

SIEMENS



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HR676GI.1S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

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

**Testattu koekeittiössämme 32**

Silikonivuoat	32
Kakut ja pienet leivonnaiset	32
Leipä ja sämpylät	36
Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	38
Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	40
Lintu	41
Liha	43
Kala	46
Vihannekset ja lisukkeet	48
Jogurtti	49
Eco-uunitoiminnot	49
Akryyliamidi elintarvikkeissa	51
Matalalämpökypsennys	51
Kuivaaminen	52
Umpioiminen	53
Taikinan kohotus	54
Sulatus	55
Lämmitys	55
Lämpimänäpito	56
Testiruoat	56

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.bsh-group.com/fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

**Määräystenmukainen käyttö**

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 12

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Höyry

Varoitus – Palamisvamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

Palavat nesteet voivat syttyä kuumassa uunissa (räjähdys). Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esim. alkoholipitoisia juomia).

Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

Paistolämpömittari

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Puhdistustoiminto

Varoitus – Palovaara!

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


Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Vaurioiden syyt

Yleistä

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä 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 korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähdyminen 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 kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Höyry

Huomio!

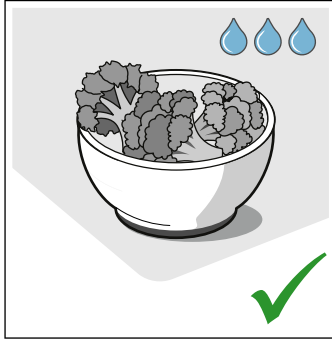
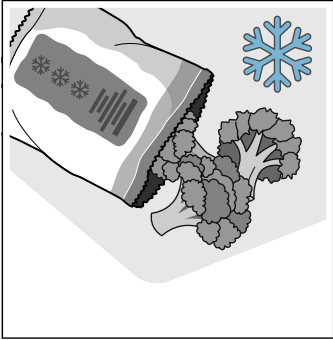
- Kakkuvuoat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetyssä 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.
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.
- Vesisäiliön puhdistus: älä puhdistaa vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

Ympäristönsuojelu

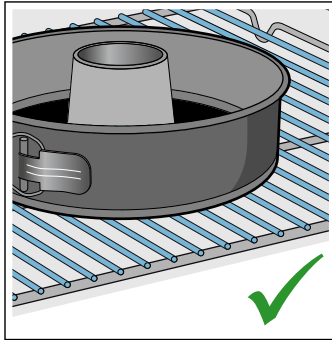
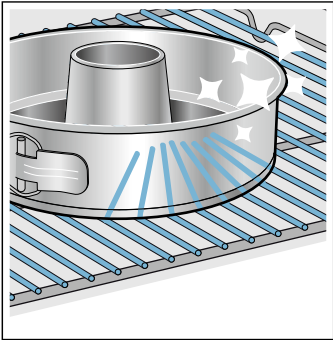
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

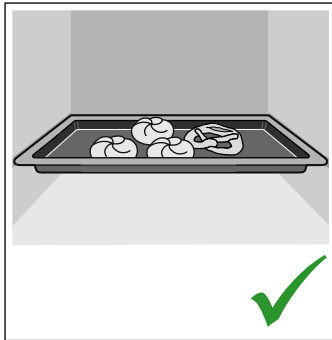
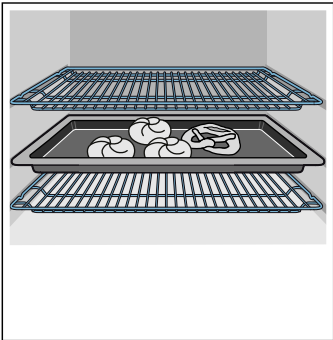
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



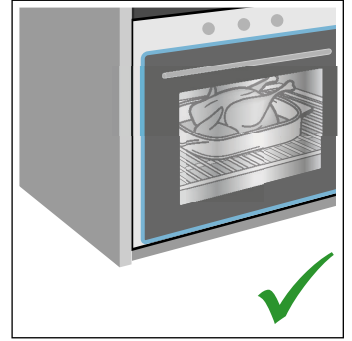
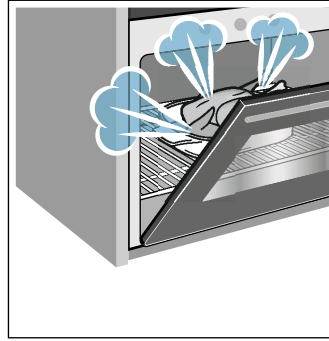
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



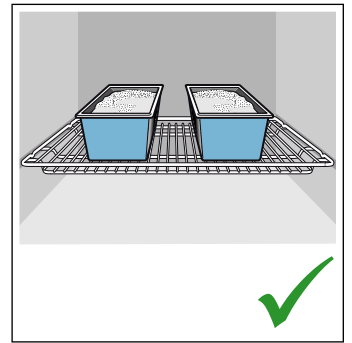
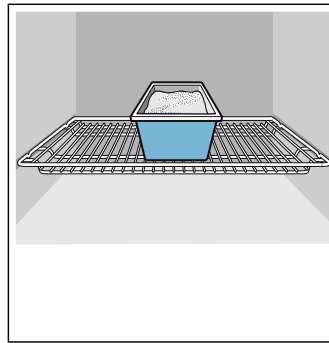
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.



- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

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



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

Valitsimet

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

Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

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

start/stop	Toiminnon käynnistäminen, pysäyttäminen ja keskeyttäminen	
Kosketuskentät		
📄	Kannen avaaminen	Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat käyttötapoja ja asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

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

Ajan kuluminen


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

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

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisvaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

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

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

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. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-275 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
 Ylä-/alalämpö eco	30-300 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.
 Kiertoilmagrillaus	30-300 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Grilli suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen koko pinta kuumenee.

Käyttötavat-valikko

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

Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja uunitoimintoja.
Ruoat → "Ruoat" sivulla 31	Tästä löydät useille ruoille sopivat asetukset jo valmiiksi ohjelmoituina.
Höyry → "Höyry" sivulla 19	Höyryn avulla saavutat eräiden ruokien kohdalla paremman kypsennystuloksen.
Kuivaustoiminto → "Höyry" sivulla 19	Käytä jokaisen höyrytoimintokäytön jälkeen.
Kalkinpoisto → "Puhdistustoiminto" sivulla 23	Kalkinpoisto
Itsepuhdistus → "Puhdistustoiminto" sivulla 23	Itsepuhdistus on toiminto, jossa uuni puhdistuu itsestään.
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 18	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.

