

SIEMENS



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HR675GB.1S

siemens-home.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

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

**Testattu koekeittiössämme 30**

| | |
|---|----|
| Silikonivuoat | 30 |
| Kakut ja pienet leivonnaiset | 30 |
| Leipä ja sämpylät | 34 |
| Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset | 36 |
| Laatikkoruoka, paistos ja kohokas | 38 |
| Lintu | 39 |
| Liha | 41 |
| Kala | 43 |
| Vihannekset ja lisukkeet | 45 |
| Jogurtti | 46 |
| Eco-uunitoiminnot | 46 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 48 |
| Matalalämpökypsennys | 48 |
| Kuivaaminen | 49 |
| Umpioiminen | 50 |
| Taikinan kohotus | 51 |
| Sulatus | 52 |
| Lämmitys | 52 |
| Lämpimänäpito | 53 |
| Testiruoat | 53 |

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 liittämisestä johtuvia vaurioita.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestonagneetteja. 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.

Höyry

Varoitus – Palamisvamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

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

Puhdistustoiminto


Varoitus – Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Vaurioiden syyt

Yleistä

Huomio!

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

Höyry

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

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

Energiansäästö

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



- 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.
- 5 Kosketuskenttä**
Näppäämällä kenttää avaat ohjauspaneelin. Voit ottaa vesisäiliön pois paikaltaan.

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 |

Ohjauspaneeli

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

| | | |
|-----------------------|-----------------------------------|---|
| i | Informaatio Lapsilukko | Ohjeiden haku näyttöön Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi |
| ⌚ | Aikatoiminnot | Aikatoiminnot-valikon avaaminen |
| »»»» | 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 |
| ☰ | Kannen avaaminen | Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen |

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 kuumenemisvaiheet.

| | |
|----------------------|---|
| Kuumenemisen osoitin | Kuumenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, ajankohta 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. |

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. |

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

Käyttötavat-valikko

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

| Käyttötapa | Käyttö |
|---|--|
| Uunitoiminnot | Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja uunitoimintoja. |
| Uunitoiminnot joissa höyry → "Höyry" sivulla 17 | Höyryn avulla saavutat eräiden ruokien kohdalla paremman kypsennystuloksen. |
| Ruoat → "Ruoat" sivulla 29 | Tästä löydät useille ruoille sopivat asetukset jo valmiiksi ohjelmoituina. |
| Kalkinpoisto → "Puhdistustoiminto" sivulla 21 | Kalkinpoisto |
| Itsepuhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 21 | Itsepuhdistus on toiminto, jossa uuni puhdistuu itsestään. |
| Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 16 | Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan. |


| | | | |
|---|-----------------------|---|--|
|  | 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

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

Höyry

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

| Uunitoiminto | Lämpötila | Käyttö |
|--|-----------|---|
|  Uudelleen lämmitys | 80-180 °C | Ruokien hellävaraiseen lämmitykseen ja leivonnaisten tuoreutukseen. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu. Höyrytoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle. |
|  Taikinan kohotus | 30-50 °C | Hiivataikinan ja hapantaikinan nostatukseen ja jogurtin valmistukseen. Taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu. Höyrytoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle. |

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

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

Laitteen luukun avaaminen

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

Uunivalo

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

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

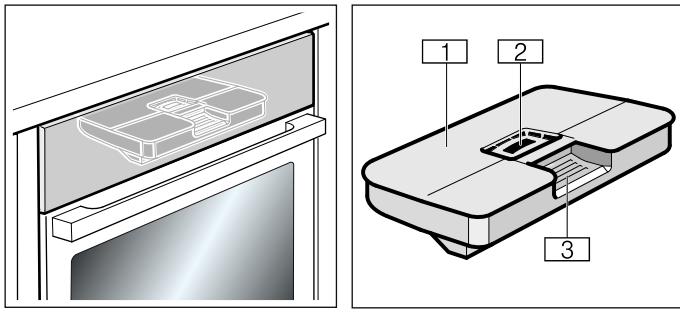
Jäähdytinpuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhalltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 16

Vesisäiliö

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



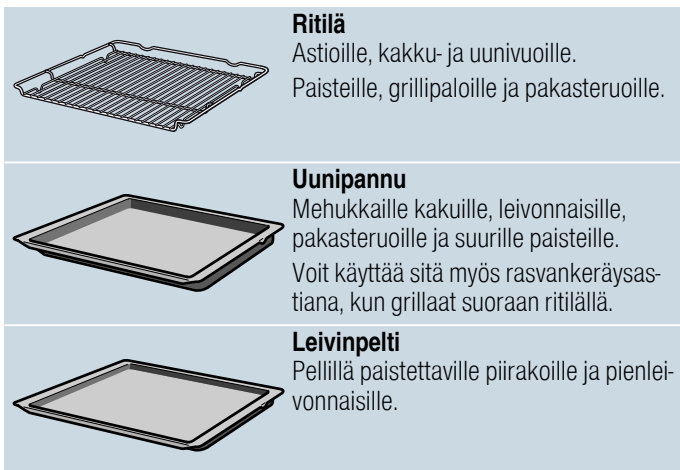
- 1 Säiliön kansi
- 2 Täyttöaukko
- 3 Kädensija vesisäiliön poistamista ja paikalleen asettamista varten

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:



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

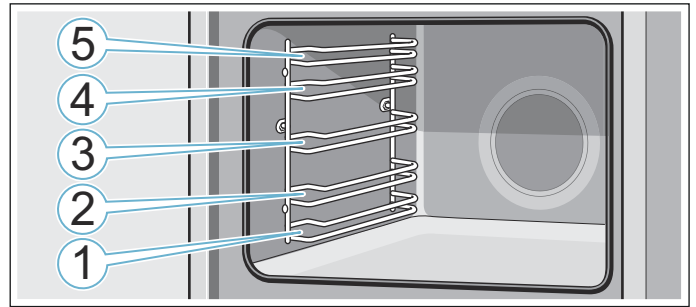
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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.

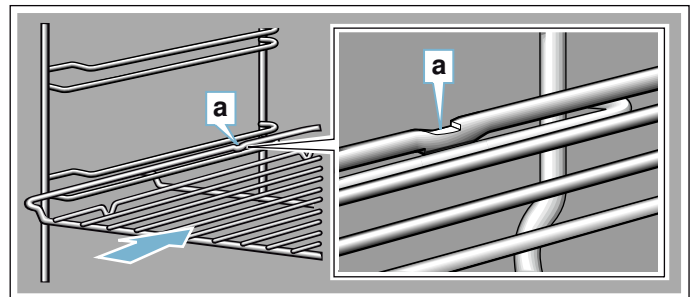
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

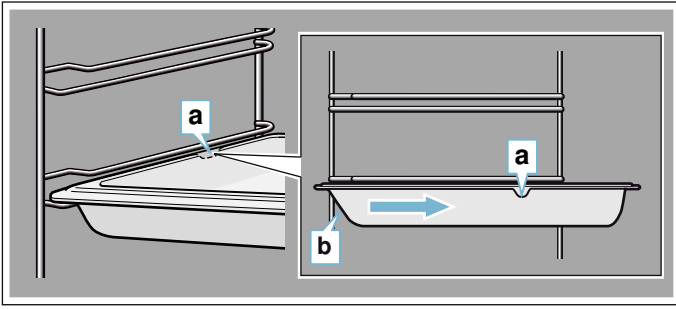
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** 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 luukkuu kohti.

