

SIEMENS



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HB634GC.1S

siemens-home.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Paistolämpömittari	15
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Uunitoiminnot	15
	Yleistä	5		Paistolämpömittarin pistäminen lihaan	15
	Halogeenilamppu	5		Sisälämpötilan asettaminen	15
	Paistolämpömittari	5		Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat	16
	Vaurioiden syyt	6		Sapatti-ohjelma	16
	Yleistä	6		Sapatti-asetuksen käynnistäminen	16
	Ympäristönsuojelu	6		Puhdistusaine	16
	Energiansäästö	6		Soveltuvat puhdistusaineet	16
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	6		Uunitilan pinnat	17
	Tutustuminen laitteeseen	7		Laitteen pitäminen puhtaana	18
	Ohjauspaneeli	7		Ristikot	18
	Valitsimet	7		Ristikoiden irrotus ja asennus	18
	Näyttö	7		Laitteen luukku	19
	Käyttötavat-valikko	8		Laitteen luukun irrotus ja asennus	19
	Uunitoiminnot	8		Luukun suojuksen irrotus	19
	Lisätietoja	9		Luukun lasien irrotus ja asennus	20
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	9		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	21
	Varusteet	9		Vianetsintätaulukko	21
	Mukana toimitetut varusteet	9		Maksimi käyttöaika ylittynyt	21
	Varusteiden asettaminen uuniin	10		Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	21
	Lisävaruste	10		Lasisuojus	21
	Ennen ensimmäistä käyttöä	11		Huoltopalvelu	22
	Ensimmäinen käyttöönotto	11		Mallinumero ja sarjanumero	22
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	11		Testattu koekeittiössämme	22
	Koneen käyttö	11		Siiikonivuoat	22
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	11		Kakut ja pienet leivonnaiset	22
	Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen	12		Leipä ja sämpylät	26
	Käyttötavan säätäminen	12		Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	27
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	12		Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	29
	Pikakuuennus	12		Lintu	30
	Aikatoiminnot	13		Liha	31
	Hälytin	13		Kala	34
	Toiminta-aika	13		Vihannekset ja lisukkeet	35
	Päätymisaika	13		Jogurtti	36
	Lapsilukko	14		Eco-uunitoiminnot	36
	Aktivointi ja deaktivointi	14		Akryyliamidi elintarvikkeissa	38
	Perusasetukset	14		Matalalämpökypsennys	38
	Asetusten muuttaminen	14		Kuivaaminen	39
	Asetukset	14		Umpioiminen	40
	Kellonajan muuttaminen	15		Taikinan kohotus	41
				Sulatus	41
				Lämpimänäpito	42
				Testiruokat	42

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.

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 9

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.

Halogeenilamppu

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Paistolämpömittari

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Vaurioiden syyt

Yleistä

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

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

Energiansäästö

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- 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.



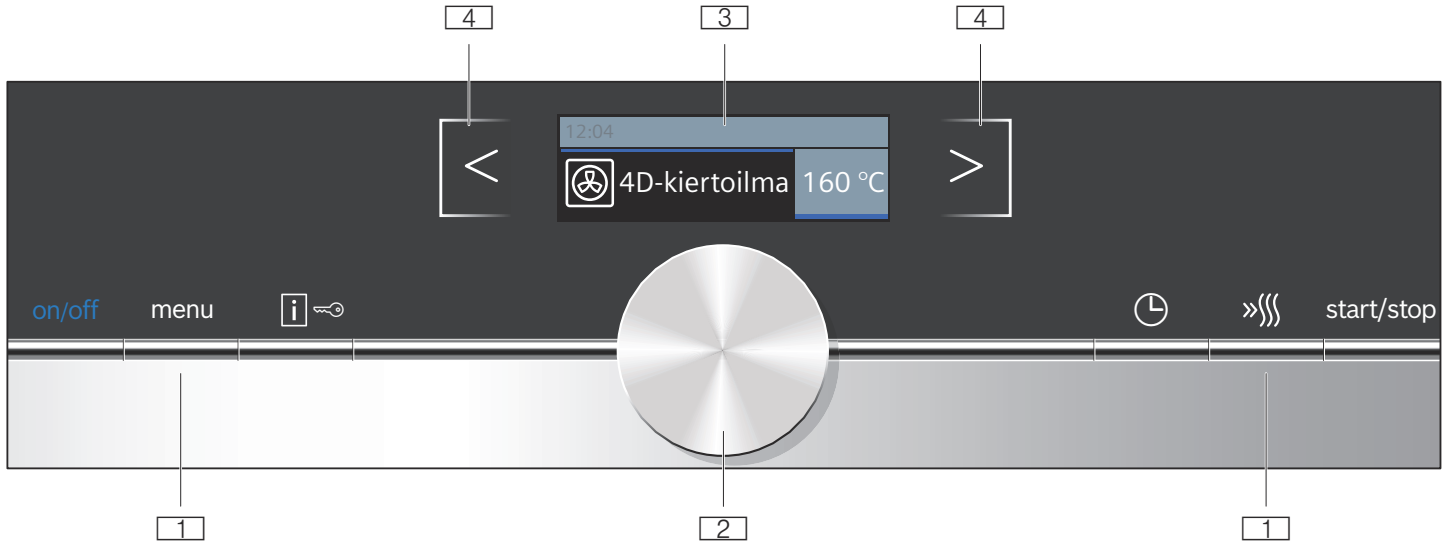
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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.



