

SIEMENS



Kalusteisiin sijoitettava uuni

HS858GX.6S

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fi Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Aikatoiminnot	22
	Tärkeitä turvaohjeita	5	Hälytin	22	
Yleistä	5		Toiminta-aika	23	
Höyry	5		Päätymisaika	23	
Paistolämpömittari	6			Lapsilukko	24
Puhdistustoiminto	6		Aktivointi ja deaktivointi	24	
	Vaurioiden syyt	6		Perusasetukset	24
Yleistä	6		Asetusten muuttaminen	24	
Höyry	7		Asetukset	24	
	Ympäristönsuojelu	7	Kellonajan muuttaminen	25	
Energiansäästö	7			Sapatti-ohjelma	25
Ympäristöystävällinen hävittäminen	8		Sapatti-asetuksen käynnistäminen	25	
	Tutustuminen laitteeseen	9		Home Connect	26
Ohjauspaneeli	9		Asentaminen	26	
Valitsimet	9		Kaukokäynnistys	27	
Näyttö	9		Home Connect -asetukset	27	
Käyttötavat-valikko	10		Etädiagnoosi	28	
Uunitoiminnot	10		Tietosuojaa koskeva huomautus	28	
Höyry	11		Standardinmukaisuustodistus	28	
Lisätietoja	12			Paistolämpömittari	29
Uunitilaan liittyvät toiminnot	12		Uunitoiminnot	29	
Vesisäiliö	12		Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen ..	29	
	Varusteet	13	Sisälämpötilan asettaminen	30	
Mukana toimitetut varusteet	13		Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat	30	
Varusteiden asettaminen uuniin	13			Puhdistustoiminto	31
Lisävaruste	14		Puhdistustoiminto	31	
	Ennen ensimmäistä käyttöä	15	Kalkinpoisto	31	
Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	15			Puhdistusaine	32
Ensimmäinen käyttöönotto	15		Soveltuvat puhdistusaineet	32	
Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus	16		Uunitilan pinnat	33	
Varusteiden puhdistus	16		Laitteen pitäminen puhtaana	33	
	Koneen käyttö	17		Ristikot	34
Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	17		Ristikoiden irrotus ja asennus	34	
Toiminnon käynnistäminen tai keskeyttäminen	17			Laitteen luukku	34
Käyttötavan säätäminen	17		Laitteen luukun irrotus ja asennus	34	
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	17		Luukun suojuksen irrotus	35	
Pikakuumennus	17		Luukun lasien irrotus ja asennus	35	
	Höyry	18		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	37
Äänet	18		Vianetsintätaulukko	37	
FullSteam - höyrykypsennys	18		Maksimi käyttöaika ylittynyt	38	
Kypsennys höyryn avulla	19		Uunitilan lamput	38	
Lämmitys	19			Huoltopalvelu	38
Taikinan kohotus	19		Mallinumero ja sarjanumero	38	
Sulatus	20				
Sous-vide	20				
Vesisäiliön täyttäminen	20				
Jokaisen höyrykäytön jälkeen	21				

 Ruoat	39
Asetuksia koskevia ohjeita	39
Ruoan valitseminen	39
Paistotunnistin	40
Ruoan valinta	40
 Testattu koekeittiössämme	41
Älä käytä silikonivuokia	41
Kakut ja pienet leivonnaiset	41
Leipä ja sämpylät	45
Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	47
Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	48
Lintu	49
Liha	51
Kala	54
Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna	56
Jälkiruoka	59
Menu-kypsennys	59
Eco-uunitoiminnot	60
Akryyliamidi elintarvikkeissa	61
Matalalämpökypsennys	61
Kuivaaminen	63
Umpiointi ja mehustus	63
Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia	64
Taikinan kohotus	64
Sulatus	65
Sous-vide	66
Lämmitys	69
Lämpimänäpito	69
Testiruokat	70

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 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 13

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!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

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

Höyry

Varoitus – Palamisvamman vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

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


Paistolämpömittari

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Puhdistustoiminto

Varoitus – Palovamman vaara!

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

Vaurioiden syyt

Yleistä

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Silikonivuoat: älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoista kestoleivinpaperia, kansia tai varusteita. Paistotunnistin voi vaurioitua. Silikonilla päällystettyä leivinpaperia voit käyttää.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosioita. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, vieriset 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.
- Uuninpuhdistusaine: älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Vieriset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Höyry

Huomio!

