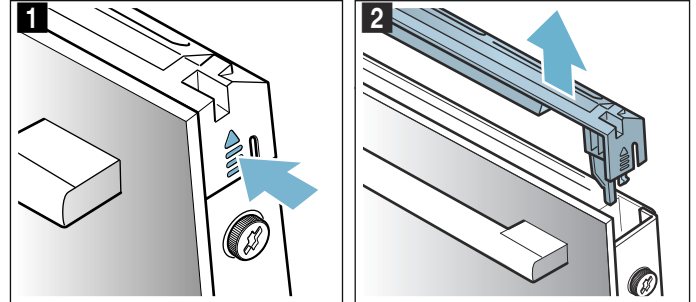


3. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

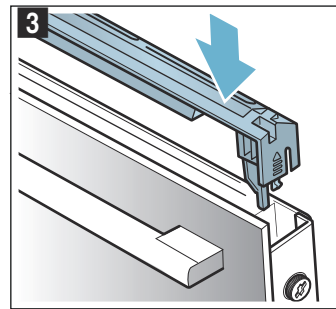
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



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

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



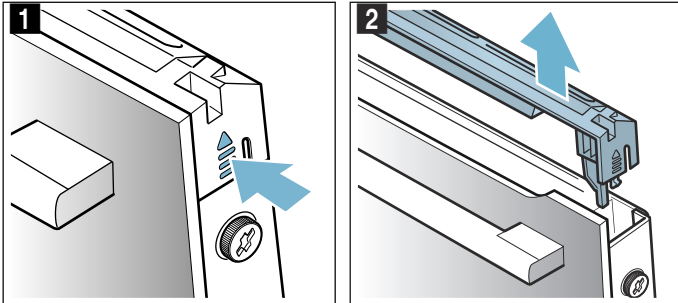
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

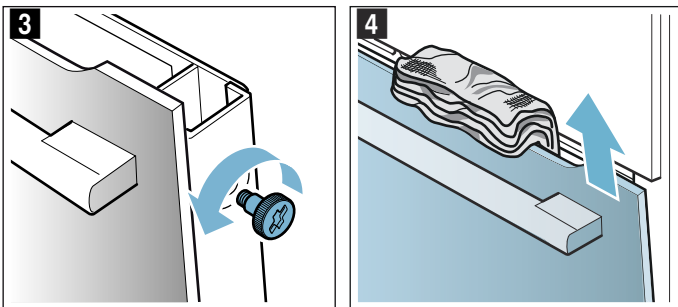
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

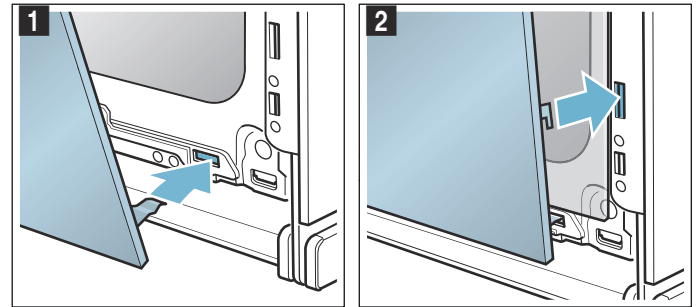
⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara!

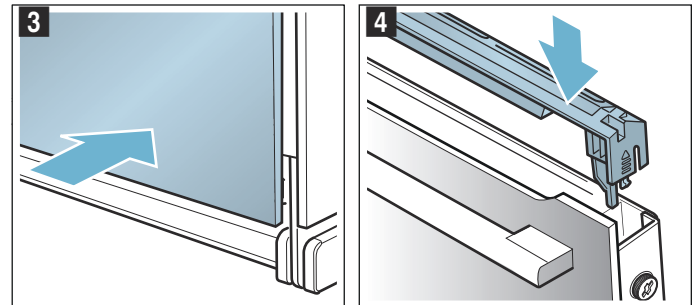
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Asennus laitteessa

1. Ohjaa etulasi alhaalla pidikkeisiin (kuva 1).
2. Sulje etulasi, kunnes molemmat ylemmät hakaset ovat aukkoa vasten (kuva 2).



3. Paina etulasi alaspäin kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).
4. Avaa laitteen luukku taas vähän ja poista keittiöliina.
5. Kierrä vasemmallalla ja oikealla olevat ruuvit taas kiinni.
6. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni kuuluvaan lukitukseen saakka (kuva 4).



7. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.




Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Huomautus: Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu käyttöohjeen lopussa olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu keittiössämme" sivulla 33


Vianetsintätaulukko

Jos virheilmoituksessa on kirjain E, esim. E0111, kytke laite pois päältä ja taas päälle. Jos viesti tulee uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun.

| Häiriö | Mahdollinen syy | Ohje/aputoimenpide |
|--|--|--|
| Laite ei toimi | Sulake palanut | Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa |
| | Sähkökatko | Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä |
| Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli  | Lapsilukko on aktivoitu | Paina valitsinta  niin kauan, kunnes symboli  sammuu |
| Uuni ei kuumene ja näytössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle" | Laite on esittelytilassa | Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä". |
| Laite ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma" | Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma | Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen |
| Uunitilan valo ei pala | LED-lamppu on palanut | Soita huoltopalveluun |
| Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnisty tai ei jatku | Vesisäiliö tyhjä | Täytä vesisäiliö |
| | Kansi on auki | Sulje kansi |
| | Kalkinpoisto estää höyryn käytön | Suorita kalkinpoisto |
| Tunnistin on rikki | | Soita huoltopalveluun |
| | | |
| Laite kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun | Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä | Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa |
| Laite kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri | Asetettu veden kovuustaso on liian pieni | Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa |
| Valitsimet vilkkuvat | Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä | Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää |
| Kypsennystuloksesta on tullut höyryä käytettäessä liian kostea tai liian kuiva | Valittu väärä höyryn teho | Valitse suurempi tai pienempi höyryn teho |
| Näyttöön ilmestyy viesti "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä | Kansi on auki | Sulje kansi |
| | Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan | Lukitse vesisäiliö paikalleen → "Höyry" sivulla 16 |
| | Tunnistin on rikki | Soita huoltopalveluun |
| | Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis. | Tilaa uusi vesisäiliö |

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.

| | | |
|--|---|--|
| Kantta ei saa avattua säiliön poistamista varten | Pistoke ei ole pistorasiassa | Liitä laite sähköverkkoon |
| | Sähkökatko | Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä |
| | Sulake palanut | Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa |
| | Kentän  tunnistin on rikki | Soita huoltopalveluun Tyhjennä vesisäiliö tarvittaessa: avaa laitteen luukku, tartu oikealta ja vasemmalta sormin kanteen alhaalta ja vedä kansi ulos |
| Kypsennettäessä poistuu höyryä tuuletusaukoista | Normaali menettely | Ei mahdollinen |
| Höyrykypsennettäessä muodostuu erityisen paljon höyryä | Laite kalibroitu automaattisesti | Normaali menettely |
| Höyrykypsennettäessä muodostuu toistuvasti erityisen paljon höyryä | Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet | Palauta laite tehdasasetuksiin ja toista kalibrointi |
| Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni | Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa | Ei mahdollinen |

Maksimi käyttöaika ylittynyt

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

Tämän tapahtumisajankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai grillauksesta.

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

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

Ohje: Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, esimerkiksi hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa, aseta laitteelle toiminta-aika. Laite kuumentaa, kunnes asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun.

Uunitilan lamput

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

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

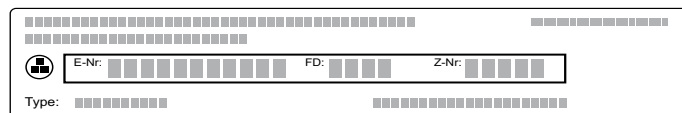
Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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

Jos laitteessa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy oikealta etulevyn takaa.



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.

Ruokat

Käyttötavalla "Ruokat" voit valmistaa erilaisia ruokia. Ohjelma valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

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

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestäväää astiaa.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 33

Höyry

Eräiden ruokien kohdalla höyrytoiminto aktivoituu automaattisesti. Laite kehottaa sinua täyttämään vesisäiliön. Höyrytoimintoa koskevat yleiset ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 16

Käynnistyksen jälkeen näytössä näkyy kypsennysaika. Aika alkaa kulua vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ruoan valitseminen

Ruokat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

Seuraavassa taulukossa on lueteltu ryhmät ja niin kuuluvat ruokalajit. Kunkin ruokalajin takaa löydät yhden tai useamman ruoan.

| Ryhmät | Ruokalajit |
|-------------------------------|---|
| Kakku | Vuokakakut |
| | Piirakka leivinpellillä |
| | Pienet leivonnaiset |
| | Pikkuleivät |
| Leipä, sämpylät | Leipä |
| | Sämpylät |
| Pizza, suolaiset leivonnaiset | Pizza |
| | Suolaiset leivonnaiset, quiche |
| Paistokset, souffléet | Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset |
| | Lasagne, tuore |
| | Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm |
| | Paistos, makea, tuore |
| Pakasteet | Soufflé annosvuoisia |
| | Pizza |
| | Sämpylät |
| | Paistokset |
| Lintu | Perunatuotteet |
| | Lintu, kala |
| | Vihannekset |
| | Broileri |
| Liha | Ankka, hanhi |
| | Kalkkuna |
| | Porsaanliha |
| | Naudanliha |
| | Vasikanliha |
| | Lampaanliha |
| | Riista |
| Liharuokat | |
| Kala | Kala, kokonainen |
| | Kalafileet |
| | Kalaruoat |
| | Äyriäiset |
| Lisukkeet, vihannekset | Vihannekset |
| | Perunat |
| | Riisi |
| | Vilja |
| | Palkovihannekset |
| | Nuudelit, mykyt |
| Kananmunat | |
| Jälkiruoat, hillokkeet | Jälkiruoat, hillokkeet |

| Ryhmät | Ruokalajit |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Umpioiminen, mehustus, desinfiointi | Umpioiminen |
| | Mehustus |
| | Tuttipullojen desinfiointi |
| Uudelleen lämmitys, tuoreutus | Vihannekset |
| | Valikko |
| | Leivonnaiset |
| | Lisukkeet |
| Ruokien sulatus | Hedelmät, vihannekset |

Ruoan valinta

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Näppää aina kenttää "Jatka".