Hyvin korkeiden lämpötilojen kohdalla laite laskee pidemmän ajan kuluttua vähän lämpötilaa.



	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
 Lämmitys	80-180 °C	Ruokien hellävaraiseen lämmitykseen ja leivonnaisten tuoreutukseen. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
 Kohotusteho	30-50 °C	Hiivataikinan ja hapantaikinan nostatukseen ja jogurtin valmistukseen. Taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.

Lisätietoja

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

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

Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

Laitteen luukun avaaminen

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

Uunivalo

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

Useimmissa 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!

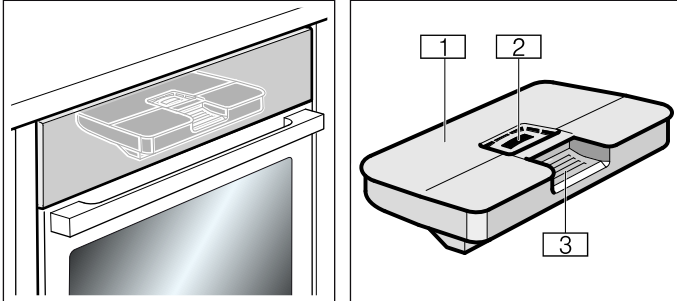
Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

Huomautus: Voit muuttaa jäädytyspuhaltimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.
→ "Perusasetukset" sivulla 18

Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintaa. → "Höyry" sivulla 19



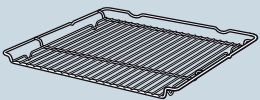
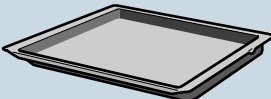
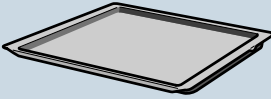
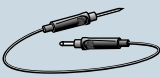
- 1 Säiliön kansi
- 2 Täyttöaukko
- 3 Kädensija vesisäiliön poistamista ja paikalleen asettamista varten

Varusteet

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

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolille. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruolille.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritillä.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 22

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

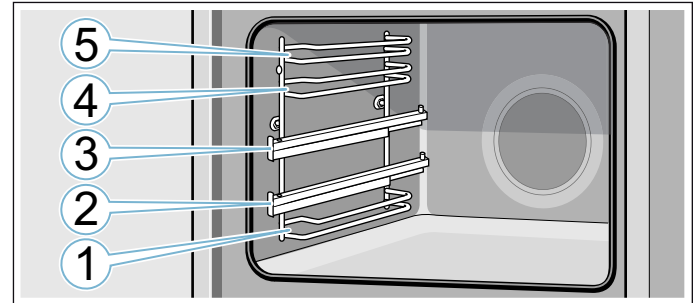
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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.

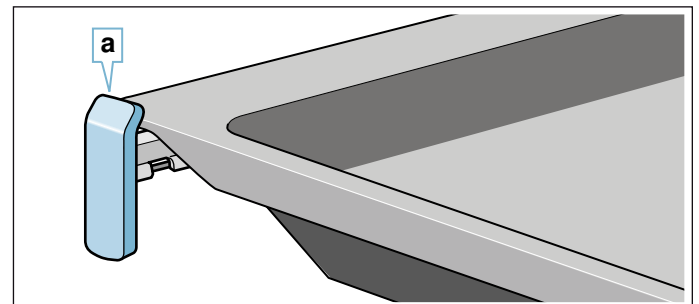


Työnnä varuste kannatinkorkeudella 1, 4 ja 5 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Korkeudella 2 tai 3 olevilla kannatinkiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

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

Esimerkkikuva: uunipannu




Kannatinkiskot lukittuvat paikoilleen, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Varuste on siten helppo laittaa paikalleen. Lukituksen vapauttamiseksi työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

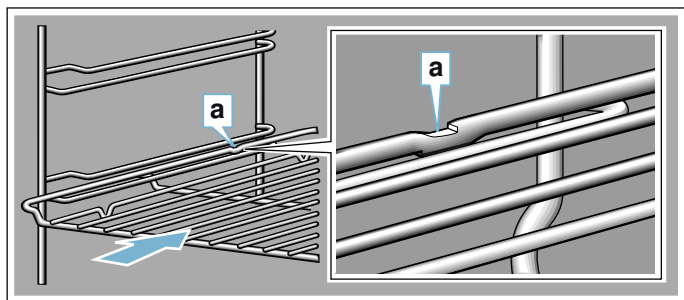
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

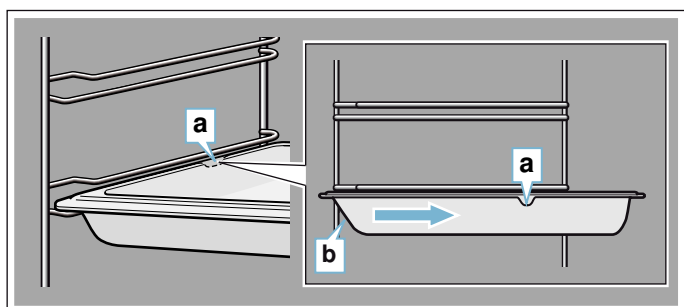
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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

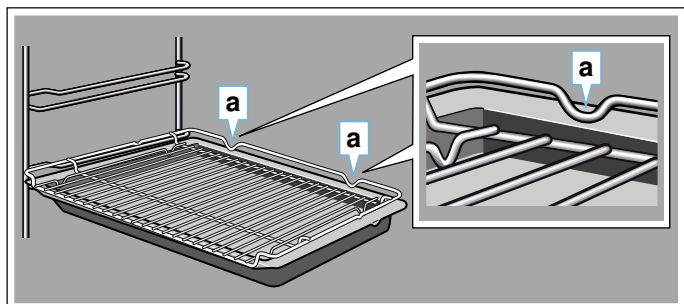


Varusteiden yhdistäminen

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.

Saatuvuudessa 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 30

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

Uunipannu, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, 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 roiskeuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi, soveltuu itsepuhdistustoimintoon

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".

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.

Somistelilat

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!

- Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita. Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmenettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.
- Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laite saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua. Sekoita tarvittaessa suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu, pulloitettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, 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 18

Kielen asetus

Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

1. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.