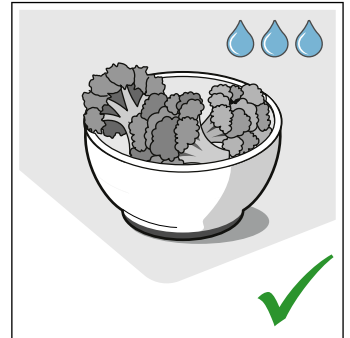
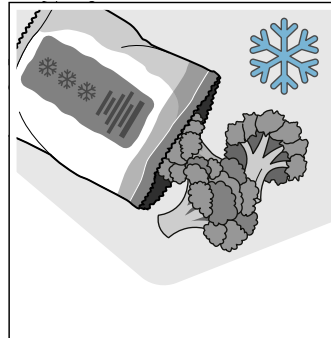
- Kakkuvuoat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetystä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai rei'ittämätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Kuuma vesi vesisäiliössä: kuuma vesi voi vaurioittaa pumppua. Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.
- Emalivauriot: älä käynnistä toimintaa, 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 puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

Ympäristönsuojelu

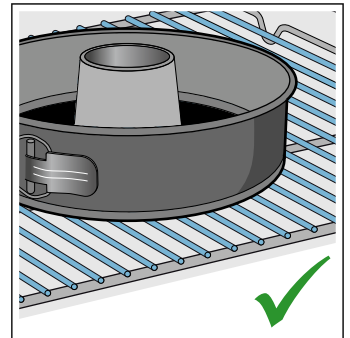
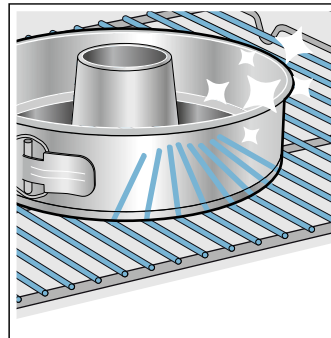
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

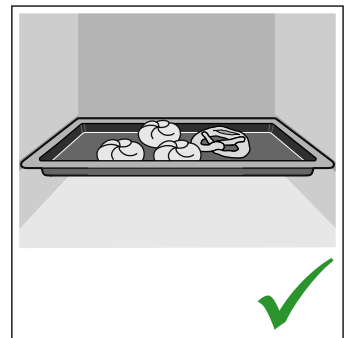
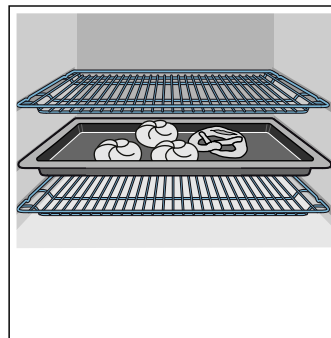
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



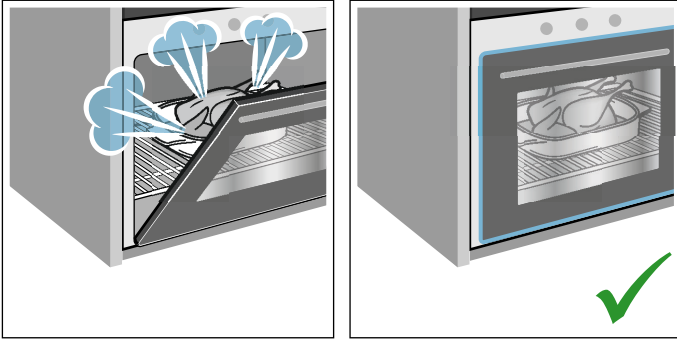
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



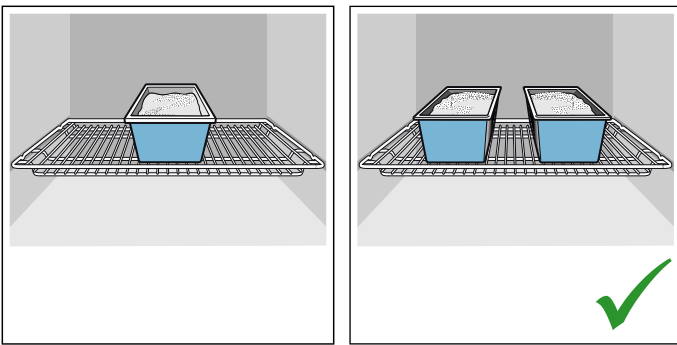
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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 loppukypsentämiseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



- 1 Valitsimet**
Kiertovalitsimen vasemmalla ja oikealla puolella olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsimia painamalla.
- 2 Kiertovalitsin**
Voit kiertää kiertovalitsinta sekä oikealle että vasemmalle.
- 3 Kosketusnäyttö**
Kosketusnäytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit. Tehdäksesi asetuksen näppää kyseistä tekstikenttää. Tekstikentät muuttuvat valinnasta riippuen.
- 4 Kosketuskenttä**
Näppäämällä kenttää avaat ohjauspaneelin. Voit ottaa vesisäiliön pois paikaltaan.