- 1 Valitsimet**
Kiertovalitsimen vasemmalla ja oikealla puolella olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsimia painamalla.
- 2 Kiertovalitsin**
Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.
- 3 Näyttö**
Näytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.
- 4 Kosketuskentät**
Näytön vasemmalla < ja oikealla > puolella olevien alla on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä nuolta.

Valitsimet

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

Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

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

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät valitsimien, kosketuskenttien ja kiertovalitsimen avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyy senhetkinen asetus.

»»»»	Pikakuumennus	Pikakuumennuksen kytkeminen päälle ja pois päältä
start/stop		Toiminnon käynnistäminen, pysäyttäminen ja keskeyttäminen
Kosketuskentät		
<	Kenttä näytön vasemmalla puolella	Navigointi vasemmalle
>	Kenttä näytön oikealla puolella	Navigointi oikealle

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat käyttötapoja ja asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Useimmissa valintalistoissa, esimerkiksi uunitoiminnoissa, 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 kuvaava viiva on tilarivin alapuolella. Toiminnon etenemistä kuvaavan viivan avulla näet, miten pitkälle esimerkiksi toiminta-aika on kulunut. Korostetun arvon yläpuolella oleva viiva täyttyy vasemmalta oikealle sitä mukaa, kun käynnissä oleva toiminto etenee.

Ajan kuluminen

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

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat uunin kuumenemisivaiheet.

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, tilarivin alapuolelle ilmestyy viiva, joka osoittaa 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 **i**.

Käyttötavat-valikko






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

Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja uunitoimintoja.
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 14	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	30-275 °C	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö	30-300 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilma eco	30-275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö eco	30-300 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilmagrillaus	30-300 °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	30-275 °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.
	Lämpimänäpito	60-100 °C	Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.
	Astioiden esilämmitys	30-70 °C	Astioiden lämmittämiseen.
	coolStart-toiminto	30-275 °C	Pakasteiden nopeaan valmistukseen korkeudella 3. Lämpötila riippuu valmistajan ohjeista. Käytä korkeinta pakkauksessa ilmoitettua lämpötilaa. Kypsennysaika on ohjeen mukainen tai lyhyempi. Esilämmitys ei ole tarpeen.

Ehdotetut arvot

Laitte ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnoille ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

Lisätietoja

Laitteessa on useimmissa tapauksissa tallennettuna ohjeita ja lisätietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta. Paina sitä varten valitsinta [i]. 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 käytettävissä 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.

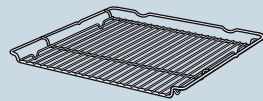
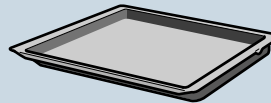

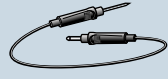
→ "Perusasetukset" sivulla 14

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruolle.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolle ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Pizzapelti Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 15

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

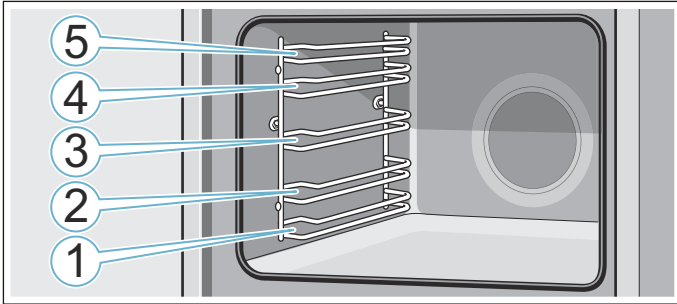
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.


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

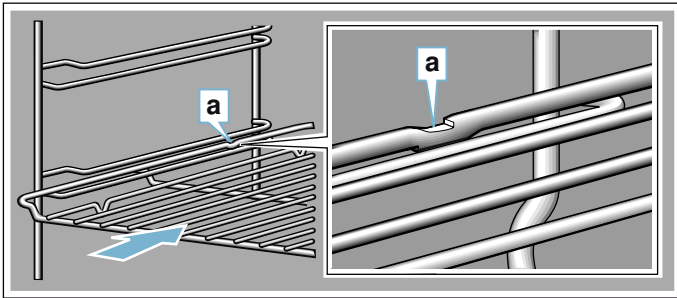
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

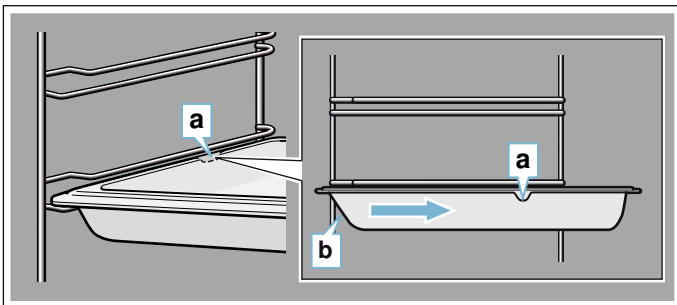
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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