2. Näppää nuolta >. Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella 12:00.

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

Päiväyksen asettaminen

Ennakoasetuksena on päivämäärä 1.1.2014.

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

Veden kovuuden asettaminen

Ennakoasetuksena on veden kovuustaso "erittäin kova".

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

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunitilan pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
4. Kytke laite päälle valitsimella on/off.
5. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 20
6. Aseta annettu uunitoiminto, lämpötila ja höyrynlisäystoiminto ja käynnistä laite.

Asetukset

Uunitoiminto	4D-kiertoilma höyrytoiminnolla (teho "suuri teho")
Lämpötila	maksimi
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 uunitila on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 21

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 kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

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

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

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

Laitteen kytkeminen pois päältä

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

Asetettu toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

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

Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen

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

Voit poistaa kaikki asetukset painamalla valitsinta on/off.

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

Käyttötavan säätäminen

Kun valitset käyttötavan, laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Näppää haluamaasi käyttötapaa. Käytettävissä on käyttötavasta riippuen erilaisia valintamahdollisuuksia.
3. Muuta valintaa kiertovalitsimella. Muuta valinnasta riippuen muita asetuksia.

4. Käynnistä valitsimella start/stop. Näyttöön ilmestyy kuluva aika. Näytössä näkyvät asetukset ja toiminnon etenemistä kuvaava viiva.

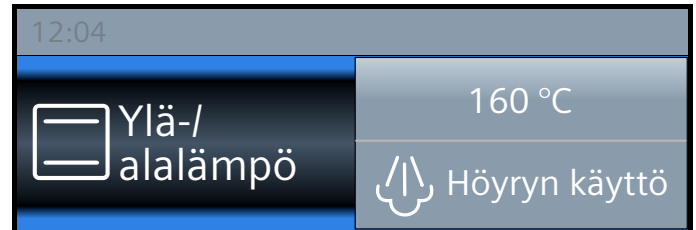
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

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

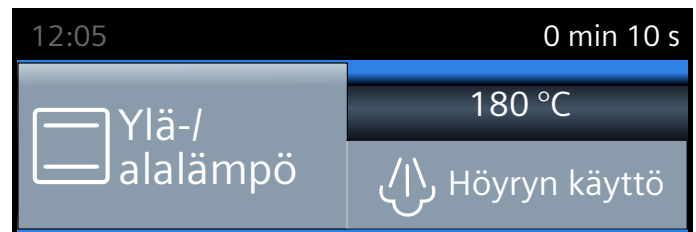
Muuta arvot muita asetuksia varten seuraavasti:

Esimerkkikuva: ylä/alalämpö, 180 °C.

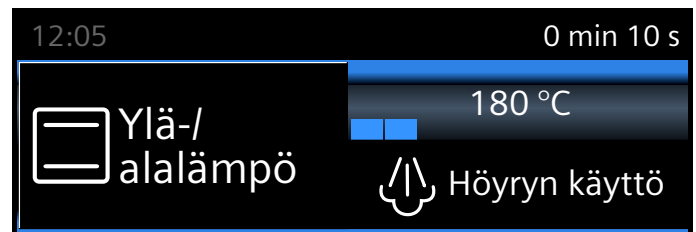
1. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



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



4. Käynnistä valitsimella start/stop.



Näytössä näkyvät asetettu uunitoiminto ja lämpötila.

Pikakuumennus

Valitsimella »»» voit kuumentaa uunitilan erityisen nopeasti.

Pikakuumennus ei ole mahdollista kaikilla uunitoiminnoilla.

Soveltuvat uunitoiminnot:

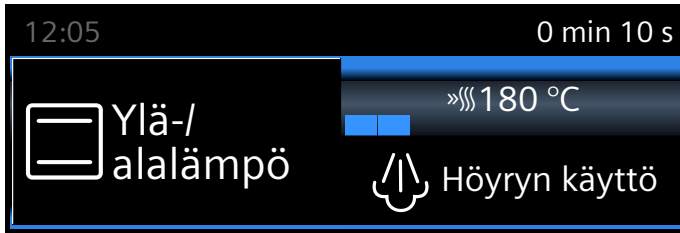
	4D-kiertoilma
	Ylä-/alalämpö

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

Säätäminen

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

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



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

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

Huomautuksia

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

Keskeyttäminen

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

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 kellonai-kaan.

Huomautuksia

- Voit asettaa toiminta-ajan yhteen tuntiin asti minuutin tarkkuudella. Tuntia pidemmän ajan voit asettaa 5 minuutin välein.
- Riippuen siitä, mihin suuntaan käänät 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 ⌚.

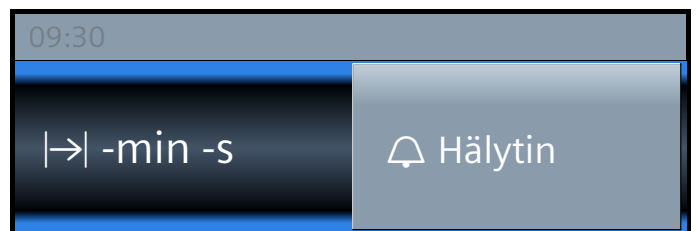
Toiminta-aika

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

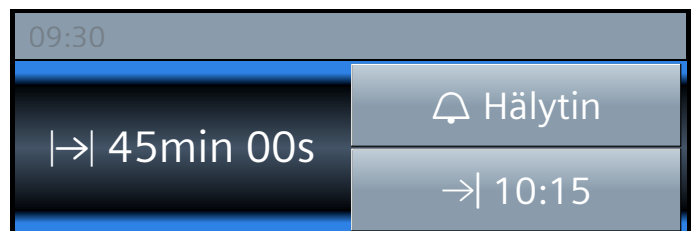
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

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 näkyvä tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päättynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ⏸.

Toiminta-ajan keskeyttäminen

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

Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella ⏸. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella.