Esimerkkikuva: uunipannu

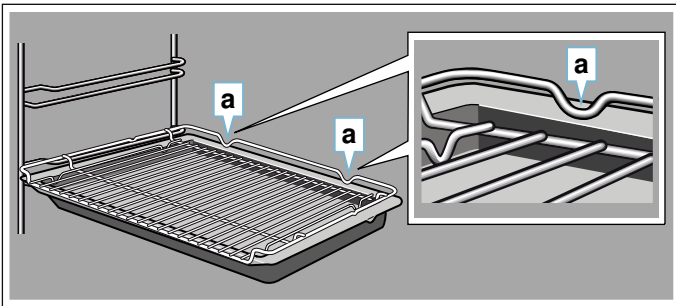


Varusteiden yhdistäminen

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 28

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivoille sekä grillituotteiden paistamista varten.

Uunipannu, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

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

Leivinpelti, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Grillipelti, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka (5,1 litraa)

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruokat".

Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

Kannatinjärjestelmä 1-portainen, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

Korkeudella 2 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Kannatinjärjestelmä 2-portainen, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

Korkeudella 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Kannatinjärjestelmä 3-portainen, soveltuu itsepuhdistukseen

Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Somistelistat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

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

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

Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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

Huomautuksia

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

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

Ensimmäinen käyttöönotto

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

Huomautus: Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 16

Kielen asetus

Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

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

Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "12:00".

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

Päiväyksen asettaminen

Ennakoasetuksena on päivämäärä "01.01.2014".

1. Aseta kiertovalitsimella tämänhetkinen päivä, kuukausi ja vuosi.
2. Vahvista näppämällä nuolta >.

Veden kovuuden asettaminen

Ennakoasetuksena on veden kovuustaso "erittäin kova".

Muuta asetusta, jos käyttämäsi vesi on pehmeämpää. Tiedon veden kovuudesta saat vesilaitokselta.

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

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunista pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
4. Kytke laite päälle valitsimella on/off.
5. Täytä vesisäiliö.
6. Aseta annettu uunitoiminto, lämpötila ja höyrynlisäystoiminto ja käynnistä laite.

Asetukset

Uunitoiminto Ylä-/alalämpö ja höyrynlisäystoiminto (teho "pieni")

Lämpötila 240 °C

Toiminta-aika 1 tunti

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä kosketusvalitsimella on/off.
9. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.

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 kytketty automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

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

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

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

Laitteen kytkeminen pois päältä

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

Asetettu toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

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

Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen

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

Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.

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

Käyttötavan säätäminen

Jos haluat säätää käyttötapaa, 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.

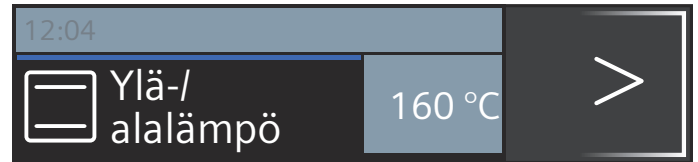
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

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

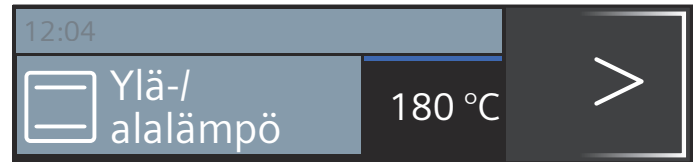
Jos haluat valita muun asetuksen, muuta arvoja kuvissa näkyvillä tavoilla.

Esimerkki: ylä- ja alalämpö 180 °C

1. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



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



4. Paina valitsinta start/stop.



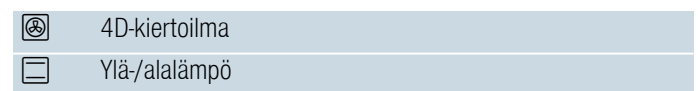
Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto ja lämpötila.

Pikakuumennus

Valitsimella »»» voit kuumentaa uunitilan erityisen nopeasti.

Pikakuumennus ei ole mahdollista kaikilla uunitoiminnoilla.

Soveltuvat uunitoiminnot:

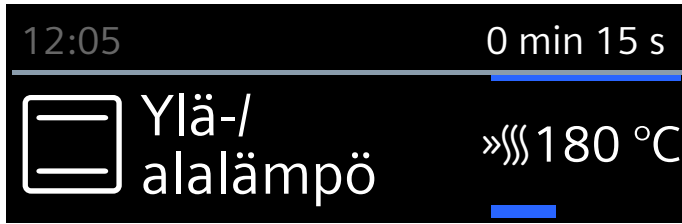


Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka ja varuste uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

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 merkkiäni. 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 [i].

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. Laitte kytkeytyy automaattisesti pois päältä. |
| Loppu | Aseta toiminta-aika ja päättymisaika. Laitte kytkeytyy automaattisesti päälle siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan. |

Huomautuksia

- Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin tarkkuudella. Tuntia pidemmän ajan voit asettaa 5 minuutin välein.
- Riippuen siitä, mihin suuntaan käännät kiertovalitsinta, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.
- Aina kun aikatoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
- Valitsimella [i] 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 merkkiäni. 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 merkkiänen. 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 ☹.

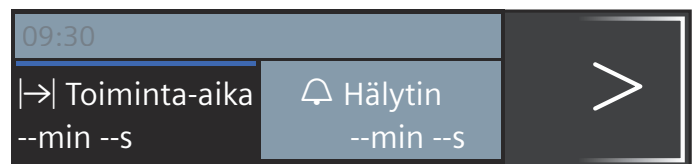
Toiminta-aika

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

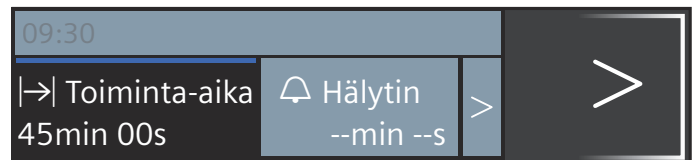
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

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 kuluminen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiänen. 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.

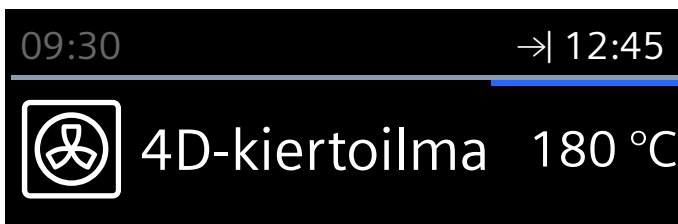
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko ⏸ on avattu.

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 ⏸.