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Ruoat". Ensimmäinen ryhmä ilmestyy näyttöön.
3. Valitse kiertovalitsimella haluamasi ryhmä.
4. Näppää kenttää "Jatka".
5. Valitse kiertovalitsimella ruoka.
6. Näppää kenttää "Jatka".
7. Valitse kiertovalitsimella ruokalaji.
8. Näppää kenttää "Jatka".
9. Aseta paino kiertovalitsimella.
Huomautus: Näppäämällä kenttää "Vihje" saat tietoja kannatinkorkeudesta, astiasta jne.
10. Käynnistä valitsimella start/stop

Asetuksen tekeminen on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Tilariville ilmestyy "Päättynyt". Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

Jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen, voit pidentää vielä kypsennysaikaa. Näppää kenttää "Jälkikypsennys". Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus, jota voit kuitenkin muuttaa.

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää kenttää "Lopetus". Näyttöön ilmestyy "Hyvä ruokahalua".

Säädön keskeyttäminen

Paina valitsinta on/off. Kaikki asetukset on poistettu. Voit tehdä uudet asetukset.

Päätymisajan siirtäminen

Eräiden ruokalajien kohdalla voit siirtää päätymisajan myöhäisemmäksi. Ohjeen päätymisajan siirtämisestä löydät kohdasta Aikatoiminnot. → "Aikatoiminnot" sivulla 20

Kun olet asettanut päätymisajan, näyttöön vaihtuu odotusaika. Tilarivillä näkyy aika, jolloin toiminto päättyy. Asetuksia ei voida muuttaa. Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

Testattu kokeittiössämme

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

Silikonivuoat

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

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

Silikonivuokien yhteydessä ei voi käyttää höyrytoimintoa eikä höyrykypsennystä.

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 käyttötappoihin sopiviksi.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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




Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. 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. 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:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|-----------------------------|----------------------|---|--------------|----------------|-----------------------|
| Vuokakakut | | | | | | |
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1 |  | 150-170 | - | 55-70 |
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1 |  | 150-160 | 1 | 50-70 |
| Sokerikakku, hieno | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno | Torvikakkuvuoka | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 1 |  | 150-170 | - | 20-40 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 2 |  | 160-170 | 1 | 25-35 |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 1 |  | 170-180 | - | 60-80 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Pizzapelti | 1 |  | 190-210 | - | 40-55 |
| Ranskalainen omenapiiras | Piirakkavuoka, musta | 1 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Savariini | Torvikakkuvuoka | 1 |  | 150-160 | - | 65-75 |
| Savariini | Torvikakkuvuoka | 1 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Pullakakku irtopohjavuoassa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | - | 25-35 |
| * Esilämmitä | | | | | | |
| ** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa. | | | | | | |

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nutteina |
|--|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|----------------------|
| Pullakakku irtopohjavuossa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1 | ☉ | 160-170 | 2 | 25-35 |
| Täytekakkupohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka | 1 | ☐ | 170-180 | - | 20-30 |
| Täytekakkupohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka | 1 | ☉ | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 1 | ☐ | 160-170* | - | 25-35 |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 1 | ☉ | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1 | ☉ | 150-170* | - | 30-50 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1 | ☉ | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |
| Makea piirakka uunipellillä | | | | | | |
| Sokerikakku täytteellä | Leivinpelti | 1 | ☐ | 160-180 | - | 20-40 |
| Sokerikakku täytteellä | Leivinpelti | 1 | ☉ | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Sokerikakku, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150-170 | - | 35-50 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 | ☐ | 170-190 | - | 25-40 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150-170 | - | 40-55 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 1 | ☐ | 160-180 | - | 60-80 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Uunipannu | 1 | ☉ | 180-200 | - | 45-50 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 | ☐ | 160-180 | - | 15-25 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 | ☉ | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 1 | ☐ | 180-200 | - | 30-45 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 160-170 | - | 25-35 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150-160 | - | 45-60 |
| Pullapitko, pullakranssi | Leivinpelti | 1 | ☉ | 150-160 | - | 35-45 |
| Pullapitko, pullakranssi | Leivinpelti | 1 | ☉ | 150-170 | 2 | 30-40 |
| Kääretorttu | Leivinpelti | 1 | ☐ | 190-210* | - | 10-15 |
| Kääretorttu | Leivinpelti | 1 | ☉ | 190-210* | 1 | 10-15 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Uunipannu | 1 | ☉ | 150-160 | - | 50-60 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Uunipannu | 1 | ☉ | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Struudeli, makea | Uunipannu | 1 | ☉ | 170-180 | - | 40-60 |
| Struudeli, makea | Uunipannu | 1 | ☉ | 180-190 | 2 | 50-60 |
| Struudeli, pakaste | Leivinpelti | 1 | ☉ | 190-210 | - | 30-45 |
| Struudeli, pakaste | Uunipannu | 1 | ☉ | 180-190 | 1 | 35-45 |
| Pienet leivonnaiset | | | | | | |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 1 | ☐ | 160** | - | 25-35 |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 1 | ☉ | 150** | - | 25-35 |
| Kuppikakut, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150** | - | 25-35 |
| Muffinit | Muffinipelti | 1 | ☐ | 170-190 | - | 15-30 |