Valitsimet

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

Valitsimet

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien toiminnoista.

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

Ohjauspaneeli

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

>>>>	Pikakuumennus	Pikakuumennuksen kytkeminen päälle ja pois päältä
	Kannen avaaminen	Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 20
start/stop		Toiminnon käynnistäminen, pysäyttäminen ja keskeyttäminen

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat arvoja, jotka näkyvät näytössä.

Useimmissa valintalistoissa, esimerkiksi uunitoiminnoissa, viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto. Esimerkiksi lämpötilan kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin lämpötila on saavutettu.

Näyttö

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

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

Tilarivi

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

Toiminnon etenemistä kuvaava viiva

Toiminnon etenemistä 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 [1].

Käyttötavat-valikko

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

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

Käyttötapa	Käyttö
Uunitoiminnot	Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja uunitoimintoja.
Ruoat → "Ruoat" sivulla 39	Tästä löydät useille ruoille sopivat asetukset jo valmiiksi ohjelmoituina.
Höyrykypsennys → "Höyry" sivulla 18	Ruoanvalmistukseen on käytettävissä useita täsmällisesti suunniteltuja höyrytoimintoja.
Kalkinpoisto → "Puhdistustoiminto" sivulla 31	Tällä toiminnolla poistetaan höyrytimestä kalkki.
Kuivaus → "Höyry" sivulla 18	Käytä jokaisen höyrytoimintokäytön jälkeen.
Puhdistustoiminto → "Puhdistustoiminto" sivulla 31	Puhdistustoiminto puhdistaa uunin lähes itsestään.
Asetukset → "Perusasetukset" sivulla 24	Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien tarpeidesi mukaan.
Home Connect → "Home Connect" sivulla 26	Tällä toiminnolla voit yhdistää uunin liikkuvaan päätelaitteeseen.

Uunitoiminnot

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

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

Uunitoiminnot	Lämpötila	Käyttö
 4D-kiertoilma *	30-250 °C	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö *	30-250 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilma eco	30-250 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
 Ylä-/alalämpö eco	30-250 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.
 Kiertoilmagrillaus *	30-250 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.

	Grilli suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen koko pinta kuumenee.
	Grilli pieni pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.
	Pizzateho	30-250 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Intensiiviteho	30-250 °C	Rapeapohjaiset ruoat. Lämpö tulee ylhäältä ja erityisen voimakkaasti alhaalta.
	Mieto kypsennys	70-120 °C	Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	Alalämpö	30-250 °C	Vesihautteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.
	Kuivaaminen	30-150 °C	Yrttien, hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen.
	Lämpimänäpito *	60-100 °C	Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.
	coolStart-toiminto	30-250 °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.
	Astioiden esilämmitys	30-70 °C	Astioiden lämmittämiseen.






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

Ehdotetut arvot

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

Höyry

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

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 Höyrykypsennys	30-100 °C	Vihanneksille, kalalle, lisäkkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehauttamiseen
 Lämmitys	80-180 °C	Ruokien hellävaraiseen lämmitykseen ja leivonnaisten tuoreutukseen. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
 Kohotusteho	30-50 °C	Hiivataikinan ja hapantaikinan nostatukseen ja jogurtin valmistukseen. Taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.
 Sulatus	30-60 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan
 Sous-vide	50-95 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauksella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.

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 ylikuumentumiselta.

Laitteen luukun avaaminen

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

Uunivalo

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

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumentuu.

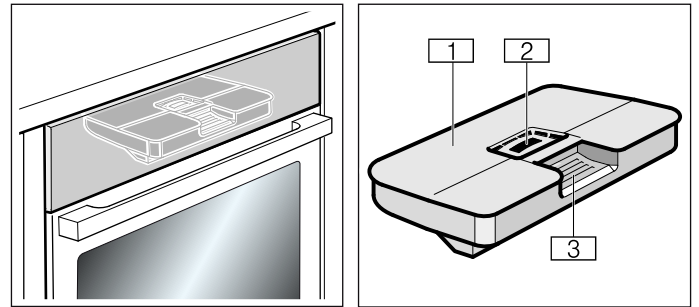
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 24

Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintoa. → "Höyry" sivulla 18



- 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 uunivuolle. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. Höyrytoimintoa käytettäessä voit käyttää sitä myös tippuvan veden keräämiseen.
	Höyrytysastia reiällinen, koko S Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.
	Höyrytysastia reiätön, koko S Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.
	Höyrytysastia reiällinen, koko XL Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 29

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

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

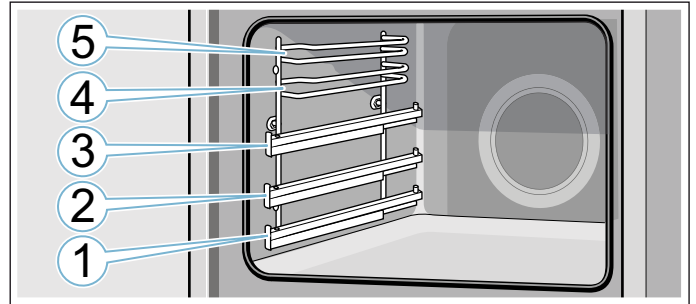
Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen.

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.

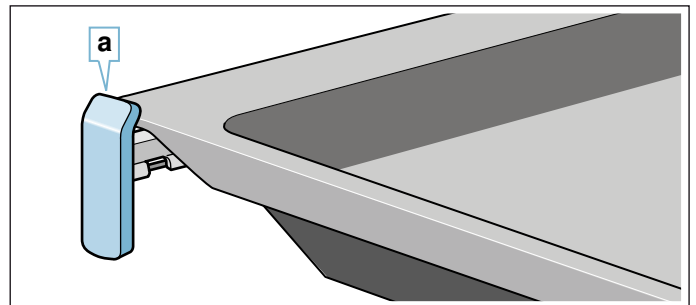


Työnnä varuste kannatinkorkeudella 4 ja 5 aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Korkeudella 1, 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.

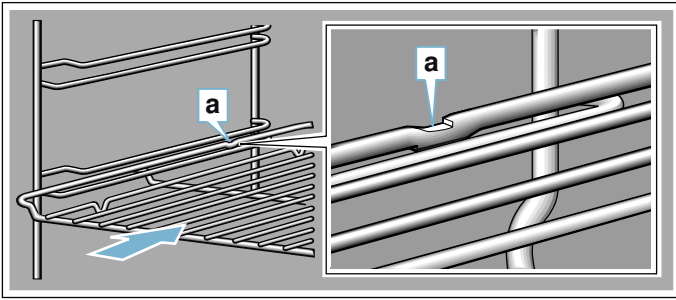
Huomautuksia

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

Lukitustoiminto

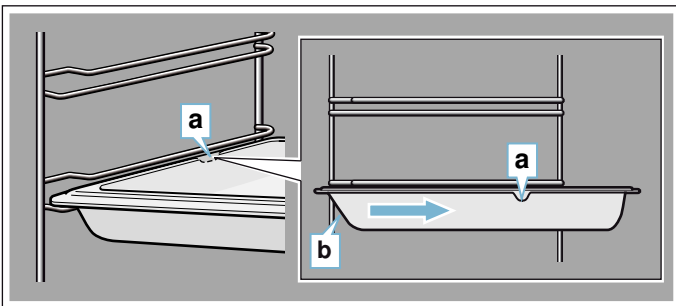
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu

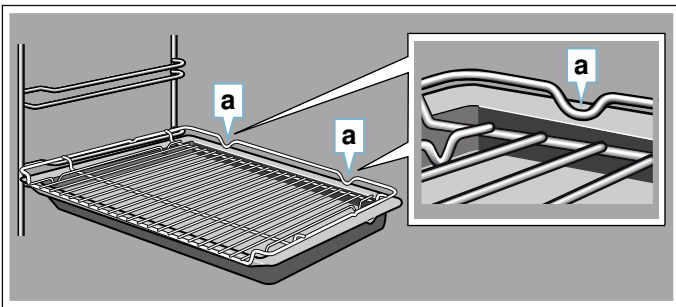


Varusteiden yhdistäminen

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

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

Esimerkkikuva: uunipannu



Pienet höyrytysastiat voit laittaa uuniin vain ritilällä.

Lisävaruste

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

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

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 38

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kaku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

Uunipannu

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

Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Uunipannu, tarttumaton pinnoite

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

Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.

Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".

Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

Höyrytysastia, reiällinen, koko XL

Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.

Höyrytysastia, reiällinen, koko S

Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.

Höyrytysastia, reiätön, koko S

Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.