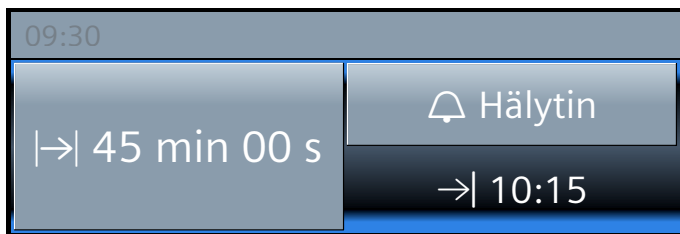
Päättymisaika

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

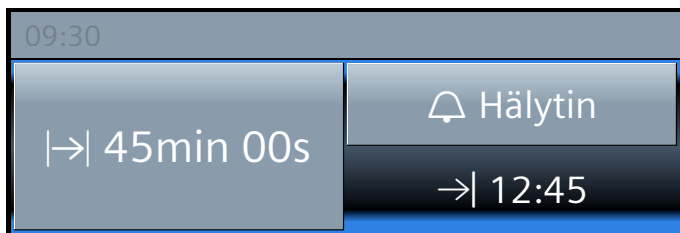
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko ⏸ on avattu.

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

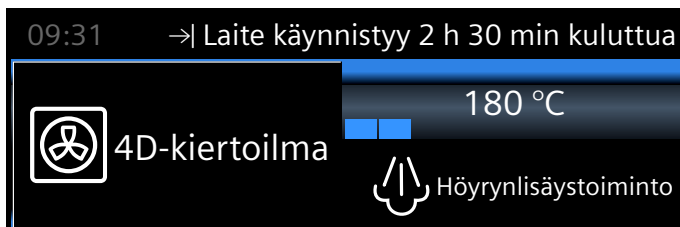
1. Näppää kenttää "Loppu →". Päättymisaika näkyy näytössä.



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



3. Vahvista valitsimella start/stop.



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

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet merkkiäänä. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilarivillä näkyy "Päättynyt". Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ⏸.

Päättymisaajan korjaaminen

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

Päättymisaika-asetuksen keskeyttäminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten aikatoimintojen valikko valitsimella ⏸. Näppää kohtaa "Loppu →" ja muuta päättymisaika kiertovalitsimella. 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 käyttötapa "Asetukset". Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, ja voit muuttaa sitä kiertovalitsimella.
4. Näppää nuolta >.
5. Muuta arvot kiertovalitsimella.
6. Siirry nuolella > seuraaviin perusasetuksiin.
7. Tallenna painamalla valitsinta menu. Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetukset.

Asetukset

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

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

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

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

Huomio!

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

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

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

Kellonajan muuttaminen

Kellonaika muutetaan perusasetuksissa.

Esimerkki: kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

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

Sähkökatko

Pitkän sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Aseta kieli, kellonaika ja päiväys uudelleen.

Höyry

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 käyttöääni.

Etulevy

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

Kypsennys höyryn avulla

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

Kypsennettävä tuote

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

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





Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:

- pieni
- keskimääräinen
- runsas

Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

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

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.
3. Näppää lämpötilaa ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
4. Näppää kenttää "Höyryn käyttö" ja aseta kiertovalitsimella höyryn teho.

5. Käynnistä valitsimella start/stop. Laite kuumenee.

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

Höyrykäytön keskeyttäminen

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

Huomautus: Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.


Laitteen käytön keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppämällä valitsinta on/off.


Lämmitys


Uunitoiminnolla "Uudelleen lämmitys 

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

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

Käynnistäminen

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

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


Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppämällä valitsinta on/off.

Taikinan kohotus


Uunitoiminnolla "Taikinan kohotus 


hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Taulukoista löydät tietoja sopivan asetuksen valintaan. → "Testattu koekeskeittämissämme" sivulla 32

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

Käynnistäminen

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

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

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

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 18

Varoitus – Loukkaantumiswaara ja palovamman vaara!

Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemamme 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.


Huomio!

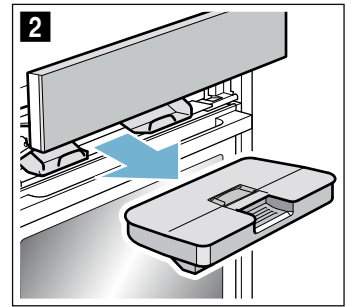
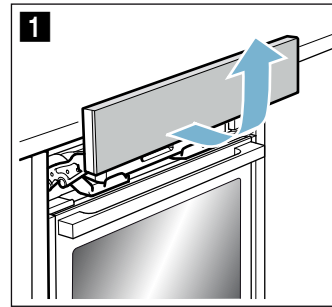
Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laitte saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua.

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

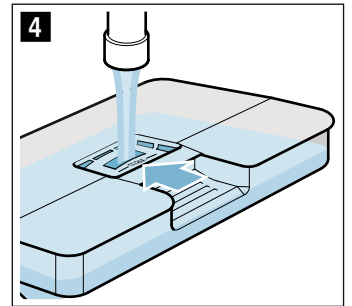
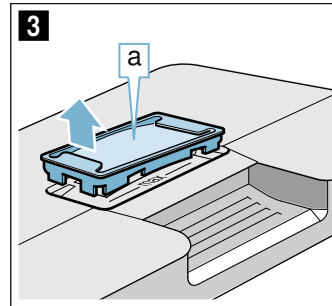
Huomautuksia

- 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.

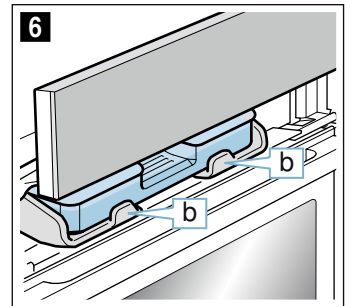
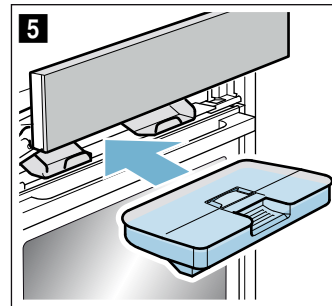
1. Näppää kenttää .
Etulevy työntyy automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se lukittuu paikalleen (kuva **1**).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva **2**).



4. Paina kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.
5. Ota peitelevy **a** pois paikaltaan (kuva **3**).
Huomautus: Peitelevy **a** on laitetyypistä riippuen laitteessa.
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 paina sitten taaksepäin, kunnes se on kunnolla kiinni. Vesisäiliö on täytetty. Voit käynnistää höyrytoiminnon.

Veden lisääminen vesisäiliöön

Huomautuksia

- Höyrytoiminnot jatkuvat ilman höyryn käyttöä.
- Jos vesisäiliö tyhjenee 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!


Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Huomio!