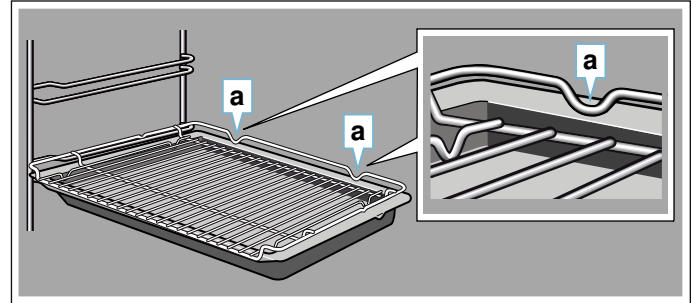


Varusteiden yhdistäminen

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



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 22

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

Uunipannu

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

Leivinpelti

Pelliällä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Uunipannu, tarttumaton pinnoite

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

Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pelliällä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpellistä 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 esilämmitellä suositeltuun lämpötilaan.
Lasinen paistovuoka (5,1 litraa)
Haudutettaville ruoille ja paistoksille. Sopii erityisen hyvin käytettäväksi "Ruoat".
Lasivuoka
Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.
Lasipannu
Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.
Kannatinjärjestelmä 1-portainen
Korkeudella 2 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
Kannatinjärjestelmä 2-portainen
Korkeudella 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
Kannatinjärjestelmä 3-portainen
Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
Somistelilat
Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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 14

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

Oletusasetuksena on päivämäärä "01.01.2014".

1. Aseta kiertovalitsimella tämänhetkinen päivä, kuukausi ja vuosi.
2. Vahvista näppäämällä nuolta >.
Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Uunitilan ja varusteiden puhdistus


Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset.

Asetukset	
Uunitoiminto	Ylä-/alalämpö 
Lämpötila	240 °C
Toiminta-aika	1 tunti

Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä.

Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä valitsimella on/off.

Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

Koneen käyttö

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

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

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 kytkettyä 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 määritellä, 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 määritellä, näkyykö 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

Jos haluat säätää käyttötappaa, laitteen tulee olla kytkettynä päälle.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse kiertovalitsimella haluamasi käyttötapa. Käytettävissä on käyttötavasta riippuen erilaisia valintamahdollisuuksia.
3. Nuolella > pääset valittuun käyttötapaan.
4. Muuta valintaa kiertovalitsimella. Muuta valinnasta riippuen muita asetuksia.
5. Käynnistä valitsimella start/stop.

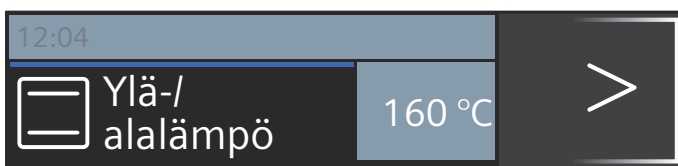
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy ehdotettu uunitoiminto ja lämpötila. Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella start/stop.

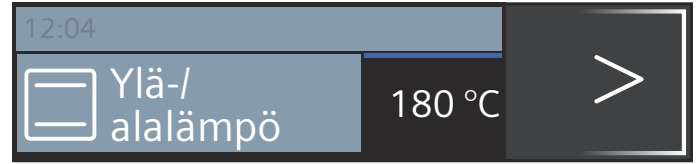
Jos haluat valita muun asetuksen, muuta arvoja kuvissa näkyvillä tavoilla.

Esimerkki: ylä- ja alalämpö 180 °C

1. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



2. Siirry nuolella > lämpötilan kohdalle.
3. Muuta lämpötila kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta start/stop.



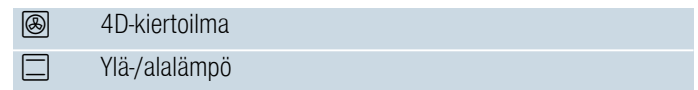
Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto ja lämpötila.

Pikakuumennus

Valitsimella »»» voit kuumentaa uunitilan erityisen nopeasti.

Pikakuumennus ei ole mahdollista kaikilla uunitoiminnoilla.

Soveltuvat uunitoiminnot:

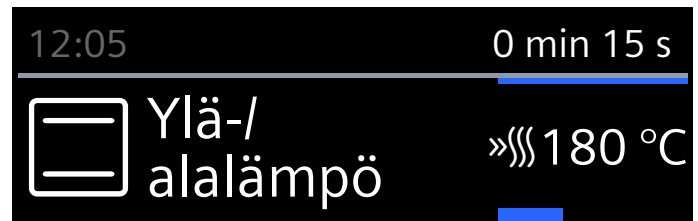


Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka ja varuste uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

Säätäminen

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


1. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen.
2. Paina valitsinta »»».



Symboli »»» ilmestyy lämpötilan viereen vasemmalle. Toiminnon etenemistä kuvaava viiva alkaa täyttyä.

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

Huomautuksia

- Asetettu toiminta-aika lähtee kulumaan pikakuumennuksesta riippumatta heti käynnistyksen jälkeen.
- Pikakuumennuksen kuluessa voi hakea uunitilan senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella .

Keskeyttäminen


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

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. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
 Loppu	Aseta toiminta-aika ja päättymisaika. Laite 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 päättynyt, 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 .