Päättymisaajan 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 päättymisaika kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta ⏸.
5. Paina valitsinta start/stop. Uuni on taas odotustilassa.

Päättymisaika-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 päättymisaikaa 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.

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 ⏸.

Laitteen luukku lukittu

Perusasetuksissa voit muuttaa asetuksia siten, että ohjauspaneelin lisäksi myös laitteen luukku on lukittu.

Laitteen luukku lukittuu, kun uunin lämpötila on n. 50 °C. Tilariville ilmestyy symboli 🔒. Kun uuni on kytketty pois päältä, laitteen luukku lukittuu heti, kun aktivoit lapsilukon.

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 |
| Lapsilukko | Luukun lukitus + valitsinlukko |
| | Vain valitsinlukko |
| 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 |
| Veden kovuus | 0 (pehmenetty) |
| | 1 (pehmeä) |
| | 2 (keskikova) |
| | 3 (kova) |
| | 4 (erittäin kova) |
| 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.



Eräissä uunitoiminnoissa voit valmistaa ruokia höyrytoiminnon avulla. Käytettävissä ovat lisäksi uunitoiminnot Taikinan kohotus ja Uudelleen lämmitys.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Äänet

Pumppu

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

Etulevy

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

Kypsennys höyryn avulla

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

Kypsennettävä tuote

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

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





Höyrytehot

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:



- 1 = pieni
- 2 = keskiteho
- 3 = täysi teho

Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

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

Näiden uunitoimintojen yhteydessä höyrytoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle:

- Uudelleen lämmitys 
- Taikinan kohotus 

Toimi näin

1. Täytä vesisäiliö.
2. Paina valitsinta menu
3. Valitse kiertovalitsimella käyttötapa "Uunitoiminnot joissa höyry".
4. Paina nuolta > ja valitse uunitoiminto.
5. Siirry nuolella > lämpötilan kohdalle ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Siirry nuolella > höyrytehon kohdalle ja valitse.
7. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laitte kuumenee. Kun kuumennus on päättynyt, toiminto käynnistyy.

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

Höyrykäytön keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää höyryn käytön ennaltaehkäisemiseksi, paina valitsinta start/stop. Paina sitten nuolta > ja aseta höyryteho arvoon 0. Käynnistä uudelleen valitsimella start/stop.
Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.

Vesisäiliön täyttäminen

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

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.
→ "Perusasetukset" sivulla 16

Varoitus – Loukkaantumiswaara ja palovamman vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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


Huomio!

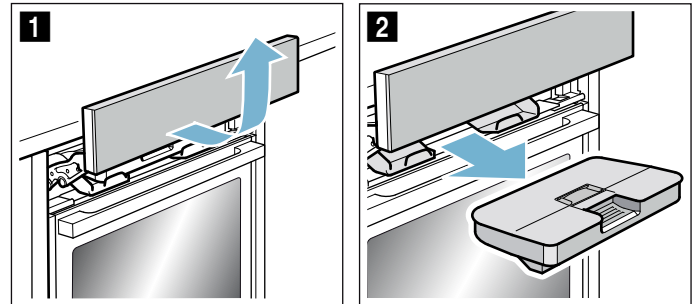
Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

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

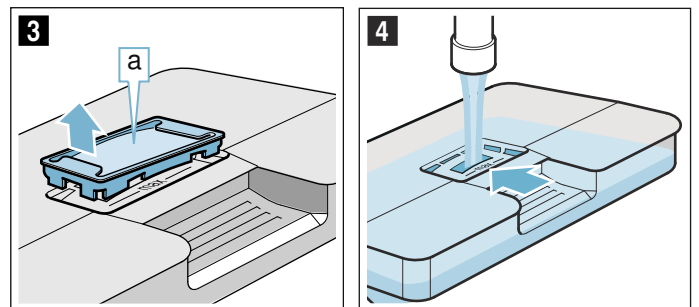
Huomautuksia

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

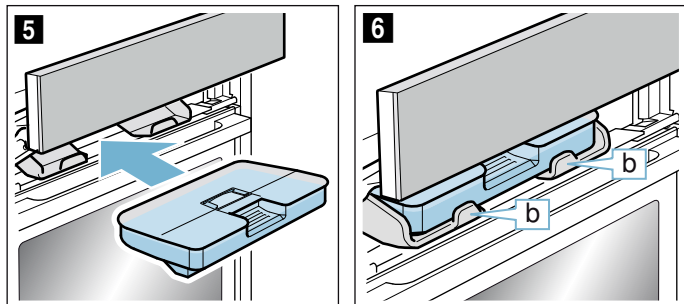
1. Näppää kenttää .
Etulevy työnny automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmiin käsiin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se vapautuu lukituksestaan (kuva 1).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva 2).



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



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



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

Veden lisääminen vesisäiliöön

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

Huomautuksia

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

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

Jokaisen höyrykäytön jälkeen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!


Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Huomio!

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

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

Huomautuksia

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

Vesisäiliön tyhjentäminen

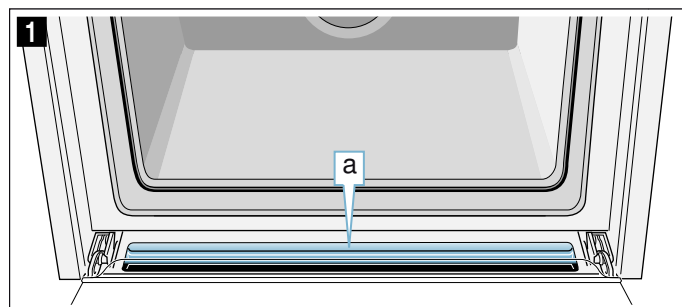
Huomio!

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

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

Tippakourun kuivaaminen

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




Kuivaustoiminto

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

Huomio!

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

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
3. Paina valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
4. Valitse kiertovalitsimella "Kuivaustoiminto ".
5. Paina valitsinta start/stop. Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

Uunitilan kuivaaminen käsin

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



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 16

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 väärillä puhdistusaineilla, 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 höyrysuikua,
- 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. |
| Maalattut pinnat | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Ohjauspaneeli | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |
| Luukun lasit | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä. |
| Luukun kahva | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua. |
| Laitteen sisäpuoli | |
| Emalipinnat | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 21 |
| Uunilampun lasisuoju | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. |

| | |
|-------------------------|--|
| Teräksinen luukun kehys | Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Irrota luukun kehys puhdistusta varten. |
| Ristikot | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. |
| Kannatinjärjestelmä | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa. |
| Varusteet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä. |
| Vesisäiliö | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät. Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi. Älä pese astianpesukoneessa. |

Huomautuksia

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

Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana 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.


Puhdistustoiminto

Laitteessa on itsepuhdistustoiminto ja kalkinpoistotoiminto. Itsepuhdistustoiminnolla puhdistat uunitilan vaivatta. Kalkinpoistotoiminnolla poistetaan kalkki höyrystimestä.

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.


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

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

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

Varoitus

Palovamman vaara!

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

Ennen puhdistustoimintoa

Huomio!