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

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

Huomautuksia

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

Vesisäiliön tyhjentäminen

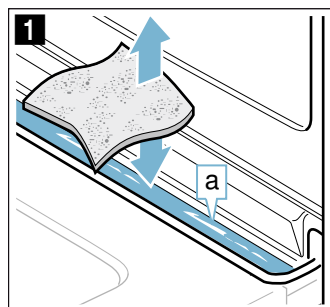
Huomio!

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

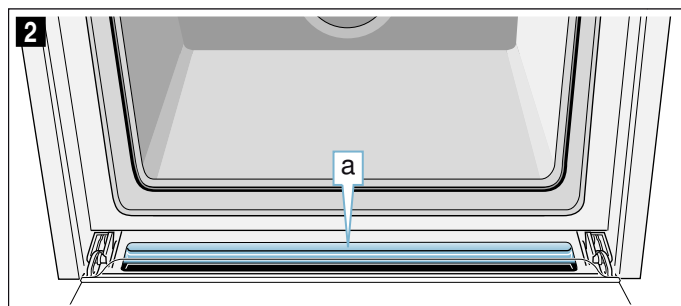
1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna kuivua kansi avattuna.
8. Aseta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

Tippakourun kuivaaminen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Imeytä tippuvesikourussa **a** oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti (kuva **1**).



Tippuvesikouru **a** on uunitilan alapuolella (kuva **2**).



Kuivaustoiminnon käynnistäminen

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

Huomio!

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

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

Uunitilan kuivaaminen käsin

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
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 18

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

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

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Päättymisaajan siirtäminen

Päättymisaajan siirtäminen ei ole mahdollista.

Sapatti-asetuksen keskeyttäminen

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

Paistolämpömittari

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

Uunitoiminnot

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

Eräissä uunitoiminnoissa voit yhdistää uunitoiminnon ja höyryn käytön. Siirry käyttötapaan "Höyry".

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

Huomautuksia

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

Uunin lämpötila

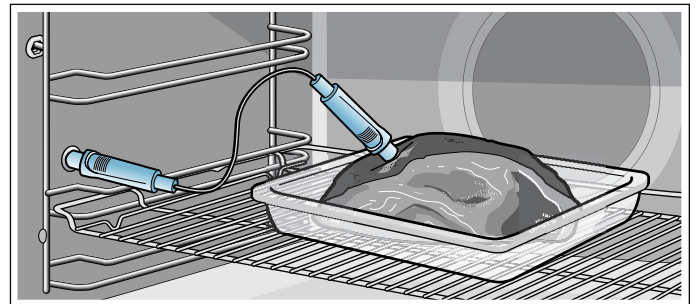
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

Paistolämpömittarin pistäminen lihaan

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari lihaan.

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



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

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

Huomio!


Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

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

Sisälämpötilan asettaminen

1. Työnä paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
2. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto tai käyttötapa "Ruoat".
3. Näppää lämpötilaehdotusta ja aseta lämpötila kiertovalitsimella.
4. Näppää kenttää "Sisälämpötila" ja aseta kiertovalitsimella elintarvikkeen sisälämpötila.
5. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminto käynnistyy.

Asetettu sisälämpötila elintarvikkeessa on saavutettu

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

Sisälämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa elintarvikkeen sisälämpötilan asetusta milloin tahansa.

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Varoitus – Palovammanvaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

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

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 32

Elintarvike	Sisälämpötila °C
Porsaanliha	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, punertava	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80

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


Puhdistustoiminto

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

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.


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

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

Varoitus

Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita

myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

Ennen puhdistustoimintoa

Huomio!

Ota vesisäiliö pois laitteesta ennen puhdistustoiminnon käynnistämistä. → "Höyry" sivulla 19

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 tiivisteen alueelta. Älä hankaa tiivistettä, älä irrota!

Huomautuksia

- Voit puhdistaa puhdistustoiminnon yhteydessä laitteen mukana toimitetun, emaloidun varusteen. Ritiilöitä ei voi puhdistaa puhdistustoiminnon mukana. Ritiilät eivät sovellu puhdistustoimintoon ja ne värjäytyvät. Tiedot muista varusteista, jotka soveltuvat puhdistustoimintoon, löydät lisävarustetaulukosta. → "Varusteet" sivulla 12
- Puhdista runsaasti likaantunut uunitila mieluiten ilman varustetta. Näin saavutat optimaalisen tuloksen. Jos haluat puhdistaa varusteen puhdistustoiminnon mukana, käynnistä puhdistus tavanomaiseen tapaan.

⚠ Varoitus Palovaara!

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



⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton 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 käyttötapa "Itsepuhdistus". Näyttöön tulee ehdotuksena puhdistusteho 3. Voit käynnistää puhdistuksen heti valitsimella start/stop tai
3. valita kiertovalitsimella toisen puhdistustehon.
4. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop.


Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

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 merkkiänen. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tilariville ilmestyy "Päättynyt". Voit sammuttaa äänimerkin valitsimella .

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 päättymisaajan siirtämisestä. Siten uuni on päivällä koko ajan käytettävissäsi. → "Aikatoiminnot" sivulla 16

Puhdistustoiminnon jälkeen

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

Pyyhi kannattimet kostella liinalla. Työnnä sen jälkeen kaikki kannattimet useita kertoja sisään ja ulos. Puhdistuksen jälkeen kannattimiin saattaa jäädä värjäytyymiä. Sillä ei ole vaikutusta toimintaan.

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 jäät sitruunahapolla.

Puhdistusaine

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

Soveltuvat puhdistusaineet

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

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysiuhkua,

- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
Laitteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisaistahrat 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. Jos kalkinpoistoainetta pääsee ohjauspaneelille, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
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. Huomio! Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 23 Huomautus: Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelasvaa 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.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka 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.