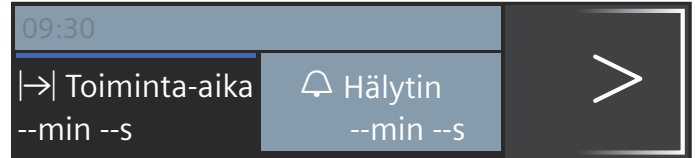
Toiminta-aika

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

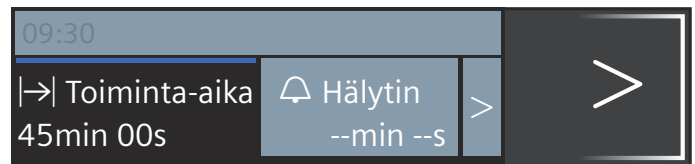
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.


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  kulumisen näkyvä tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiään. Uuni lakkaa kuumenemasta. 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.

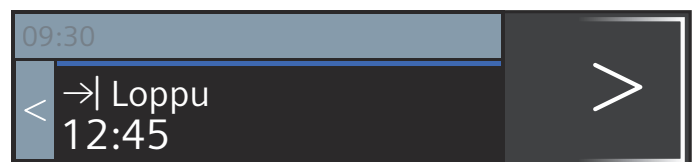
Päättymisaika

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

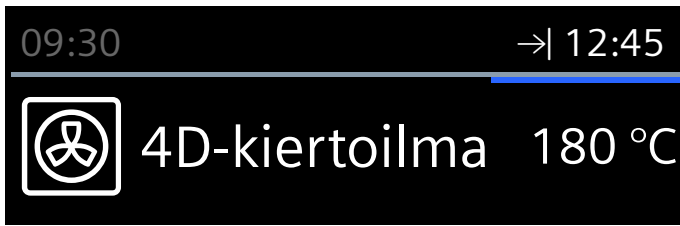
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko  on avattu.

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 nuolella  eteenpäin kohtaan " Loppu".
2. Aseta päättymisaika kiertovalitsimella.



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. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ⊖.

Päätymisajan korjaaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa.

1. Paina valitsinta start/stop.
2. Paina valitsinta ⊖.
Aikatoiminnot-valikko avautuu.
3. Siirry nuolella > kohtaan "→| Loppu" ja korjaa päätymisaika kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta ⊖.
5. Paina valitsinta start/stop.
Uuni on taas odotustilassa.

Päätymisaika-asetuksen keskeyttäminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa.

1. Paina valitsinta start/stop.
2. Paina valitsinta ⊖.
Aikatoiminnot-valikko avautuu.
3. Siirry nuolella > kohtaan "→| Loppu" ja käännä päätymisaikaa takaisinpäin kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta ⊖.
5. Käynnistä valitsimella start/stop.
Toiminta-aika kuluu heti loppuun.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Ohjauspaneeli lukittuu, eikä mitään asetuksia voida tehdä. Laite 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 kiertovalitsimella "Asetukset".
4. Näppää nuolta >.
5. Muuta arvot kiertovalitsimella.
6. Siirry nuolella > aina seuraavaan asetukseen ja muuta tarvittaessa.
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
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 Pois
Valo	Päällä, kun laite käytössä Pois päältä, kun laite käytössä
Käyttö päälle kytkemisen jälkeen	Päävalikko Uunitoiminnot 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.
3. Valitse kiertovalitsimella "Asetukset".
4. Näppää 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.

Paistolämpömittari

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

Uunitoiminnot

Kun olet asettanut paistolämpömittarin paikalleen uuniin, käytettävissä ovat seuraavat uunitoiminnot.

	4D-kiertoilma
	Kiertoilma eco
	Ylä-/alalämpö
	Ylä-/alalämpö eco
	Pizzateho
	Kiertoilmagrillaus

Huomautuksia

- Paistolämpömittari mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.

- Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.
- Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Uunin lämpötila

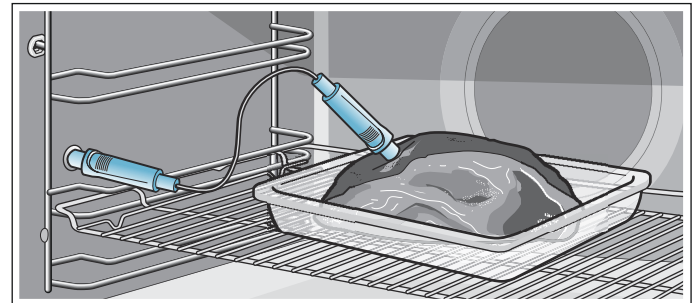
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

Paistolämpömittarin pistäminen lihaan

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari lihaan.

Liha: pistä paistolämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen lihan keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä kosketa astiaa tai luuta.



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


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

Huomio!


Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

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

Sisälämpötilan asettaminen

1. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
2. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto.
3. Siirry nuolella > lämpötilan kohdalle ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
4. Siirry nuolella > sisälämpötilan  kohdalle ja aseta kiertovalitsimella sisälämpötila.
5. Paina valitsinta start/stop.
Toiminto käynnistyy.

Asetettu sisälämpötila elintarvikkeessa on saavutettu

Kuulet merkkiänen. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit vetää paistolämpömittarin pois pistokkeesta. Symboli  sammuu.

Sisälämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa elintarvikkeen sisälämpötilan asetusta milloin tahansa.