Posliiniastia, reiätön, koko S

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

Posliiniastia, reiätön, koko L

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

Kannatinjärjestelmä 1-portainen

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

Kannatinjärjestelmä 3-portainen

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

Somistelilat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.



Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

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

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.
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, pullotettuun 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 24

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".

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

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

Home Connect -toiminnolla

1. Näppää kohtaa "Avustimella".
2. Lisätietoja löydät luvusta → "Home Connect" sivulla 26

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

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

Kalibroinnin esivalmistelu

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

Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

Huomautuksia

- Kalibrointi voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa).
- Älä avaa laitteen luukkuja kalibroinnin aikana. Muutoin kalibrointi keskeytyy.

1. Kytke laite päälle valitsimella on/off.
2. Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 20

3. Aseta kalibrointia varten annettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika ja käynnistä laite.
→ "FullSteam -höyrykypsennys" sivulla 18

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


4. Kuumenna uuni kalibroinnin jälkeen.

Huomio!

Emalivauriot

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

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

Kuumentaminen	
Uunitoiminto	4D-kiertoilma 
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	30 minuuttia

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.
8. Lopeta käyttö, kun annettu toiminta-aika on kulunut. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off.
9. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila. → "Jokaisen höyrykäytön jälkeen" sivulla 21

Huomautuksia

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

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

Koneen käyttö

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

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

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

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

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

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

Laitteen kytkeminen päälle

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

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

Huomautus: Perusasetuksissa voit määrittellä, mikä käyttötapa 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 käyttötappaa. 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.

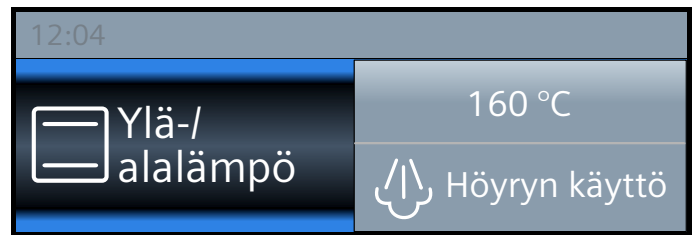
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

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.

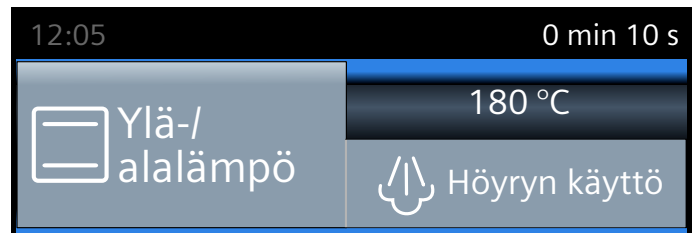
Muuta arvot muita asetuksia varten seuraavasti:

Esimerkkikuva: ylä/alalämpö, 180 °C.

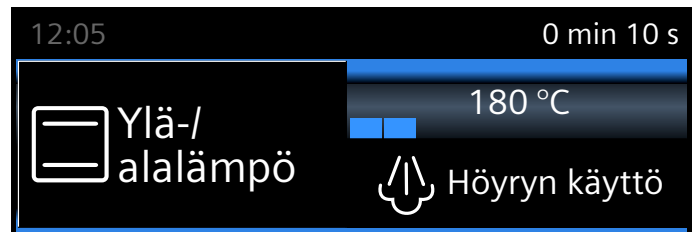
1. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.



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:

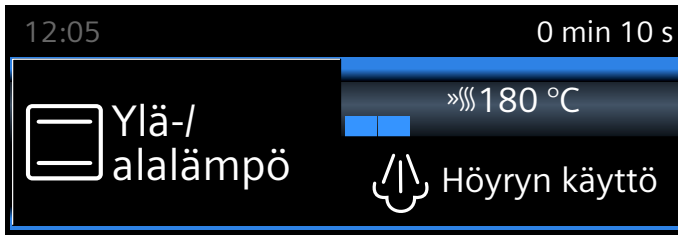
⊗	4D-kiertoilma
☰	Ylä-/alalämpö
☰	Intensiiviteho

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

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. Lämpötilavalvonnan näyttö alkaa täyttyä.

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

Huomautuksia

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

Keskeyttäminen

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

Höry

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höry 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.

FullSteam - höyrykypsennys

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

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

Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
Huomautus: Kytke höyrykypsennys päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
2. Paina valitsinta menu.
3. Näppää kenttää "Höyrykypsennys".
4. Aseta kiertovalitsimella "Höyrykypsennys [i]".
5. Näppää kenttää "Lämpötila" ja aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää kenttää "Toiminta-aika" ja aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop.
Laitte kuumenee.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella [i].