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

Ohjeita

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

Ristikot

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

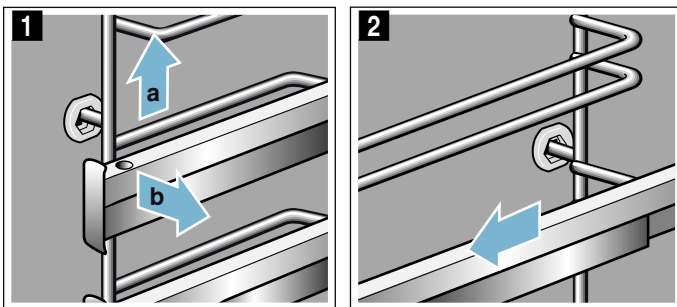
Ristikoiden irrotus ja asennus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ristikoiden irrotus

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

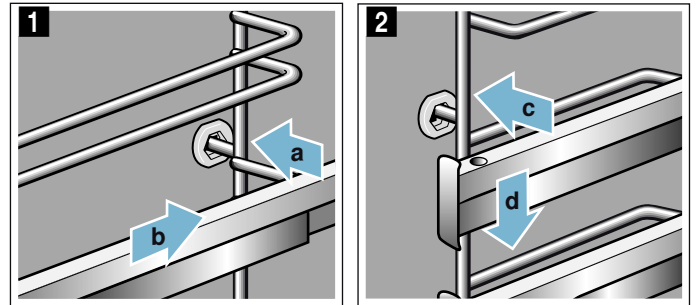


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asennus

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

- Aseta ristikko ensin keskelle takimmaista holkkia **a** siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina sitten taaksepäin **b** (kuva **1**).
- 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.

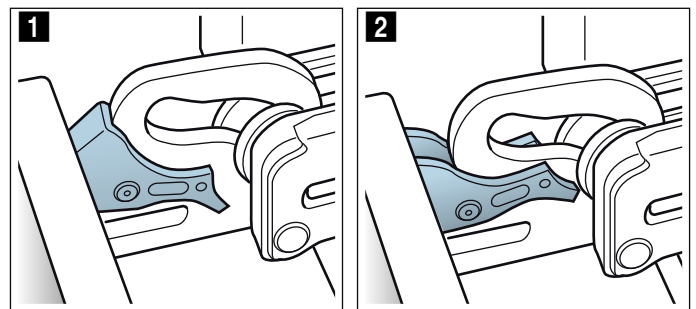
Laitteen luukun irrotus ja asennus

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.



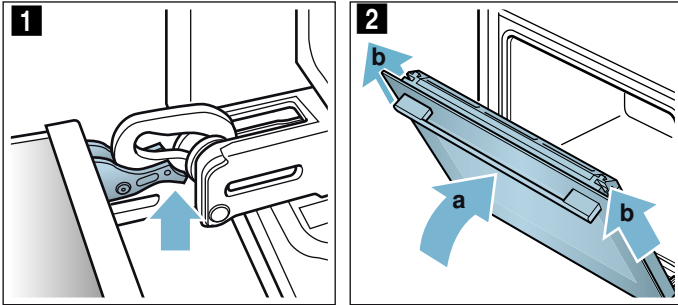
⚠ Varoitus

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

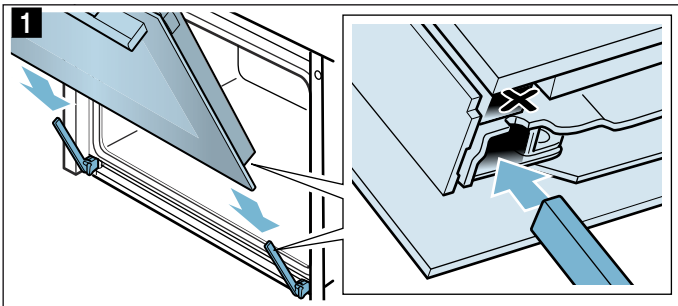
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva 1).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva 2).



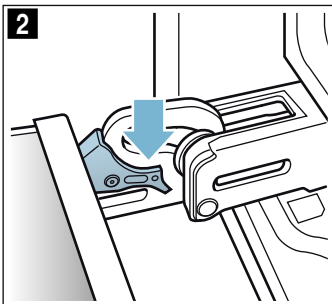
Laitteen luukun asennus

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).

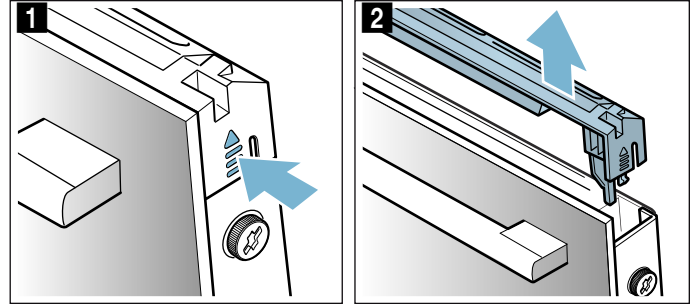


3. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

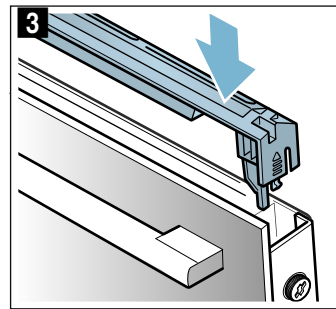
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



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

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



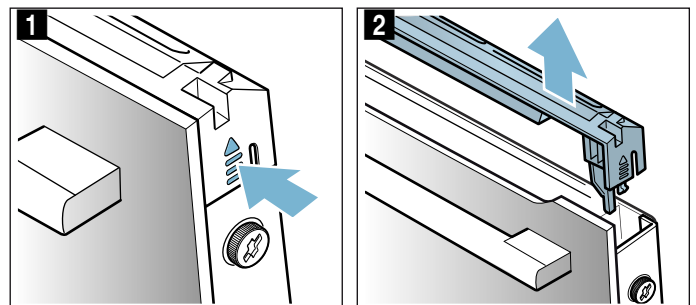
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

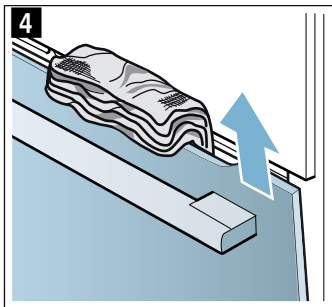
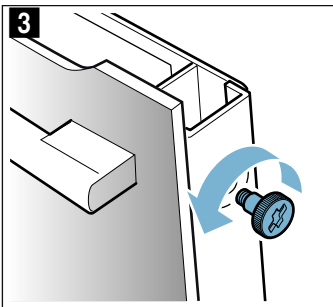
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

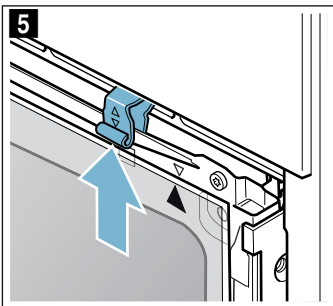
1. Avaa laitteen luukku hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystytä laitteen luukussa 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

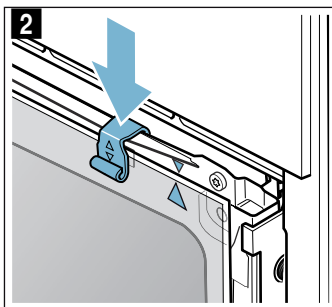
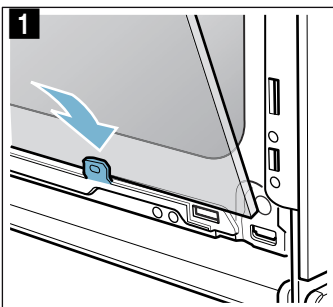
Loukkaantumiswaara!