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

⚠ Varoitus – Palovammanvaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Älä käytä pakastettua elintarviketta. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → *"Testattu koekeittiössämme" sivulla 22*

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



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 14*

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 nuolta > ja aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella ⊖. 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 merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta.

Päätymisajan siirtäminen

Päätymisajan siirtäminen ei ole mahdollista.

Sapatti-asetuksen keskeyttäminen

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



Puhdistusaine

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

Soveltuvat puhdistusaineet

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

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
Laiteen 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 kalkinpoistoainetta 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 työnnettynä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

Huomautuksia

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

Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta.

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

Emalipintojen puhdistus

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

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

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 kuumennusmenetelmällä.

Säätäminen

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

1. Valitse uunitoiminto 4D-kiertoilma.
2. Aseta maksimilämpötila.
3. Käynnistä toiminto ja anna sen jatkua vähintään 1 tunnin ajan.

Keramiikkakerros regeneroituu.

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

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

Huomio!

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

Laitteen pitäminen puhtana

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

Ohjeita

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

Ristikot

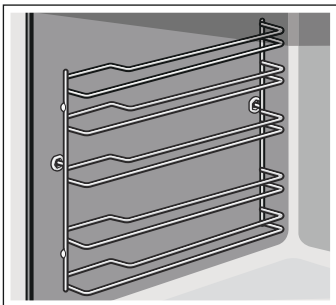
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

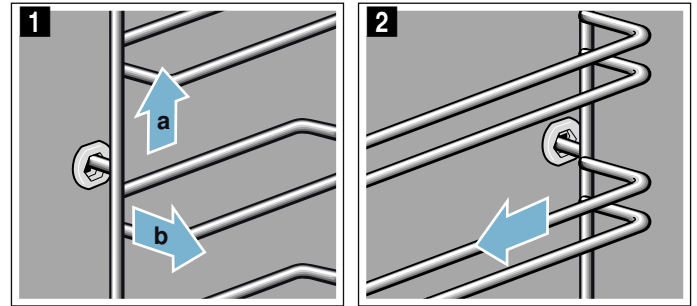
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ristikoiden irrotus



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

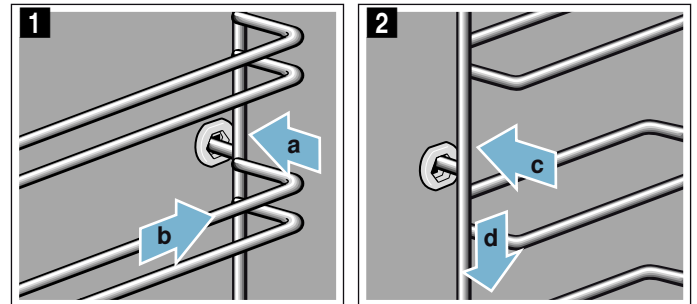


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

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.

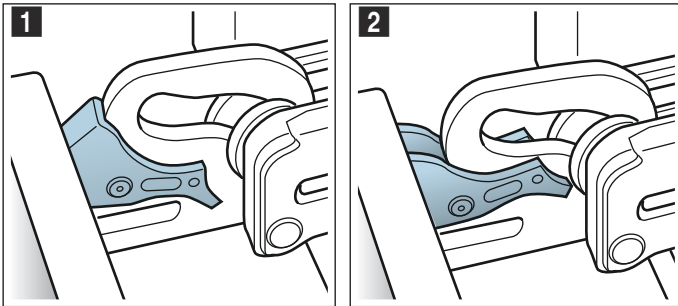
Laitteen luukun irrotus ja asennus

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

Laitteen luukun saranoissa 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.



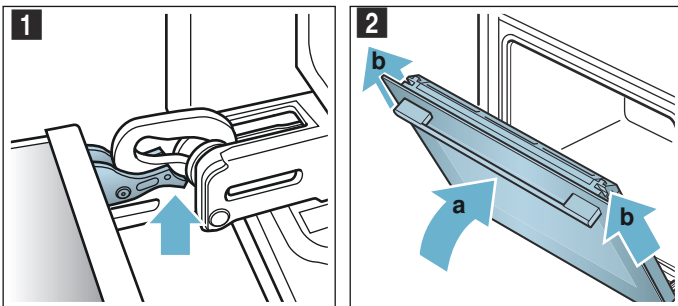
⚠ Varoitus

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

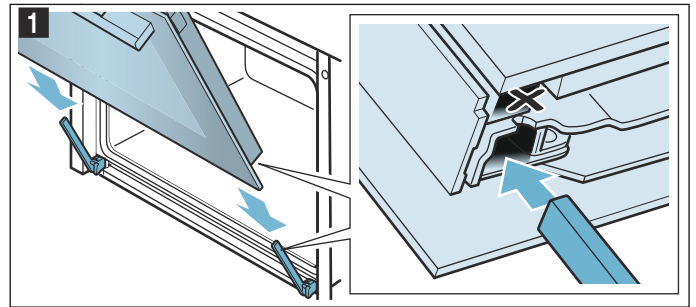
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva 1).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva 2).