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 41

Kypsennys höyryn avulla

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

Kypsennettävä tuote

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

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





Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:

- pieni
- keskimääräinen
- runsas

Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

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

Käynnistäminen

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

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

Höyrykäytön keskeyttäminen

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

Huomautus: Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.


Laitteen käytön keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.


Lämmitys


Uunitoiminnolla "Uudelleen lämmitys 

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

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

Käynnistäminen

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

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


Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Taikinan kohotus


Uunitoiminnolla "Taikinan kohotus 


 hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Taulukoista löydät tietoja sopivan asetuksen valintaan. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 41

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

Käynnistäminen

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

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


Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.


Sulatus

Käytä uunitoimintoa "Sulatus 

" pakasteiden sulattamiseen.

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

Käynnistäminen

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

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

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Sous-vide

Sous-vide on kypsennysmenetelmä, jossa vakuumpakatut elintarvikkeet kypsennetään matalassa lämpötilassa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella. Sous-vide soveltuu lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille.

Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityisiin kuumuutta kestäviin keittopusseihin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.

Huomautuksia


- Jos vesisäiliö tyhjenee sous-vide-kypsennyksen aikana, toiminto keskeytyy.
- Sous-vide-kypsennyksen aikana uunitilan pohjaan muodostuu enemmän kondenssivettä kuin muilla uunitoiminnoilla.

Käynnistäminen

Huomio!

Kalusteaurioiden vaara

Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran. Älä käytä vettä vesisäiliön toista täyttömäärää, koska uunitilan pohjalle kertyy muuten runsaasti vettä. Vesi voi valua ulos uunista.

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

Varoitus – Palovammavaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä. Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan. Ota sen jälkeen vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

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

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, näppää valitsinta start/stop.

Lopetus

Kytke laite pois päältä näppäämällä valitsinta on/off.

Vesisäiliön täyttäminen

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

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.
→ "Perusasetukset" sivulla 24

Varoitus – Loukkaantumiswaara ja palovamman vaara!

Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta. Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia). Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryä (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 lokeroista.

Huomio!


Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

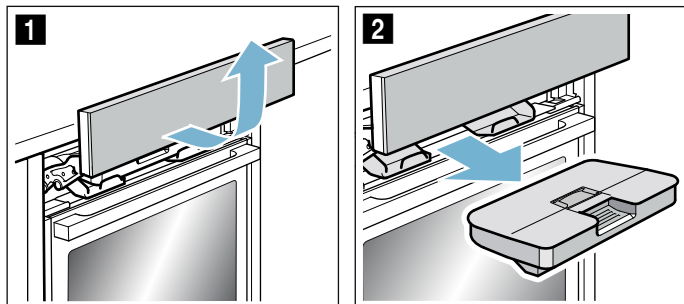
Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

Huomio!

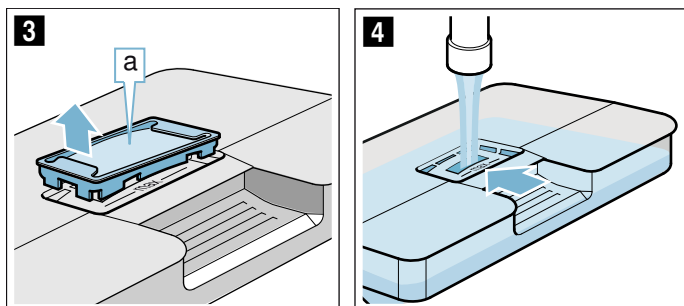
Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laite saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua.

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

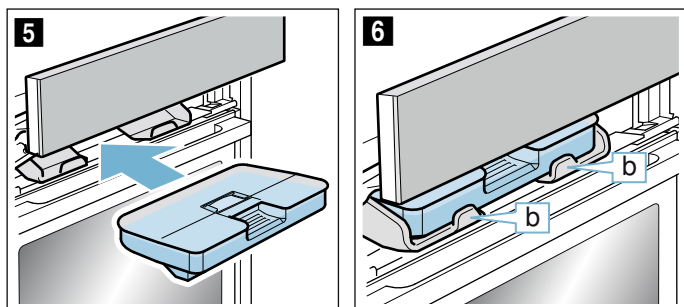
1. Näppää kenttää .
Etulevy työnny automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se lukittuu paikalleen (kuva **1**).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva **2**).