Ota vesisäiliö pois laitteesta ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä. → "Höyry" sivulla 17

Voit puhdistaa puhdistustoiminnon mukana yhden varusteen, esim. uunipannun tai leivinpellin. Poista karkea lika ennen puhdistusta. Työnnä varuste korkeudelle 2.

Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunat tiivisteiden alueelta. Älä hankaa tiivistettä, älä irrota!

Huomautus: Voit puhdistaa puhdistustoiminnon yhteydessä mukana toimitetun, emaloidun varusteen. Rutilöitä ei voi puhdistaa puhdistustoiminnon mukana. Rutilät eivät sovellu puhdistustoimintoon ja ne värjäytyvät. Tiedot muista varusteista, jotka soveltuvat puhdistustoimintoon, löydät lisävarustetaulukosta. → "Varusteet" sivulla 11

Varoitus

Palovaara!



- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliami voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!


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

Itsepuhdistuksen säätäminen


1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse kiertovalitsimella "Itsepuhdistus".
3. Näppää nuolta > Näyttöön tulee ehdotuksena puhdistusteho 3. Voit käynnistää puhdistuksen heti valitsimella start/stop tai
4. valita kiertovalitsimella toisen puhdistustehon.
5. Paina valitsinta start/stop. Näyttöön ilmestyy puhdistusta koskevia ohjeita.
6. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop.

Uuninluukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Lukituksesta kertova symboli  ilmestyy tilariville oikealle, kuluvan toiminta-ajan viereen. Uuninluukun saa avattua uudelleen vasta, kun symboli  tilarivillä sammuu.

Kun puhdistus on päättynyt

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin valitsimella . Näyttöön ilmestyy "Laite jäähtyy".

Puhdistuksen keskeyttäminen

Kytke uuni pois päältä valitsimella on/off. Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli  tilarivillä sammuu.

Puhdistustehon korjaaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Voit antaa laitteen suorittaa puhdistuksen yön aikana

Luvusta "Aika-asetukset" löydät ohjeet päättymisajan siirtämisestä. Siten uuni on päivällä koko ajan käytettävissä. → "Aikatoiminnot" sivulla 15

Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uunitila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta, varusteesta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.

Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Ne ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

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

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

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

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

Käynnistä**Huomio!**

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

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

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

Ensimmäinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.

3. Sulje etulevy.
4. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laitte huuhtelee. Kun huuhtelu on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

Toinen huuhtelu

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

Jälkipuhdistus

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

Ristikot

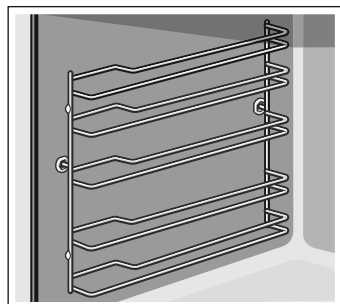
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

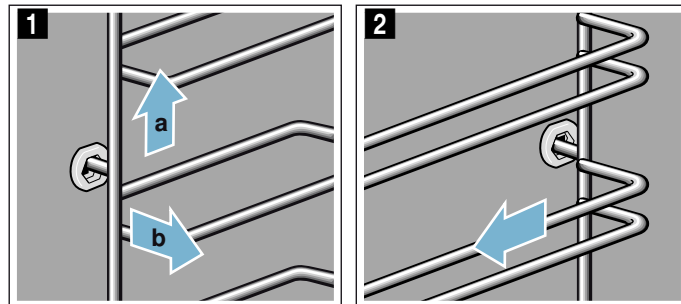
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia 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**).

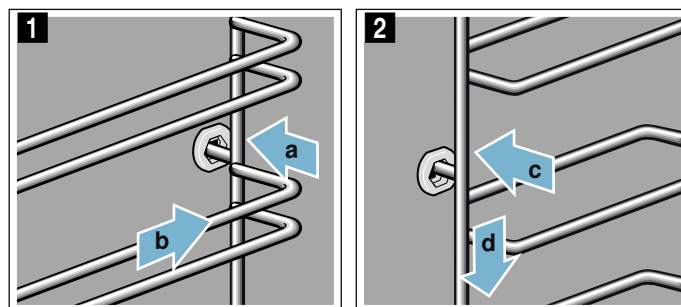


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

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**).



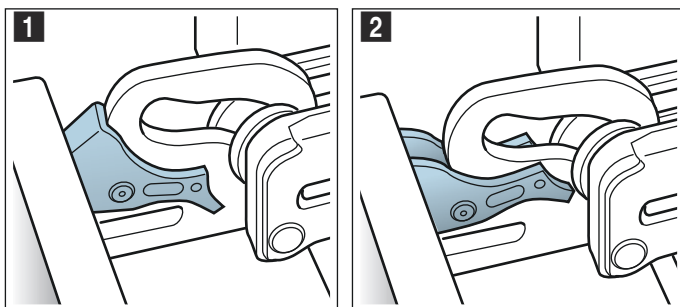
Laitteen luukku

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.



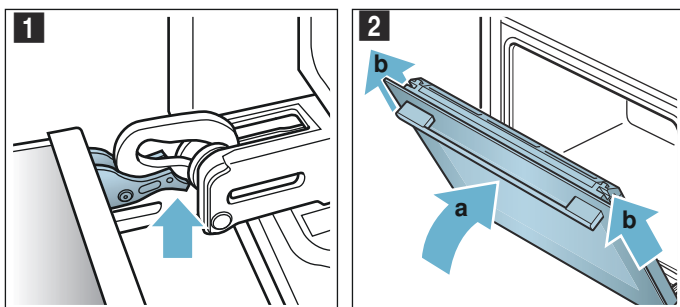
Varoitus

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

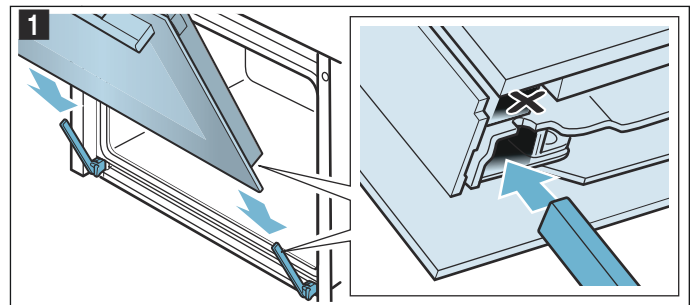
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva **1**).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva **2**).



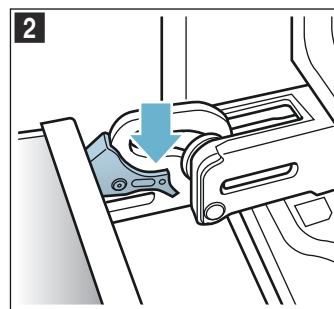
Laitteen luukun asennus

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 aukoissa.