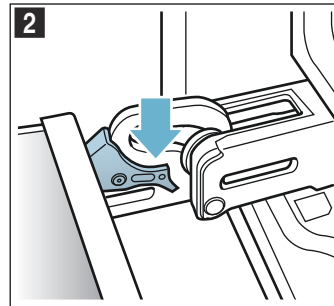
Laitteen luukun asennus

Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista laitteen luukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva 1). Aseta molemmat saranat alhaalla ulkolasilille 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 aukkoissa.



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

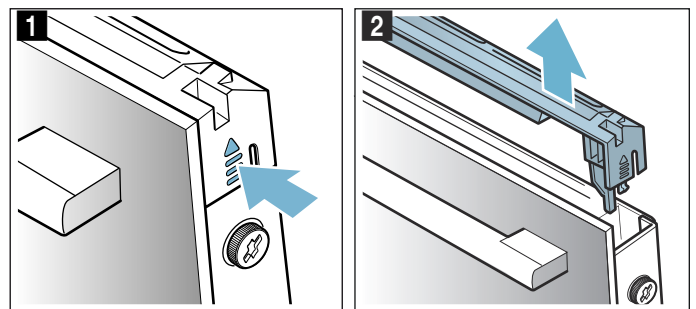


3. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

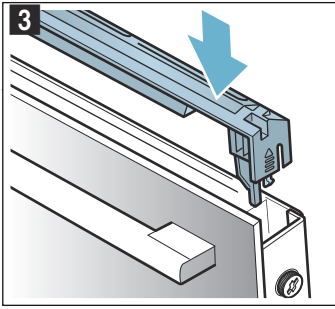
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

1. Avaa laitteen luukku 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 astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla.

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



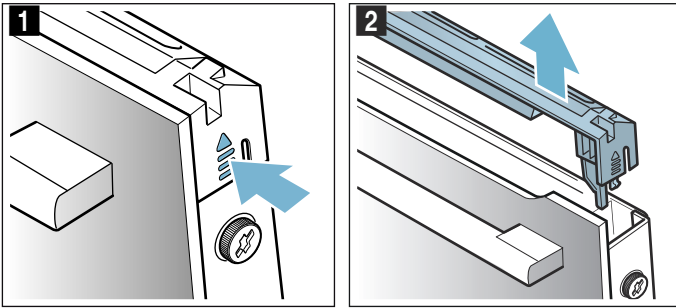
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

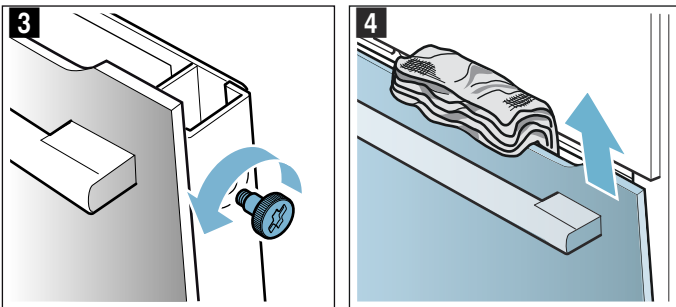
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

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



4. Löystyä laitteen luukussa vasemalla 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.

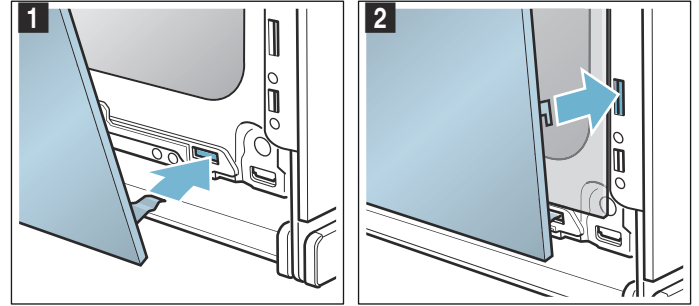
⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara!

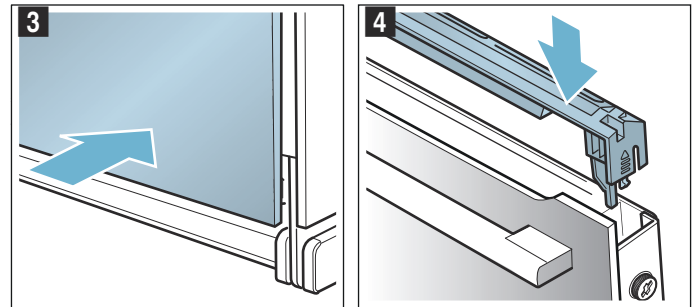
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

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 luukkua taas vähän ja poista keittiöliina.
5. Kierrä vasemmalla 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

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
Laitte ei toimi	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näyttössä näkyy symboli 	Lapsilukko on aktivoitu	Paina valitsinta  niin kauan, kunnes symboli  sammuu
Uuni ei kuumene ja näyttössä 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

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 näyttössä, 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.

Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 22

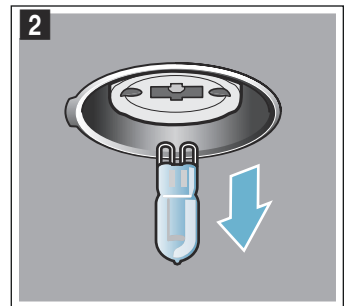
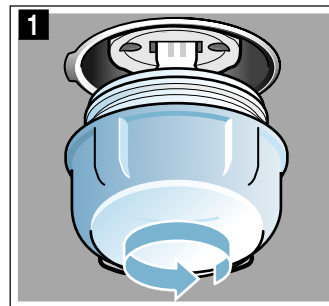
Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

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



4. Ruuvaa lampun suojus taas paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojaus

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

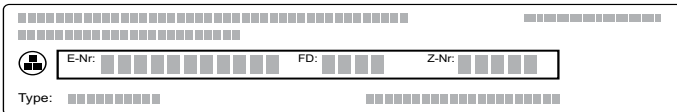
Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero


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

Jos laitteessa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy oikealta etulevyn takaa.



The diagram shows a control panel with several fields for identification: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where characters or numbers should be entered.

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

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu 	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Testattu koekeittiössämme

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

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

Silikonivuoat

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

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

Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

- Leivinpelti: korkeus 5
Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 5
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2
neljäs ritilä: korkeus 1

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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




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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Vuokakakut					
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvikakkuvuoka	2		160-180	40-60
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	20-30
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		170-190	45-55
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	25-40
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Täytekkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	3		150-170*	20-30
Täytekkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Täytekkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	20-40
* Esilämmitä					
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-160	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	☐	170-190	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	160-170	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	55-65
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3	☉	170-190	45-55
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	15-20
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	180-200	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2	☐	160-170	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3	☉	180-200*	8-15
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	☐	150-170	45-60
Struudeli, makea	Uunipannu	2	☉	170-180	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3	☉	200-220	35-45
Pienet leivonnaiset					
Kuppikakut	Leivinpelti	3	☐	160**	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3	☉	150**	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150**	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	140**	35-45
Muffinit	Muffinipelti	3	☐	170-190	15-20
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1	☉	160-180*	15-30
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☐	160-180	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	25-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3	☉	170-190*	20-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	170-190*	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, litteä, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3	☐	200-220	30-40
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	190-210	35-45
Viinerit	Leivinpelti	3	☉	160-180	20-30
Pikkuleivät					
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☐	140-150**	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-150**	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-150**	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-160	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-160	15-30
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	140-160	15-30
Marenki	Leivinpelti	3	☉	80-90*	120-150
* Esilämmitä					
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		80-90*	120-180
Makronit	Leivinpelti	3		90-110	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-110	25-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		90-110	30-45
* Esilämmitä					
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					

Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

Haluat saada selville, onko kakku kypsä.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuoran pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pelleillä tai vuoissa paistettavien leivonnaisten ei välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pidempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut 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 haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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


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















Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Gril- laus- teho	Aika mi- nutteina
Leipä						
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220* 180-190	- -	10-15 25-35
* Esilämmitä						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Gril- laus- teho	Aika mi- nuutteina
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-270	-	20-25
Sämpylät						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu**	Uunipannu	3		-	-	-
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190*	-	15-20
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170*	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	-	20-30
Patonki, esipaistettu, kylmä**	Uunipannu	3		-	-	-
Sämpylät, pakaste						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu**	Uunipannu	3		-	-	-
Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut**	Uunipannu	3		-	-	-
Voisarvi, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		170-190	-	30-35
Paahtoleipä						
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappa- letta	Ritilä	3		190-210	-	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappa- letta	Ritilä	3		230-250	-	10-15
Paahtoleivän paahtaminen (älä esiläm- mitä)	Ritilä	5		-	3	4-6
* Esilämmitä						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 5
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2
neljäs ritilä: korkeus 1

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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





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

















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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pizza					
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	25-35
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		220-230	20-30
Pizza, kylmä**	Ritilä	3		-	-
Pizza, pakaste					
Pizza ohuella pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		-	-
Pizza ohuella pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-25
Pizza paksulla pohjalla 1 kappale**	Ritilä	3		-	-
Pizza paksulla pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-30
Pizzapatonki**	Ritilä	3		-	-
Minipizzat**	Uunipannu	3		-	-
Minipizzat, Ø 7 cm, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1		180-200*	20-30
Suolaiset leivonnaiset & quiche					
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	30-40
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		260-280*	10-15
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	30-45
* Esilämmitä					
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita					

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	30-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1		200-220*	20-30
* 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 yleispannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa.

Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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
- Pizzateho
- coolStart-toiminto

Laatikkoruokat, paistokset & kohokkaat	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	30-50
Paistos, makea	Uunivuoka	2		170-190	40-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		160-180	50-60
Lasagne, pakaste, 400 g*	Ritilä	2		-	-
Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	50-70
Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Uunivuoka	3+1		150-170	60-80
Kohokas	Uunivuoka	2		160-180*	35-45
Kohokas	Annosvuoat	3		190-210	25-30

* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

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 9

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

Paistaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

Grillaus

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

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

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → "Paistolämpömittari" sivulla 15

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

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



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



Ohjeita






- 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:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus

-  Grilli suuri pinta
-  coolStart-toiminto

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

Liha

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

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

Paistaminen ritilällä

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

Kaada uunipannuun lihan koosta ja 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 9

Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantha 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 paistovuokaassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Grillaus

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

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

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

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

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

Huomautuksia

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

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja. → "Paistolämpömittari" sivulla 15

Suosittelut asetusarvot

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

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

Taulukossa on paistipalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman paistipalan, käytä ehdottomasti alhaisempaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paistipaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.