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 höyrykypsennyksen, taikinan kohotuksen, uudelleenlämmityksen tai sulatuksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

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

Jokaisen höyrykäytön jälkeen

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!


Laitte kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Huomio!

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

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

Huomautuksia

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

Vesisäiliön tyhjentäminen

Huomio!

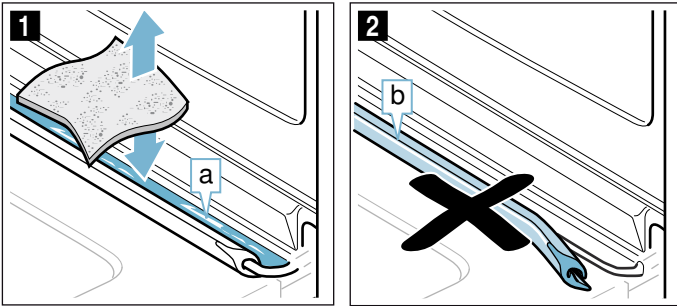
- Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.
- Älä puhdistaa vesisäiliötä astianpesukoneessa. Vesisäiliö vaurioituu.

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.

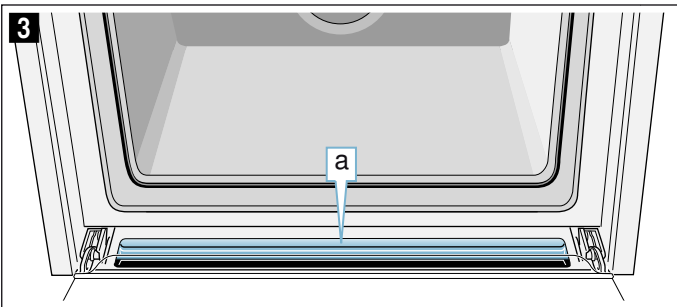
Tippakourun kuivaaminen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.

3. Imeytä tippuvesikourussa **a** oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti (kuva **1**).
Varmista pyyhkiessäsi, että tiiviste **b** ei irtoa tippuvesikourusta (kuva **2**).



Tippuvesikouru **a** on uunitilan alapuolella (kuva **3**).



Huomautus: Jos tiiviste on irronnut, aseta tiiviste takaisin paikalleen tippuvesikouruun. → "Laitteen luukku" sivulla 34

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 "Kuivaustoiminto".
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.

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

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

Huomautuksia

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

Hälytin

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

Pisin asetettavissa oleva aika on 24 tuntia.

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

Ajan päättymisen jälkeen

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

Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

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

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

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


Toiminta-aika

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

Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

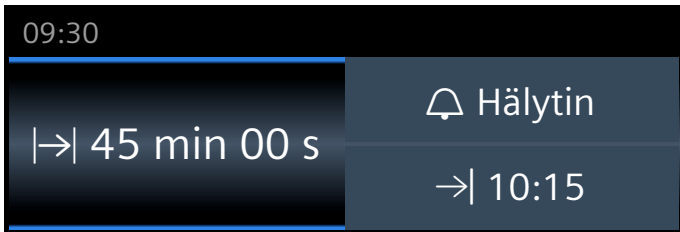
Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

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 \rightarrow kulumisen näkyy 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.

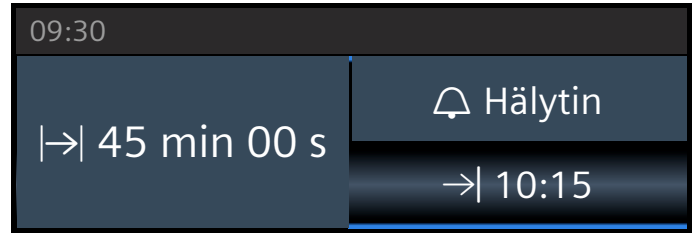
Päättymisaika

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

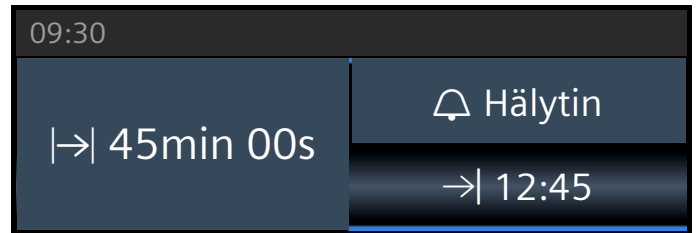
Edellytys: asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Aikatoimintojen valikko  on avattu.