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

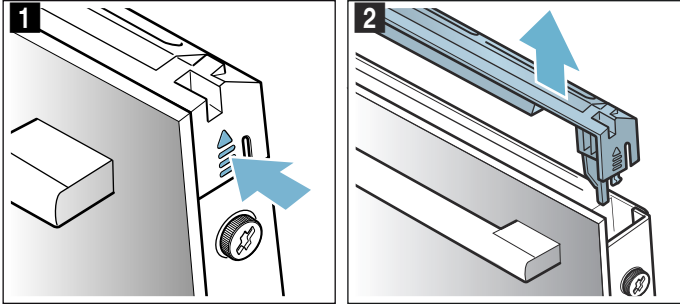


3. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

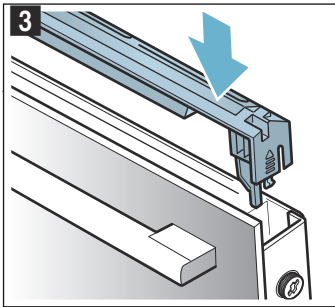
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



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

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



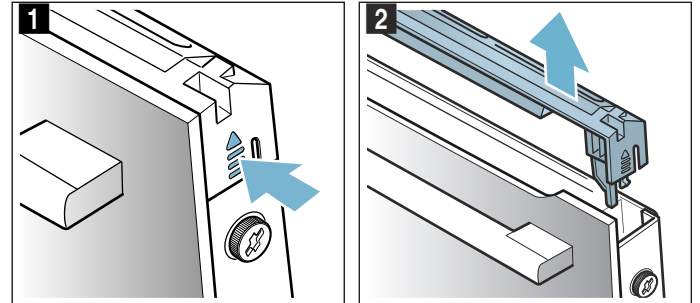
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

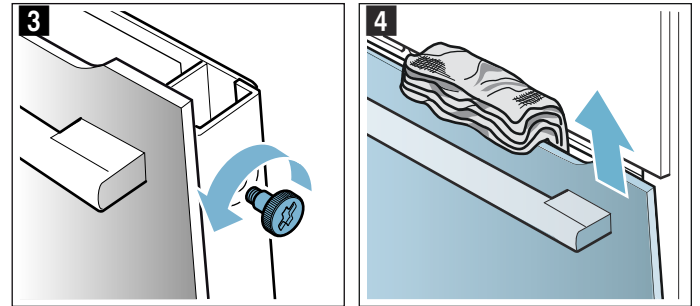
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

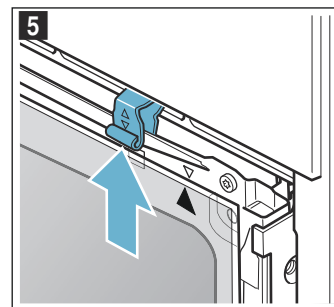
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus

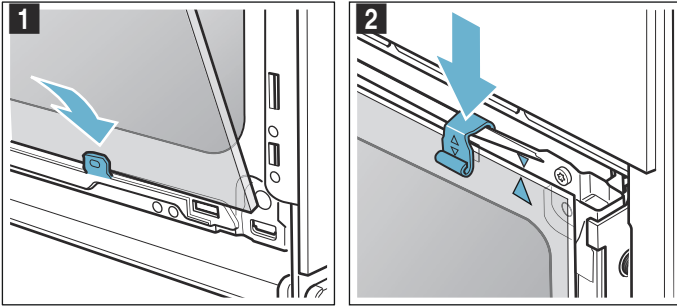
Loukkaantumisvaara!

- 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.

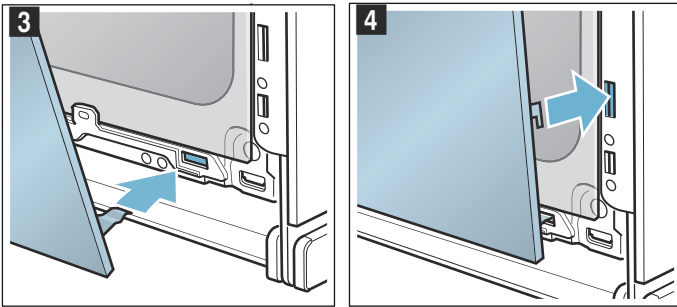
Asennus laitteessa

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

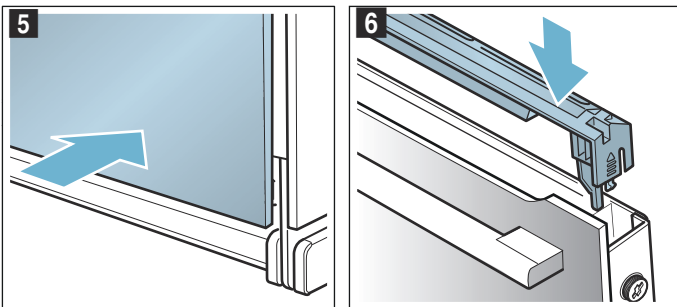
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva **1**) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva **2**).



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



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



9. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.








Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriötä 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 |
| Laitteen luukku ei saa avattua, näyttössä näkyy symboli  | Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt | Odota, kunnes symboli  sammuu |
| Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näyttössä näkyy symboli  | Lapsilukko on aktivoitu | Paina valitsinta  niin kauan, kunnes symboli  sammuu |
| E8010 | Laitteen luukku avattiin heti valitsimen  painamisen jälkeen. | Sulje laitteen luukku ja paina valitsinta on/off |
| Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnisty tai ei jatku | Vesisäiliö tyhjä | Täytä vesisäiliö |
| | Kansi on auki | Sulje kansi |
| | Kalkinpoisto estää höyryn käytön | Suorita kalkinpoisto |
| | Tunnistin on rikki | Soita huoltopalveluun |
| Laitte kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun | Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä | Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa |
| Laitte kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri | Asetettu veden kovuustaso on liian pieni | Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa |
| Valitsimet vilkkuvat | Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä | Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää |
| Uuni ei kuumene ja näyttössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle" | Laitte on esittelytilassa | Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä". |
| Näyttöön ilmestyy viesti "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä | Kansi on auki | Sulje kansi |
| | Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan | Lukitse vesisäiliö paikalleen → "Höyry" sivulla 17 |
| | Tunnistin on rikki | Soita huoltopalveluun |
| | Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis. | Tilaa uusi vesisäiliö |
| Älä avaa kantta  | Sähkökatko | Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä |
| | Sulake palanut | Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa |
| | Tunnistin on rikki | Soita huoltopalveluun Tyhjennä vesisäiliö tarvittaessa: avaa laitteen luukku, tartu oikealta ja vasemmalta sormin kanteen alhaalta ja vedä kansi ulos |
| Laitte ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma" | Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma | Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen |

olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 30

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

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 grillaustehosta.

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

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

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

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 käyttöikää. Käytä vain näitä lampuja.

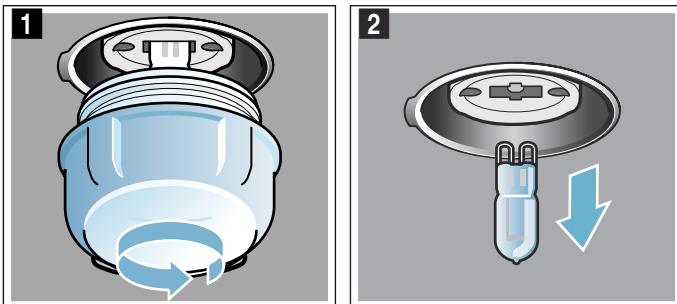
⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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.