- 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.

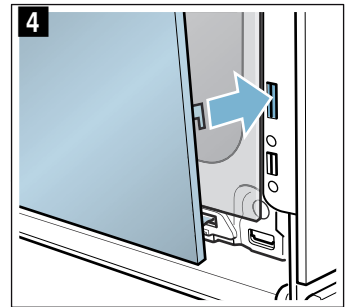
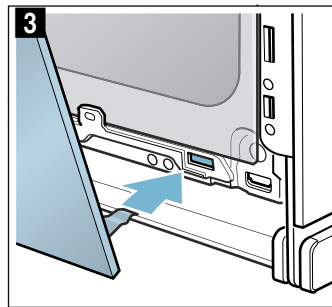
Asennus laitteessa

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

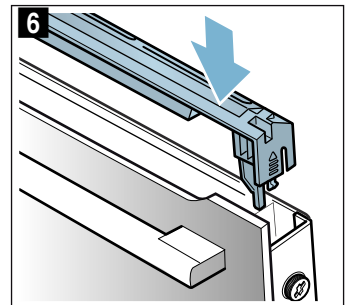
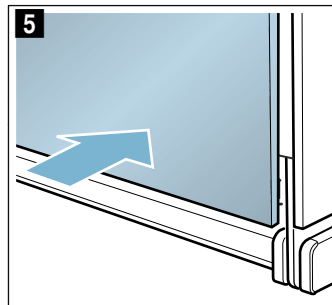
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



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 luukku 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 olevaan taulukko-osaan. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita. → *"Testattu koekeittiössämme" sivulla 32*

Vianetsintätaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide	
Laite ei toimi	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa	
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä	
Uunitilan valo ei pala	LED-lamppu on palanut	Soita huoltopalveluun	
Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnisty tai ei jatku	Vesisäiliö tyhjä	Täytä vesisäiliö	
	Kansi on auki	Sulje kansi	
	Kalkinpoisto estää höyryn käytön	Suorita kalkinpoisto	
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun	
Laite kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä	Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa	
Laite kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri	Asetettu veden kovuustaso on liian pieni	Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa	
Valitsimet vilkkuvat	Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä	Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää	
	Näyttöön ilmestyy viesti "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä	Kansi on auki	Sulje kansi
		Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Lukitse vesisäiliö paikalleen → <i>"Höyry" sivulla 19</i>
		Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
Älä avaa kantta 	Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis.	Tilaa uusi vesisäiliö	
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä	
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa	
Laite ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma"	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun Tyhjennä vesisäiliö tarvittaessa: avaa laitteen luukku, tartu oikealta ja vasemmalta sormin kanteen alhaalta ja vedä kansi ulos	
	Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma	Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen	
Uuni ei kuumene ja näytössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle"	Laite on esittelytilassa	Kytke sulake sulakerasiasta pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä".	

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 sulakerasiasta pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Pelkkää mikroaaltoa käytettäessä uunitila kuumenee.

Kuivaustoiminto on kytketty päälle.

Jotta vältetään kondenssiveden muodostuminen pelkässä mikroaaltokäytössä, laite kytkee tehon 600 W ja maksimitehon yhteydessä automaattisesti lisäksi päälle ylälämmön. Tämä ei vaikuta kypsennystulokseen.

Voit kytkeä tämän toiminnon pois päältä perusasetuksista. Noudata mikroaaltouunia koskevia ohjeita.

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.

Uunitilan lamput

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

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

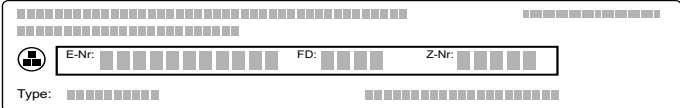
Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältty 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.

Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy etulevyn takaa.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. There is also a small icon of a phone handset on the left side of the label.

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 takuuaikana.

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. Ohjelma valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

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

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 32

Höyryn käyttö

Eräiden ruokien kohdalla höyrytoiminto aktivoituu automaattisesti. Höyrytoimintoa koskevat yleiset ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 19

⚠ 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.

Paistolämpömittari

Eräiden ruokien kohdalla voit käyttää myös paistolämpömittaria. Kun liität paistolämpömittarin laitteeseen, näyttöön tulevat mittarin käyttöön sopivat ruokalajit. Voit muuttaa uunin lämpötilan ja elintarvikkeen sisälämpötilan. → "Paistolämpömittari" sivulla 22

Ruoan valitseminen

Ruoat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

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

Ryhmät	Ruokalajit
Kakku	Vuokakakut
	Piirakka leivinpellillä
	Pienet leivonnaiset
	Pikkuleivät
Leipä, sämpylät	Leipä
	Sämpylät
Pizza, suolaiset leivonnaiset	Pizza
	Suolaiset leivonnaiset, quiche
Paistokset, souffléet	Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset
	Lasagne, tuore
	Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm
	Paistos, makea, tuore
Pakasteet	Soufflé annosvuoisissa
	Pizza
	Sämpylät
	Paistokset
Lintu	Perunatuotteet
	Lintu, kala
	Broileri
	Ankka, hanhi
Liha	Kalkkuna
	Porsaanliha
	Naudanliha
	Vasikanliha
	Lampaanliha
	Riista
	Liharuokat
Kala	Kala
Vihannekset	Pata vihannesten kera
	Vihannesten gratinointi
	Uuniperunat, puolitetut
	Uuniperunat, kokonaiset
Uudelleen lämmitys, tuoreutus	Vihannekset
	Valikko
	Leivonnaiset
	Lisukkeet

Ruuan valinta

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

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

Kun olet tehnyt kaikki asetukset, käynnistä valitsimella start/stop. Asetuksella Höyry laite käynnistyy vasta kuumennuksen jälkeen.