* Esilämmitä

** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Muffinit | Muffinipelti | 1 | ☉ | 150-160 | 1 | 25-30 |
| Muffinit, 2 tasoa | Muffinipellit | 3+1 | ☉ | 150-170* | - | 20-30 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 1 | ☐ | 160-170 | - | 30-40 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 1 | ☉ | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Lehtitaikinaleivonnainen | Leivinpelti | 2 | ☉ | 170-190* | - | 20-45 |
| Lehtitaikinaleivonnainen | Leivinpelti | 1 | ☉ | 200-220* | 1 | 15-25 |
| Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 170-190* | - | 20-45 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 1 | ☐ | 200-220 | - | 30-45 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 1 | ☉ | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Viinerit | Leivinpelti | 1 | ☉ | 160-180 | - | 20-30 |
| Viinerit | Leivinpelti | 1 | ☉ | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Pikkuleivät | | | | | | |
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 1 | ☐ | 150-160** | - | 25-40 |
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 1 | ☉ | 140-150** | - | 25-40 |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 140-150** | - | 30-40 |
| Pikkuleivät | Leivinpelti | 2 | ☉ | 140-160 | - | 15-30 |
| Pikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 130-150 | - | 20-35 |
| Marenki | Leivinpelti | 2 | ☉ | 90-100* | - | 100-130 |
| Marengit, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 90-100* | - | 100-150 |
| Makronit | Leivinpelti | 2 | ☉ | 90-110 | - | 20-40 |
| Makronit, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 90-110 | - | 20-40 |
| * Esilämmitä | | | | | | |
| ** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa. | | | | | | |

Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

| | |
|---|---|
| Haluat saada selville, onko kakku kypsä. | Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis. |
| Kakku painuu kasaan. | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Voitele vain irtopohjavuoran pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua. |
| Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa. | Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Kakku on liian kuiva. | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa. |
| Kakku on kauttaaltaan liian vaalea. | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa. |
| Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma. | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylempiä. |
| 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 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut 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 reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla. |

Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa olevat 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 paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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

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

Huomio!


























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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Grilli pieni pinta

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

| Ruokalaji | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|-----------|----------------------|-------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| Paahtoleipä | | | | | | |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kap- palletta | Ritilä | 2 | | 3 | - | 5-15 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappalletta | Ritilä | 2 | | 250 | - | 5-15 |
| Paahtoleivän paahtaminen | Ritilä | 3 | | 3 | - | 3-6 |
| * Esilämmitä | | | | | | |

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettu pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Pizzateho
- coolStart-toiminto

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

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

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

Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 1

- Uunipannu: korkeus 1

Käytä kohokkaille höyrytoimintoa. Et tarvitse vesihaudetta. Aseta pienet vuokat reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, tai ritilälle.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

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

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

Suosittelut asetusravot

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.

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika minuutteina |
|---|-------------------|------------------|--------------|--------------|-------------|------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Uunivuoka | 1 | | 200-220 | - | 35-55 |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Uunivuoka | 1 | | 160-170 | 2 | 40-50 |
| Paistos, makea | Uunivuoka | 1 | | 170-190 | - | 45-60 |
| Lasagne, tuore, 1 kg | Uunivuoka | 1 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, tuore, 1 kg | Uunivuoka | 1 | | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, pakaste, 400 g** | Uunipannu | 1 | | - | - | - |
| Lasagne, pakaste, 400 g | Kanneton astia | 1 | | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka | 1 | | 170-180 | - | 50-60 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka | 1 | | 170-190 | 2 | 60-70 |
| Kohokas | Uunivuoka | 1 | | 160-170* | - | 40-50 |
| Kohokas | Uunivuoka | 1 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Kohokas | Annosvuoat | 1 | | 100 | - | 40-45 |

* Esilämmitä

** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

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:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Kiertoilmagrillaus
- Pizzateho
- coolStart-toiminto
- Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Lintu

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

Paistaminen ritilällä

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

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

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 kypsennysaika.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

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

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

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

Höyrykypsennys

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

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

Siipikarjan paloja ei tarvitse kääntää.