Lasisuojus

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

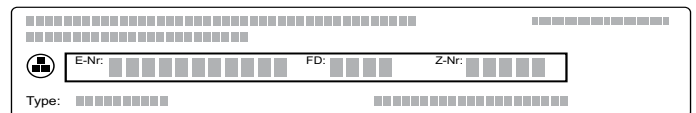
Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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

Jos laitteessa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy oikealta etulevyn takaa.



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

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Ruoat

Käyttötavalla "Ruoat" voit valmistaa erilaisia ruokia. Laite valitsee useimmat asetukset puolestasi.

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

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Laite valitsee puolestasi optimaalisen uunitoiminnon ja ajan ja lämpötilan asetuksen. Sinua kehoitetaan vain syöttämään elintarvikkeen paino. Painoa ei voida asettaa ehdotetun painoalueen ulkopuolelle.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteen lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.

Höyryn käyttö

Eräiden ruokien kohdalla höyrytoiminto aktivoituu automaattisesti. Laite kehottaa sinua täyttämään vesisäiliön. Höyrytoimintoa koskevat yleiset ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 17

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ruoan valitseminen

Seuraavasta taulukosta löydät mainituille ruoille sopivat asetukset.

| Ruoat |
|---|
| Täytekakku |
| Pullapitko, pullakranssi |
| Vehnäleipä, vehnäsekaleipä leivinpellillä |
| Vaalea leipä leivinpellillä |
| Ohutleipä |
| Ruissekaleipä hiivalla pitkässä vuoassa |
| Broileri, ilman täytettä |
| Broilerinpalat |
| Ankka, ilman täytettä |
| Porsaan niskapala paistettu luuton |

| Ruoat |
|------------------------------------|
| Porsaanpaisti kuorella, esim. lapa |
| Paahtopaisti, englantilainen |
| Paahtopaisti, medium |
| Vasikanpaisti, marmoritonut |
| Vasikanrinta, täytetty |
| Lampaanreisi luuton, täyskypsä |
| Lihamureke tuoreesta jauhelihasta |
| Kala, kokonainen |
| Kalafileen haudutus |
| Annosruoan lämmitys |

Ruoan valinta

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Näppää nuolta >.

1. Paina valitsinta menu.
2. Valitse kiertovalitsimella "Ruoat".
3. Näppää nuolta >.
Näyttöön ilmestyy ruokalaji ja sille painoehdotus.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi ruoka.
5. Näppää nuolta >.
6. Aseta paino kiertovalitsimella.
7. Näppää nuolta >.
Huomautus: Saat tietoja kannatinkorkeudesta, astiasta jne.
8. Käynnistä valitsimella start/stop.

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Näppää nuolta >.
Asetuksella Höyry laite käynnistyy vasta kuumennuksen jälkeen.

Asetuksen tekeminen on päättynyt

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

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

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

Säädön keskeyttäminen

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

Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ruokalajien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Ohjeen päättymisajan siirtämisestä löydät kohdasta Aikatoiminnot. → "Aikatoiminnot" sivulla 15

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

Testattu kokeittiossämme

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

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

Silikonivuoat

Suosittellemme tummia metallisia leivontavuookia, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

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

Silikonivuokien yhteydessä ei voi käyttää höyrytoimintaa.

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.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen 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 luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

Uunipannu tai leivinpelti

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

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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




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

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

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



























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

Käytettävät uunitoiminnot:














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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|-----------------------------|----------------------|---|--------------|----------------|-----------------------|
| Vuokakakut | | | | | | |
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 |  | 150-160 | 1 | 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 | Torvikakuvuoka | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 2 |  | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina- pohjalla | 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 |
| Ranskalainen omenapiiras | Piirakkavuoka, musta | 3 |  | 200-220 | 1 | 30-40 |
| Savariini | Torvikakuvuoka | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Savariini | Torvikakuvuoka | 2 |  | 150-160 | 1 | 60-70 |
| Hiivataikinaleivonnainen | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Hiivataikinaleivonnainen | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Täytekakkupohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka | 3 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Täytekakkupohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka | 2 |  | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 25-35 |
| Makea piirakka uunipellillä | | | | | | |
| Sokerikakku täytteellä | Leivinpelti | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Sokerikakku täytteellä | Leivinpelti | 3 |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Sokerikakku, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 3 |  | 170-190 | - | 25-35 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| * Esilämmitä | | | | | | |
| ** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa. | | | | | | |

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|--------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Murotaikinakakku mehukkaalla täyt- teellä | Uunipannu | 3 | ☐ | 160-180 | - | 55-65 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Uunipannu | 3 | ⊗ | 200-210 | - | 50-60 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä | Uunipannu | 3 | ☐ | 160-180 | - | 15-20 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 150-160 | 1 | 20-30 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt- teellä, 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 |
| Pullapitko, pullakranssi | Leivinpelti | 2 | ⊗ | 150-160 | 2 | 25-35 |
| Kääretorttu | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 180-200* | - | 8-15 |
| Kääretorttu | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 180-200* | 1 | 10-15 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 2 | ☐ | 150-170 | - | 45-60 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Uunipannu | 3 | ⊗ | 140-150 | 2 | 80-90 |
| Struudeli, makea | Uunipannu | 2 | ☐ | 190-210 | - | 55-65 |
| Struudeli, makea | Uunipannu | 2 | ⊗ | 170-180 | 2 | 50-60 |
| Struudeli, pakaste | Uunipannu | 3 | ⊗ | 200-220 | - | 35-45 |
| Struudeli, pakaste | Uunipannu | 3 | ⊗ | 180-200 | 1 | 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 | Muffinipelti | 3 | ⊗ | 150-160 | 1 | 25-35 |
| Muffinit, 2 tasoa | Muffinipellit | 3+1 | ⊗ | 160-180* | - | 15-30 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | ☐ | 160-180 | - | 25-35 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ⊗ | 150-170 | - | 25-40 |
| Lehtitaikinaleivonnainen | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 170-190* | - | 20-35 |
| Lehtitaikinaleivonnainen | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 200-220* | 1 | 15-25 |
| 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 | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 200-220* | 1 | 25-35 |
| Tuulihatut, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ⊗ | 190-210 | - | 35-45 |
| Viinerit | Leivinpelti | 3 | ⊗ | 160-180 | - | 20-30 |
| * Esilämmitä | | | | | | |
| ** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa. | | | | | | |

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nutteina |
|------------------------------|--------------------------|----------------------|---|--------------|----------------|----------------------|
| Viinerit | Leivinpelti | 3 |  | 160-180 | 1 | 25-35 |
| 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 |
| 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 irtopohjavuon pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua. |
| Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa. | Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Kakku on liian kuiva. | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa. |
| Kakku on kauttaaltaan liian vaalea. | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa. |
| Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma. | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi. |
| Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea. | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa. |
| Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma. | Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle. |
| Kakku on kauttaaltaan liian tumma. | Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa. |
| Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä. | Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle. |
| Kakku ei irtoa kumottaessa. | Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoissa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla. |

Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä 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 laitettua pelleillä tai vuoissa olevia leivonnaisia ei välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille leiville ja sämpylöille. Lämpötila ja 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 vuoossa paistettavia taikinoita.