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

Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Porsaanliha						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	-	110-130
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	2		190-200	-	130-140
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		220-230	-	70-80
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	3		220-230	-	20-25
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	2		210-230	-	70-90
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	5		-	2	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)	Ritilä	5		-	3*	8-12
* Esilämmitä						
** Kääntämättä						

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Naudanliha						
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210-220	-	40-50
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	-	130-160
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	-	60-70
Pihvi, paksuus 3 cm, medium (älä esilämmitä)	Ritilä	3		-	3	15-20
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		-	3	25-30
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		160-170	-	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-210	-	100-120
Lampaanliha						
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-190	-	50-80
Lampaansatula luulla **	Ritilä	2		180-190	-	40-50
Lampaankyljys	Ritilä	3		-	3	12-16
Makkarat						
Grillimakkarat	Ritilä	4		-	3	10-15
Liharuoat						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	-	60-70
* Esilämmitä						
** Kääntämättä						

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

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

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

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

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

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

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä 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 ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

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

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

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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




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

Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - 2/3.

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Kala						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

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

Vihannekset ja lisukkeet

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

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

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 asetusarvot

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Kasvisruoat						
Grillivihannekset	Uunipannu	5		-	3	10-15
Perunat						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	-	45-60
Perunatuotteet, pakaste						
Röstiperunat*	Uunipannu	3		-	-	-
* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Perunataskut, täytetyt*	Uunipannu	3	☞☞	-	-	-
Kroketit*	Uunipannu	3	☞☞	-	-	-
Ranskalaiset perunat*	Uunipannu	3	☞☞	-	-	-
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☞☞	190-210	-	30-40

* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- ☞☞ 4D-kiertoilma

Ruoka	Välineet	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika tunteina
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja	☞☞	40-45	8-9

Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaminen 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.

Energiatohokkuusluokan määrittämiseen käytetään uunitoimintoa Kiertoilma Eco.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Kakkuvuokat ja astiat

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

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin.

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

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat 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 paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kierroilma eco

-  Ylä-/alalämpö eco

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Vuokakakut					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	60-80
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3		170-190	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-275	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa	
Yleisiä tietoja	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leipominen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Matalalämpökypsennys

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

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

Voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska matalassa lämmössä kypsennetty liha on ongelmattomasti 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 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.


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





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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Lintu						
Ankanrinta, 400 g	Avoin astia	2		6-8	90*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g	Avoin astia	2		5-7	90*	30-60
Kalkkunanrinta, luutos, 1 kg	Avoin astia	2		8-10	90*	150-210
Porsaanliha						
Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Avoin astia	2		8-10	80*	210-240
* Esilämmitä						

Ruoka	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Porsaanfilee, kokonainen	Avoim astia	2		6-8	80*	90-120
Porsaan medaljongit, paksuus 4 cm	Avoim astia	2		5-7	80*	90-120
Naudanliha						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg	Avoim astia	2		8-10	80*	210-270
Naudanfilee, kokonainen, 1 kg	Avoim astia	2		4-6	80*	150-210
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Avoim astia	2		6-8	80*	210-270
Naudan medaljongit/fileesellä, pak- suus 4 cm	Avoim astia	2		5-7	80*	30-60
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Avoim astia	2		8-10	80*	210-240
Vasikanpaisti, paksuus 10-15 cm, 1,5 kg	Avoim astia	2		8-10	80*	210-240
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Avoim astia	2		5-7	80*	120-150
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Avoim astia	2		5-7	80*	45-90
Lampaanliha						
Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g	Avoim astia	2		5-7	80*	120-180
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Avoim astia	2		6-8	80*	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 virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.

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

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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






Suosittelut asetusarvot

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

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

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

Lasitölkit

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

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

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Hedelmät

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

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

Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

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

Umpioinnin lopettaminen

Hedelmät

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

Vihannekset

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



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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

■  4D-kiertoilma

Umpioiminen	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsennysaika minuiteina
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti:30-40
				120	Kuplimisen alettua: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
Vihannekset, esim. kurkut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30

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

Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa uunia käyttämällä nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytä ylä-/alalämpötoimintoa. 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

Säädä uuni taulukon tietojen mukaan ja lämmitä se. Aseta taikinakulho ritilälle.

Älä avaa uuninluukkuja kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Peitä taikina kostealla liinalla.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Ylä-/alalämpö

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

Sulatus

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

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.



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

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

Käytettävä uunitoiminto:

- 4D-kiertoilma

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Leipä, sämpylät					
Leipä & sämpylät yleensä	Leivinpelti	2		50	40-70

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

Lämpimänäpito

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

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

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5
- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin.

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




Kakkupohja









Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

Huomautuksia

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



Käytettävät uunitoiminnot:

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

Ruoka	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leivonta					
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	35-55
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160*	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150*	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		170-180	60-80

* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.


** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa



Ruoka	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x musta vuoka Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					
** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa					

Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Grilla- usteho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Grillaus					
Paahtoleivän ruskistaminen*	Ritilä	5		3	4-6
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl*	Ritilä	4		3	25-30
* Älä esilämmitä					
** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3					

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

siemens-home.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001019911
960427