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

Grillaus

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

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta 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 grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Käännä lintu, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

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

Ohjeita

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  coolStart-toiminto
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|---------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| Broileri | | | | | | |
| Broileri, 1 kg | Ritilä | 1 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Broileri, 1 kg | Ritilä | 1 | | 200-220 | 2 | 50-60 |
| Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus) | Ritilä | 2 | | 3* | - | 15-20 |
| Broilerin rintafilee (höyrykypsennys) | Höyrykypsennysastia | 2+1 | | 100 | - | 15-25 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 2 | | 200-220 | 2 | 30-45 |
| Broileritikut, nugetit, pakaste** | Uunipannu | 2 | | - | - | - |
| Kana, 1,5 kg | Ritilä | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Kana, 1,5 kg | Ritilä | 1 | | 180-200 | 2 | 65-75 |
| Ankka & hanhi | | | | | | |
| Ankka, 2 kg | Ritilä | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Ankka, 2 kg | Ritilä | 1 | | 150-160 | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | 30-40 |
| Ankanrinta, à 300 g | Ritilä | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Ankanrinta, à 300 g | Ritilä | 2 | | 220-240 | 2 | 25-30 |
| Hanhi, 3 kg | Ritilä | 1 | | 160-180 | - | 120-150 |
| Hanhi, 3 kg | Ritilä | 1 | | 130-140 | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | 30-40 |
| Hanhenkoivet, à 350 g | Ritilä | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Hanhenkoivet, à 350 g | Ritilä | 2 | | 190-200 | 2 | 45-55 |
| Kalkkuna | | | | | | |
| Minikalkkuna, 2,5 kg | Ritilä | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |
| Minikalkkuna, 2,5 kg | Ritilä | 1 | | 140-150 | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | 20-30 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg | Kannellinen astia | 1 | | 240-250 | - | 80-110 |
| Kalkkunanankoipi, luulla, 1 kg | Ritilä | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Kalkkunanankoipi, luulla, 1 kg | Ritilä | 1 | | 170-180 | 2 | 80-100 |

* Esilämmitä 5 min

** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Liha

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

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

Paistaminen ritilällä

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

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

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

Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa 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 kypsennysaika.

Nouda paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen 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.

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Paisteja ei tarvitse kääntää.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamia ruokalajeita onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukoon.

Höyrykypsennys

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

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

Lihapaloja ei tarvitse kääntää.

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

Grillaus

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

Aseta grillattava elintarvike rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin rutilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tihkuva rasva valuu pannuun.

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

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

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

Huomautuksia

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

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. ½ - 2/3.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista paistamisesta, hauduttamisesta ja grillaamisesta liittyvistä vinkeistä.


























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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila°C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|---------------------|----------------------|---|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| Porsaanliha | | | | | | |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Ritilä | 1 |  | 180-200 | - | 120-130 |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 180-190 | 1 | 110-130 |
| Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Ritilä | 1 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Porsaanpaisti josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Kanneton astia | 1 |  | 100 | - | 25-30 |
| | | |  | 170-180 | 1 | 60-80 |
| | | |  | 200-210 | - | 25-30 |
| Porsaanfilepaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Porsaanfilepaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Porsaanfilee, 400 g | Ritilä | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Porsaanfilee, 400 g | Kanneton astia | 1 |  | 210-220* | 1 | 25-30 |
| Porsaanfilee, 400 g | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 18-20 |
| Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä) | Kannellinen astia | 1 |  | 210-220 | - | 60-80 |
| Kassler luulla, 1 kg | Kanneton astia | 1 |  | 160-170 | 1 | 70-80 |
| Porsaanpihvit, paksuus 2 cm | Ritilä | 3 |  | 2 | - | 16-20 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min) | Ritilä | 3 |  | 3* | - | 8-12 |
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudanfilee, medium, 1 kg | Ritilä | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Naudanfilee, medium, 1 kg | Kanneton astia | 1 |  | 190-200 | 1 | 50-60 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kannellinen astia | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 150 | 3 | 30 |
| | | | | 130 | 2 | 120-150 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg | Ritilä | 1 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 190-200 | 1 | 65-80 |
| Tafelspitz (itävaltalainen naudanpaisti), 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 95 | - | 120-150 |
| Pihvi, paksuus 3 cm, medium | Ritilä | 2 |  | 3 | - | 15-20 |
| Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm**** | Ritilä | 2 |  | - | - | 25-35 |
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |

* Esilämmitä

** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

**** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3

***** Kääntämättä

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila°C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|---------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 | | 170-180 | 1 | 90-110 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 | | 200-210 | - | 100-110 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 | | 170-180 | 1 | 100-120 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Ritilä | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 | | 170-180 | 1 | 80-90 |
| Lampaansatula luulla**** | Ritilä | 1 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lampaansatula luulla**** | Kanneton astia | 1 | | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Lampaankyljys*** | Ritilä | 2 | | 3 | - | 12-18 |
| Makkarat | | | | | | |
| Grillimakkarat | Ritilä | 2 | | 3 | - | 10-20 |
| Nakkimakkarat | Höyrykypsennysastia | 2 | | 80 | - | 14-18 |
| Weißwurst-makkarat | Höyrykypsennysastia | 2 | | 80 | - | 12-20 |
| Liharuokat | | | | | | |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia | 1 | | 170-180 | - | 70-80 |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia | 1 | | 190-200 | 1 | 70-80 |
| * Esilämmitä | | | | | | |
| ** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä | | | | | | |
| ** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1 | | | | | | |
| **** Käännä, kun kokonaisuudesta on kulunut 2/3 | | | | | | |
| ***** Kääntämättä | | | | | | |

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

| | |
|---|--|
| Uunitila likaantuu voimakkaasti. | Valmista ruoka kannellisessa paistovuoaassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena. |
| Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen 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 paistojen loputtua hetkeksi grilli päälle. |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut. | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä. |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä. | Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä. |
| Liha palaa haudutettaessa. | Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä. |
| Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa. | Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä 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 ritilällä

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi.

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

Pidä uunin 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 grillaustehosta.
- 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 paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää kalan hellävaraisemmin ja kala säilyy erityisen mehevänä.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruuille. 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. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$.

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















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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kierroilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta
-  Pizzateho
-  coolStart-toiminto
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna

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

Höyrykypsennys

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

Höyrykypsennys yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Höyrykypsennys kahdella tasolla

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

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

Astia

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

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

Kypsennysaika ja -määrä

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

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

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

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

Riisi ja vilja

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

Leivonta ja grillaaminen

Käytä vain alkuperäisiä varusteita.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen 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 asetusravot





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

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

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













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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Grilli suuri pinta
-  coolStart-toiminto
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila°C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|---------------------|----------------------|---|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| Kasvikset, tuoreet | | | | | | |
| Artisokka, kokonainen, höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 30-35 |
| Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 25-35 |
| Parsakaalinuppujen höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 6-9 |
| Vihreiden papujen höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 18-25 |
| Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 10-20 |
| Kyssäkaaliviipaleiden höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 20-25 |
| Purjorenkaiden höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 6-9 |
| Maissintähkien höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 30-40 |
| Punajuuri, kokonainen, höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 43-50 |
| Valkoisen parsan höyrykypsennys kokonaisina | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 7-15 |
| Pinaatin höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 2-3 |
| Kesäkurpitsaviipaleiden höyrykypsennys | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 3-4 |

* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila°C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|-------------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| Kasvikset, pakaste | | | | | | |
| Pinaatti | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 15-25 |
| Kukkakaali | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 5-8 |
| Vihreät pavut | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 6-10 |
| Parsakaali | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 6-7 |
| Herneet | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 3-10 |
| Porkkanat | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 4-6 |
| Ruusukaali | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 5-10 |
| Sekavihannekset, 1 kg | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 10-15 |
| Kasvisruoat | | | | | | |
| Grillivihannekset | Uunipannu | 3 | ☞ | 3 | - | 10-15 |
| Kasvisterriinin höyrykypsennys | Annosvuokat | 1 | ☞ | 100 | - | 50-70 |
| Perunat | | | | | | |
| Uuniperunat, puolitetut | Uunipannu | 1 | ☞ | 160-180 | - | 45-60 |
| Uuniperunat, puolitetut | Uunipannu | 2 | ☞ | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Kuoriperunat, kokonaiset | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 35-45 |
| Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkoon | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 100 | - | 20-25 |
| Knöödelit | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 95 | - | 20-25 |
| Perunatuotteet, pakaste | | | | | | |
| Röstiperunat* | Uunipannu | 2 | ☞* | - | - | - |
| Perunataskut, täytetyt* | Uunipannu | 1 | ☞* | - | - | - |
| Kroketit* | Leivinpelti | 1 | ☞* | - | - | - |
| Ranskalaiset perunat* | Leivinpelti | 1 | ☞* | - | - | - |
| Ranskalaiset perunat, 2 tasoa (käännä välillä) | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☞ | 200-220 | - | 30-40 |
| Riisi | | | | | | |
| Basmatiriisi, 1:1,5 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 20-30 |
| Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 20-30 |
| Luonnonriisi, 1:1,5 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 35-45 |
| Parboiled-riisi, 1:1,5 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 25-35 |
| Vilja | | | | | | |
| Kuskus, 1:1 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 6-10 |
| Hirssi, kokonainen, 1:2,5 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 25-35 |
| Polenta/maissisuurimo, 1:5 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 20-45 |
| Suurimot, 1:2,5 | Matala astia | 1 | ☞ | 80-100 | - | 35-45 |
| Linssit, 1:2 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 35-50 |
| Pavut, valkoiset, liotetut; 1:2 | Matala astia | 1 | ☞ | 100 | - | 65-75 |
| Klimpin | Höyrykypsennysastia | 2 | ☞ | 95 | - | 6-10 |
| * Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita | | | | | | |

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C / grillausteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|---------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| Muna | | | | | | |
| Munahyydyke 2 kananmunasta | Kanneton astia | 1 | | 80 | - | 14-16 |
| Kananmunat, kovaksi keitetyt | Höyrykypsennysastia | 2 | | 100 | - | 9-11 |
| Kananmunat, pehmeäksi keitetyt | Höyrykypsennysastia | 2 | | 100 | - | 6-8 |
| * Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita | | | | | | |

Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti erilaisia jälkiruokia.

Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) 90 °C:seen ja anna sen jäähtyä 40 °C:seen. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen 40 °C:seen.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Täytä kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita sitten kupit tai lasit uunin pohjalle ja noudata annettuja ohjeita.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Riisipuuron valmistus

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

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

Hilloke

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

Crème Caramel ja Crème Brûlée

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautessa.

Jos vuokat ovat hyvin paksua materiaalia, kypsennysaika voi pidentyä.

Höyrypullat

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

Suosittelut asetusarvot

Käytettävät uunitoiminnot:

- Höyrykypsennys
- Taikinan kohotus

Menu-kypsennys

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

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

Hörykypsennys

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

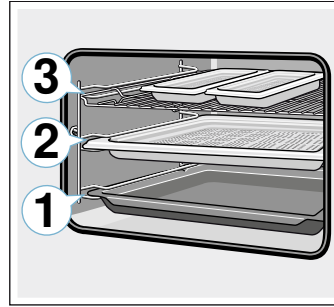
Noudata tämän luvun eri kappaleissa olevia ohjeita:

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

Varusteiden kannatinkorkeudet

Työnnä varusteet paikoilleen aina ilmoitetussa järjestyksessä:

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



Suosittelut asetusarvot

Käytettävä uunitoiminto:

- Hörykypsennys

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|---|--|------------------|--------------|--------------|------------------|
| Lohifilee, pakaste | rei'ittämätön hörykypsennysastia, koko S | 3 | | 100 | 20 |
| Parsakaali | rei'itetty hörykypsennysastia, koko XL | 2 | | 100 | 9 |
| Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon | rei'itetty hörykypsennysastia, koko S | 3 | | 100 | 25 |

Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säätää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentäminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Siten kypsennettävä tuote pysyy mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana.

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Kakkuvuoat ja astiat

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

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin. Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuoat ja lasivuokat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti.

Leivinpaperi

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




























Suosittelut asetusarvot

Tästä kohdasta löydät tietoja erilaisten ruokien valmistamiseen. Lämpötila ja paisto-aika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

- Kiertoilma eco
- Ylä-/alalämpö eco

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|--|-----------------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| Vuokakakut | | | | | |
| Sokerikakku, vuoka | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 1 |  | 140-160 | 20-40 |
| Täytekakkupohja, 2 munaa | Torttuvuoka | 1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 1 |  | 160-170 | 25-35 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Savariini | Torvikakkuvuoka | 1 |  | 150-160 | 65-75 |
| Makea piirakka uunipellillä | | | | | |
| Sokerikakku kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Pullapitko, pullakranssi | Leivinpelti | 1 |  | 150-160 | 35-45 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 |  | 150-170 | 20-35 |
| Pienet leivonnaiset | | | | | |
| Muffinit | Muffinpelti | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Lehtitaikinaleivonnainen | Leivinpelti | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Pikkuleivät | Leivinpelti | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Pursotin pikkuleivät | Leivinpelti | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 1 |  | 150-160 | 30-40 |
| Leipä & sämpylät | | | | | |
| Sekaleipä, 1,5 kg | Pitkänomainen vuoka | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Ohutleipä | Uunipannu | 1 |  | 240-250 | 20-25 |
| Pullat, tuore | Leivinpelti | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Sämpylät, tuore | Leivinpelti | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Liha | | | | | |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kannellinen astia | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 170-180 | 110-130 |
| Kala | | | | | |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Kannellinen astia | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi | Kannellinen astia | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty | Kannellinen astia | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

| | |
|-----------------|---|
| Yleisiä tietoja | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia. |
| Leipominen | <p>Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.</p> |

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

Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

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

Huomautus: Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

Astia

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

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 1.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.


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











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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

| Ruoka | Astia | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Ruskistusai- ka minuutteina | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---|----------------|----------------------|--|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| Lintu | | | | | | |
| Ankanrinta, 400 g | Kanneton astia | 1 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Broilerin rintafilee, à 200 g | Kanneton astia | 1 |  | 5-7 | 90* | 45-60 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg | Kanneton astia | 1 |  | 8-10 | 90* | 120-150 |
| Porsaanliha | | | | | | |
| Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 8-10 | 85* | 210-240 |
| Porsaanfilee, kokonainen | Kanneton astia | 1 |  | 6-8 | 85* | 60-90 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 4 cm | Kanneton astia | 1 |  | 5-7 | 85* | 90-120 |
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Naudanfilee, kokonainen, 1 kg | Kanneton astia | 1 |  | 4-6 | 85* | 120-180 |
| Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm | Kanneton astia | 1 |  | 6-8 | 85* | 210-270 |
| Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm | Kanneton astia | 1 |  | 5-7 | 85* | 60-120 |
| * Esilämmitä | | | | | | |