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

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

Huomio!

























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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyrin teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

| Ruokalaji | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|-----------|----------------------|-------------------|--------------|-------------------|----------------|-----------------------|
| Paahtoleipä | | | | | | | |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta | Ritilä | 3 | | 190-210 | - | - | 10-15 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta | Ritilä | 3 | | 230-250 | - | - | 10-15 |
| Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä) | Ritilä | 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.

Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä 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 laitettujen pelleillä tai vuoissa olevien leivonnaisten ei 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 oven päin.

Käytä runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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





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

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

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





















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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|---|-------------------------|----------------------|---|--------------|----------------|-----------------------|
| Pizza | | | | | | |
| 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 |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 |  | 170-190 | 1 | 60-70 |
| Quiche | Piirakkavuoka, musta | 3 |  | 190-210 | - | 30-40 |
| Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) | Uunipannu | 3 |  | 260-280* | - | 10-15 |
| Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) | Uunipannu | 2 |  | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Karjalanpiirakat | Uunivuoka | 2 |  | 190-200 | - | 30-45 |
| Empanadas-piirakat | Uunipannu | 3 |  | 180-190 | - | 30-45 |
| Empanadas-piirakat | Uunipannu | 2 |  | 170-190 | 2 | 30-40 |
| 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 ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

Käytä kohokkaille höyrytoimintoa. Et tarvitse vesihaudetta.

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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






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

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

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.

Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:



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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Laatikkoruokat, paistokset & kohokkaat | Välineet / astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kypsennysaika minuutteina |
|--|-------------------|------------------|---|--------------|-------------|---------------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Uunivuoka | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Uunivuoka | 2 |  | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Paistos, makea | Uunivuoka | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Lasagne, tuore, 1 kg | Uunivuoka | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne, tuore, 1 kg | Uunivuoka | 2 |  | 170-180 | 2 | 35-45 |
| Lasagne, pakaste, 400 g* | Ritilä | 2 |  | - | - | - |
| Lasagne, pakaste, 400 g | Avoin astia | 2 |  | 180-190 | 2 | 40-50 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka | 2 |  | 160-170 | 3 | 50-60 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa | Uunivuoka | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Kohokas | Uunivuoka | 2 |  | 160-180* | - | 35-45 |

* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

| Laatikkoruokat, paistokset & kohokkaat | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------|----------------|--|
| Kohokas | Uunivuoka | 2 |  | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Kohokas | Annosvuokat | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |

* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Lintu

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

Paistaminen ritilällä

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

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

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

Paistaminen astiassa

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

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

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peiliin 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 korkeaa paistovuokaa. Aseta astia ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

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

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

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

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.

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:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyryn teho | Aika mi- nutteina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------|-------------------|----------------|----------------------|
| Broileri | | | | | | | |
| Broileri, 1 kg | Ritilä | 2 |  | 200-220 | - | - | 60-70 |
| Broileri, 1 kg | Ritilä | 2 |  | 190-210 | - | 2 | 50-60 |
| Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus) | Ritilä | 4 |  | - | 3* | - | 15-20 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 3 |  | 220-230 | - | - | 30-35 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 3 |  | 200-220 | - | 2 | 30-45 |
| Broileritikut, nugetit, pakaste | Uunipannu | 3 |  | - | - | - | - |
| Kana, 1,5 kg | Ritilä | 2 |  | 200-220 | - | - | 70-90 |
| Kana, 1,5 kg | Ritilä | 2 |  | 180-200 | - | 2 | 65-75 |
| Ankka & hanhi | | | | | | | |
| Ankka, 2 kg | Ritilä | 1 |  | 180-200 | - | - | 90-110 |
| Ankka, 2 kg | Ritilä | 2 |  | 150-160 | - | 2 | 70-90 |
| | | |  | 180-190 | - | - | 30-40 |
| Ankanrinta, à 300 g | Ritilä | 3 |  | 230-250 | - | - | 25-30 |
| Ankanrinta, à 300 g | Ritilä | 3 |  | 220-240 | - | 2 | 25-30 |
| Hanhi, 3 kg | Ritilä | 2 |  | 160-180 | - | - | 120-150 |
| Hanhi, 3 kg | Ritilä | 2 |  | 130-140 | - | 2 | 110-120 |
| | | |  | 150-160 | - | 2 | 20-30 |
| | | |  | 170-180 | - | - | 30-40 |
| Hanhenkoivet, à 350 g | Ritilä | 2 |  | 210-230 | - | - | 40-50 |
| Hanhenkoivet, à 350 g | Ritilä | 3 |  | 190-200 | - | 2 | 45-55 |
| Kalkkuna | | | | | | | |
| Minikalkkuna, 2,5 kg | Ritilä | 2 |  | 180-200 | - | - | 70-90 |
| Minikalkkuna, 2,5 kg | Ritilä | 2 |  | 140-150 | - | 2 | 70-80 |
| | | |  | 170-180 | - | - | 20-30 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg | Kannellinen astia | 2 |  | 240-260 | - | - | 80-100 |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg | Ritilä | 2 |  | 180-200 | - | - | 80-100 |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg | Ritilä | 2 |  | 170-180 | - | 2 | 80-100 |
| * Esilämmitä 5 min | | | | | | | |

Liha

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

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

Paistaminen rutilällä

Kun liha paistetaan rutilällä, 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 rutilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että rutilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 11

Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Paisteja ei tarvitse kääntää.

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

Grillaus

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

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

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

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

Huomautuksia

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

Suosittelut asetusarvot

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun liha laitetaan jääkaappikylmänä kylmään uuniin. Sähköä säästyy

silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

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

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





Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 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:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

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

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyryn teho | Aika mi- nutteina |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------|--------------|-------------------|----------------|----------------------|
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | 170-180 | - | 1 | 90-110 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | 200-210 | - | - | 100-120 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | 170-180 | - | 1 | 100-120 |
| Lampaanliha | | | | | | | |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | 170-190 | - | - | 50-80 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | 170-180 | - | 1 | 80-90 |
| Lampaansatula luulla ** | Ritilä | 2 | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Lampaansatula luulla ** | Kanneton astia | 3 | | 200-210* | - | 1 | 25-30 |
| Lampaankyljys | Ritilä | 3 | | - | 3 | - | 12-16 |
| Makkarat | | | | | | | |
| Grillimakkarat | Ritilä | 4 | | - | 3 | - | 10-15 |
| Liharuokat | | | | | | | |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia | 2 | | 170-180 | - | - | 60-70 |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia | 2 | | 190-200 | - | 1 | 70-80 |
| * 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. Työnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi.