Asetuksen tekeminen on päättynyt

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

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

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää kenttää "Lopetus". Näyttöön ilmestyy "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 16

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 kokeittiossamme

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

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

Silikonivuoat

Suosittelimme tummia metallisia leivontavuokia, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

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

Silikonivuokien yhteydessä ei voi käyttää höyrytoimintoa.

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

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

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

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä 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 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.

Suosittelut asetusarvot

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

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




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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	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	Torttuvuoka/irtopohjavuoka	2		160-180	-	40-60
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	-	20-30
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-160	1	25-35
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
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	Torvikakkuvuoka	2	☐	150-170	-	50-70
Savariini	Torvikakkuvuoka	2	☒	150-160	1	60-70
Hiivataikinalaivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	20-30
Hiivataikinalaivonnainen	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
Murotaikinakakku mehukkaalla täyt- teellä	Uunipannu	3	☐	160-180	-	55-65
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3	☒	200-210	-	50-60
Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täyt- teellä	Uunipannu	3	☐	160-180	-	15-20
Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täyt- teellä	Leivinpelti	3	☒	150-160	1	20-30
Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täyt- teellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	150-170	-	20-30
Hiivataikinalaivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	180-200	-	30-40
Hiivataikinalaivonnainen 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
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						

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

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.






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

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

Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Grilla-usteho	Höyryn teho	Aika minutteina
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
* Esilämmitä							
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita							

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
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 leivotut**	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
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

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

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

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastäyhteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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





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

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

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








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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 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		-	-	-
* Esilämmitä						
** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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 yleispannalla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

Käytä kohokkaille höyrytoimintoa. Et tarvitse vesihaudetta.

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa.

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

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

Suosittelut asetusarvot

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


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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 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	Avoim 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
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 12

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

Paistaminen astiassa

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

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

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu kypsyy hitaammin ja

ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun paistamiseen mieluiten 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 tiheä rasva valuu pannuun.

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

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

Huomautuksia

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

Paistolämpömittari

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

→ "Paistolämpömittari" sivulla 22

Suosittelut asetusravot

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia.

Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

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

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

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






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

Ohjeita

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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

* Esilämmitä 5 min

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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 alaspäin.

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

Paistaminen ritilällä

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

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

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

Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Paisteja ei tarvitse kääntää.

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

Grillaus

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grilla 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.

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

Huomautuksia

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

Paistolämpömittari

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

uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 22

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. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$.

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

Höyrin teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyrin teho	Aika mi- nutteina
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
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
* Esilämmitä							
** Kääntämättä							

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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 grillipihdejä.

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, selkävät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkävä irtoaa helposti.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

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

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

Pidä uunin 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 grillipihdeillä. Jos pistät kalaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja se kuivuu.

Huomautuksia

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

Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

Paistolämpömittari

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

→ "Paistolämpömittari" sivulla 22

Suosittelut asetusravot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruoille. 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 = keskiuuri
- 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
Kalapihvit							
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		-	3	-	10-20
* Esilämmitä							
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2							

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyrin teho	Kypsen- nysaika minuut- teina
Kala, pakaste							
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	2		210-230	-	-	20-30
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		200-220	-	-	45-60
Kalafilee, kuorutettu	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 oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyrin teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyrin 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		-	-	-	-
Perunataskut, täytetyt*	Uunipannu	3		-	-	-	-
Kroketit*	Uunipannu	3		-	-	-	-
* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita							

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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. Älä avaa laitteen luukkuu toiminnon aikana.

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

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

2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
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. Kypsentaaminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

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

Laita ruoat kylmään tyhjiin uuniin. Valitse lämpötila uunitoiminnolla Kieroilma Eco väliltä 125-275 °C und uunitoiminnolla Ylä-/alalämpö väliltä 150-250 °C. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Kieroilma Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kieroilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. Uunitoimintoa Ylä-/alalämpö Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

Energiatehokkuusluokan määrittämiseen käytetään uunitoimintoa Kieroilma 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 peiliin 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 paisto aika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

■  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	Muffinpelti	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 kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

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 lämmitä hyvin astia uunin sisällä noin 15 minuutin ajan.






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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

Ruokalaji	Astia	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Ruskistusai-ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Lintu						
Ankanrinta, punertava à 300 g	Kanneton astia	2		6-8	90*	45-60
Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä	Kanneton astia	2		4	120*	45-60
Kalkkunarinta, luuton, 1 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	120*	110-130
Porsaanliha						
Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	130-180
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		4-6	80*	45-70
* Esilämmitä						

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Naudanliha						
Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg, kypsä	Kanneton astia	2		6-8	100*	150-180
Naudanfilee, 1 kg	Kanneton astia	2		4-6	80*	90-120
Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm	Kanneton astia	2		6-8	80*	120-180
Naudan medaljongit/fileesekä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-60
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	80-140
Vasikanpaisti, paksuus 7-10 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	80*	140-200
Vasikanfilee, kokonainen, 800 g	Kanneton astia	2		4-6	80*	70-120
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	30-50
Lampaanliha						
Karitsanselkä, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g	Kanneton astia	2		4	80*	30-45
Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu	Kanneton astia	2		6-8	95*	120-180
* Esilämmitä						

Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

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 jäähdä 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, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleista tehdään, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

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

Käytettävä uunitoiminto:

■  4D-kiertoilma

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

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

Lasitölkit

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

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

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Hedelmät

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

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

Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

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

Umpioinnin lopettaminen

Hedelmät

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

Vihannekset

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kun kaikkien 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 minuutteina
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti:30-40
				120	Kuplimisen alettua: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
Vihannekset, esim. kurkut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30

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

Taikin kohotus

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

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

Taikinan kohottaminen

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

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

Kohottaminen leivottuna


Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.













Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Taikin 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, leiveitä 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 EN60350-1 mukaan.

Leipominen

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pelleillä tai vuoissa olevien leivonnaisien ei 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 irtopohjavuokat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuokat limittäin päällekkäin.

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

Kakkupohja

Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuokat 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 = keskiuuri
- 3 = suuri

Ruoka	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Leivonta						
Pursotin pikkuleivät	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.bsh-group.com

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001123399
980507