| Ruoka | Astia | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Ruskistusai- ka minuutteina | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|--|----------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 | | 8-10 | 85* | 180-240 |
| Vasikanpaisti, paksuus 10-15 cm, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 | | 8-10 | 85* | 240-300 |
| Vasikanfilee, kokonainen, 800 g | Kanneton astia | 1 | | 5-7 | 85* | 150-210 |
| Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm | Kanneton astia | 1 | | 5-7 | 85* | 90-120 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g | Kanneton astia | 1 | | 5-7 | 85* | 45-75 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu | Kanneton astia | 1 | | 6-8 | 85* | 180-240 |
| * Esilämmitä | | | | | | |

Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

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

Kuivaaminen

4D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

Käytä vain virheetömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrtejä ja pese ne huolellisesti. Laita rutilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.

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

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavaa kannatinkorkeutta:

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- 4D-kiertoilma

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

Umpiointi ja mehustus

Laitte soveltuu myös umpiointiin ja mehustukseen.

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Lasitölkkit

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

Ohje: Voit käyttää lasipurkkien puhdistamiseen desinfiointitoimintoa.

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

Umpiointitölkkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

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

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

Vihannekset: Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

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

Umpioinnin lopettaminen

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

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

Mehustus

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

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


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






Pyyhi uunitila sen jälkeen.

Suosittelut asetusarvot

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasitölkkien määrä, tölkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

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

Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia

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

Tuttipullojen desinfiointi

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

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

Hygienia

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


Myös hillon jälkikäsitteily on mahdollista. Se parantaa hillon säilyvyyttä.




Suosittelut asetusarvot

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

Suosittelut ajat riippuvat käytetyistä lasipurkeista.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

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

Taikinan kohotus

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

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

Taikinan kohottaminen

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

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

Kohottaminen leivottuna


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.







Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.







Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Taikinan kohotus

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|------------------------------------|-------------------|------------------|---|-------------------------|--------------|------------------|
| Hiivataikina, makea | | | | | | |
| Esim. pullat | Kulho | 1 |  | Taikinan kohottaminen | 35-40 | 30-45 |
| | Uunipannu | 1 |  | Kohottaminen leivottuna | 35-40 | 10-20 |
| Rasvainen taikina, esim. panettone | Kulho | 1 |  | Taikinan kohottaminen | 35-40 | 20-40 |
| | Vuoka ritilällä | 1 |  | Kohottaminen leivottuna | 35-40 | 10-20 |
| Hiivataikina, suolainen | | | | | | |
| Esim. pizza | Kulho | 1 |  | Taikinan kohottaminen | 40-45 | 40-90 |
| | Uunipannu | 1 |  | Kohottaminen leivottuna | 40-45 | 30-60 |

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---------------------|-------------------|----------------------|--|------------------------------|--------------|-----------------------|
| Leipätaikina | | | | | | |
| Vaalea leipä | Kulho | 1 |  | Taikinan kohottaminen | 35-40 | 30-40 |
| | Uunipannu | 1 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 15-25 |
| Sekaleipä | Kulho | 1 |  | Taikinan kohottaminen | 35-40 | 25-40 |
| | Uunipannu | 1 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 10-20 |
| Sämpylät | Kulho | 1 |  | Taikinan kohottaminen | 35-40 | 30-40 |
| | Uunipannu | 1 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 15-25 |

Sulatus

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

Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.

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


Aseta leivonnainen ritilälle.




Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Sulatus

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

Lämmitys

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

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

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

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

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

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


Suosittelut asetusarvot












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

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Lämmitys

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

Lämpimänäpito

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

Älä peitä ruokia.

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

Eri höyryasetusten soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

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

Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

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

Huomautuksia

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

Käytettävät uunitoiminnot:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Pizzateho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

Höyrykypsennys

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

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

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2



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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Höyrykypsennys

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

| Ruokalaji | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|-------------------------------|------------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| Parsakaali, tuore, 300 g | Höyrykypsennysastia XL | 2 |  | 100* | 6-7*** |
| Parsakaali, tuore, yksi astia | Höyrykypsennysastia XL | 2 |  | 100* | 6-7*** |

* Esilämmitä

** Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1)



*** Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -normissa kuvatulla tavalla).

Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Grilli suuri pinta

| Ruoka | Välineet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Gril- laus- teho | Aika mi- nuutteina |
|--------------------------|----------|----------------------|---|------------------------|-----------------------|
| Grillaus | | | | | |
| Paahtoleivän paahtaminen | Ritilä | 3 |  | 3 | 3-6 |
| Beefburger, 12 kpl* | Ritilä | 2 |  | 3 | 20-30 |

* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3



Lined paper template with 25 horizontal lines.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001018966
960519