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

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

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

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

Huomautuksia

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

Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat

parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Suosittelut asetusarvot

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

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

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





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

Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

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





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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiisuuri
- 3 = suuri

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyryn teho | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|---|-------------------|----------------------|---|--------------|-------------------|----------------|--|
| Kala | | | | | | | |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Ritilä | 2 |  | 170-190 | - | - | 20-30 |
| Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Uunipannu | 2 |  | 170-180 | - | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | - | 5-10 |
| Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi | Ritilä | 2 |  | 170-190 | - | - | 30-40 |
| Kalafileet | | | | | | | |
| Kalafilee, paneroimaton, grillattu | Ritilä | 4 |  | - | 1* | - | 15-25 |
| * Esilämmitä | | | | | | | |
| **Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2 | | | | | | | |

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyryn teho | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|---|-------------------|----------------------|-------------------|--------------|-------------------|----------------|--|
| 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 |
| Kalafilee, kuorrutettu | Avoin astia | 2 | | 200-220 | - | 1 | 35-45 |
| 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 oikein päin.

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Välineet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|-----------|----------------------|-------------------|--------------|-------------------|----------------|-----------------------|
| Kasvisruoat | | | | | | | |
| Grillivihannekset | Uunipannu | 5 | | - | 3 | - | 10-15 |
| Perunat | | | | | | | |
| Uuniperunat, puolitetut | Uunipannu | 3 | | 160-180 | - | - | 45-60 |
| Uuniperunat, puolitetut | Uunipannu | 3 | | 180-190 | - | 1 | 40-50 |
| Perunatuotteet, pakaste | | | | | | | |
| Röstiperunat* | Uunipannu | 3 | | - | - | - | - |
| * Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita | | | | | | | |

| Ruoka | Välineet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Höyrin teho | 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:

- ☰ Taikinan kohotus

| Ruoka | Välineet | Kannatinkorkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kypsen- nysaika tunteina |
|----------|-------------|-----------------|-------------------|--------------|--------------------------------|
| Jogurtti | Annosvuokat | Uunitilan pohja | ☰ | 35-40 | 5-6 |

Eco-uunitoiminnot

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

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

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

Liha 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 lämmetä 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 | Avoin astia | 2 | | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 4 cm | Avoin astia | 2 | | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Naudanfilee, kokonainen, 1 kg | Avoin astia | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm | Avoin astia | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm | Avoin astia | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Vasikanpaisti, paksuus 10-15 cm, 1,5 kg | Avoin astia | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Vasikanfilee, kokonainen, 800 g | Avoin astia | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm | Avoin astia | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g | Avoin astia | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu | Avoin 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 | Uunitoi- minto | 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 umpiointitölkkiin sisään muodostuu kuplia, alenna lämpötila 120 °C:seen ja anna tölkkiin 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, lasitölkkiin määrä, tölkkiin sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä. Varmista, että lasitölkkiin 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 umpiointitölkkit | 1 |  | 160-170 | Kuplimisen alkamiseen asti:30-40 |
| | | | | - | Jälkilämpö:35 |
| Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat | 1 litran umpiointitölkkit | 1 |  | 160-170 | Kuplimisen alkamiseen asti:30-40 |
| | | | | - | Jälkilämpö: 25 |

Taikinan kohotus

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

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

Taikinan kohottaminen

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

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

Kohottaminen leivottuna


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.













Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Taikinan kohotus

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Vaihe | Lämpötila °C | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|--|------------------------------|--------------|--|
| Hiivataikina, makea | | | | | | |
| Esim. pullat | Kulho | 2 |  | Nostatus | 35-40 | 30-45 |
| | Uunipannu | 2 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 10-20 |
| Rasvainen taikina, esim. panettone | Kulho | 2 |  | Nostatus | 40-45 | 40-90 |
| | Vuoka ritilällä | 2 |  | Kohottami- nen leivottuna | 40-45 | 30-60 |
| Hiivataikina, suolainen | | | | | | |
| Esim. pizza | Kulho | 2 |  | Nostatus | 35-40 | 20-30 |
| | Uunipannu | 2 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 10-15 |
| Leipätaikina | | | | | | |
| Vaalea leipä | Kulho | 2 |  | Nostatus | 35-40 | 30-40 |
| | Uunipannu | 2 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 15-25 |
| Sekaleipä | Kulho | 2 |  | Nostatus | 35-40 | 25-40 |
| | Uunipannu | 2 |  | Kohottami- nen leivottuna | 35-40 | 10-20 |
| Sämpylät | Kulho | 2 |  | Nostatus | 35-40 | 30-40 |
| | Uunipannu | 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.

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

Lämmitys

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

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

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

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

Laita ruoat astiassa ritilälle tai laita ne suoraan ritilälle korkeudelle 2.

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

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


Suosittelut asetusarvot

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

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Lämmitys

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|--|-------------------|----------------------|---|--------------|--|
| Vihannekset, kylmä | | | | | |
| 1 kg | Avoin astia | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| 250 g | Avoin astia | 2 |  | 120-130 | 5-15 |
| Ruoat, kylmä | | | | | |
| Annosateria, 1 annos | Avoin astia | 2 |  | 120-130 | 15-25 |
| Keitto, pataruoka, 400 ml | Avoin astia | 2 |  | 120-130 | 10-25 |
| Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi | Avoin astia | 2 |  | 120-130 | 8-25 |
| * Esilämmitä | | | | | |

| Ruoka | Välineet / astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|--|-------------------|----------------------|-------------------|--------------|--|
| Laatikkoruuat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini | Avoin astia | 2 | | 120-140 | 10-25 |
| Pizza, esipaistettu | Ritilä | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Leivonnaiset | | | | | |
| Sämpylät, patonki, esipaistettu | Ritilä | 2 | | 150-160* | 10-20 |
| Pasteijat (Vol au vents) | Ritilä | 2 | | 180* | 4-10 |
| Leivonnaiset, pakaste | | | | | |
| Pizza, esipaistettu | Ritilä | 2 | | 170-180* | 5-15 |
| Sämpylät, patonki, esipaistettu | Ritilä | 2 | | 160-170* | 10-20 |
| * Esilämmitä | | | | | |

Lämpimänäpito

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

Älä peitä ruokia.

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

Eri höyryasetusten soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

- Teho 1: paistit ja nopeasti ruskistettu liha
- Teho 2: Laatikkoruuat, paistokset ja lisukkeet
- Teho 3: Pataruokat ja keitot

Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

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

Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

| Ruoka | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|--|-------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Leivonta | | | | | | |
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| * Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa. | | | | | | |
| ** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa | | | | | | |

| Ruoka | Varusteet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika mi- nuutteina |
|------------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| 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 | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Kakkupohja, 2 tasoa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 3+1 | | 150-170** | - | 30-50 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 2 | | 170-180 | - | 60-80 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 2 | | 180-200 | - | 60-80 |
| Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | - | 70-90 |

* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.
** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Grilli suuri pinta

| Ruoka | Välineet | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | 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



9001158597
960603