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

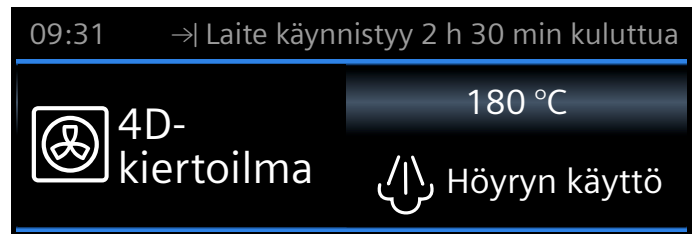
1. Näppää kenttää "Loppu \rightarrow ". Päättymisaika näkyy näytössä.



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.




3. Vahvasta valitsimella start/stop.





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


Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Päättymisajan korjaaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa aikatoimintojen valikko valitsimella , näppää kohtaa "Loppu \rightarrow " 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 \rightarrow " ja muuta päättymisaika kiertovalitsimella. Toiminta-aika kuluu heti loppuun.



Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

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

Aktivointi ja deaktivointi


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

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

Perusasetukset

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

Asetusten muuttaminen

1. Paina valitsinta menu.
Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Asetukset".
Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus.
3. Muuta arvot kiertovalitsimella.
4. Näppää nuolta  siirtyäksesi seuraaviin perusasetuksiin.
5. Tallenna painamalla valitsinta menu.
Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

Asetukset

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

Voit muuttaa seuraavia asetuksia:

Asetus	Valinta
Kielen valinta	Muita kieliä valittavana
Kellonaika	Tämänhetkisen kellonajan asetus
Päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asetus
Veden kovuus	0 (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
home Connect	WiFi:n kytkeminen päälle tai pois päältä → "Home Connect" sivulla 26
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 menu.
Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Näppää kohtaa "Asetukset".
3. Näppää nuolella √ kohtaan "Kellonaika".
4. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.
5. Paina valitsinta menu.
Näyttöön ilmestyy kehoitus tallentaa tai hylätä asetus.

Sähkökatko

Pitkän sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset.

Aseta kieli, kellonaika ja päiväys uudelleen.

Sapatti-ohjelma

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 74 tuntiin saakka. Uunissa olevat ruoat pysyvät lämpiminä ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Edellytys: olet aktivoinut perusasetuksissa "Sapatti-asetus kytketty päälle". → "Perusasetukset" sivulla 24

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 kulumisen näkyvä tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Päätymisajan siirtäminen

Päätymisajan siirtäminen ei ole mahdollista.

Sapatti-asetuksen keskeyttäminen

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

Home Connect

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

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

Home Connect -toiminnon käytettävyys riippuu Home Connect -palveluiden saatavuudesta maassasi. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja aiheesta osoitteesta www.home-connect.com.

Huomautuksia

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

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, Home Connect -sovellus on asennettava mobiiliin päätelaitteeseen ja tehtävä tarvittavat asetukset.

Ota tätä varten huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.

Tee asetukset seuraamalla sovelluksen kautta annettuja ohjeita.

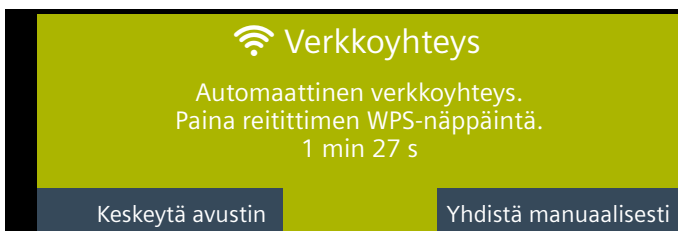
Asetusten tekemistä varten pitää sovelluksen olla auki.

Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon

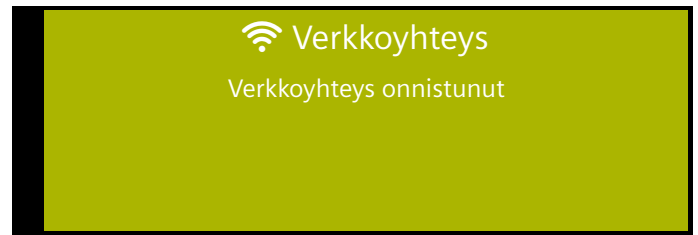
Huomautuksia

- Tarvitset reitittimen, jossa on WPS-toiminto.
- Voit käynnistää Home Connect -avustimen ensimmäisen käyttöönoton aikana tai valikon kautta.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Home Connect -avustin".
Laitte on valmis luomaan automaattisen verkkoyhteyden.



3. Paina WPS-näppäintä reitittimessä.
Odota, kunne näytössä näkyy "Verkkoyhteys onnistunut".



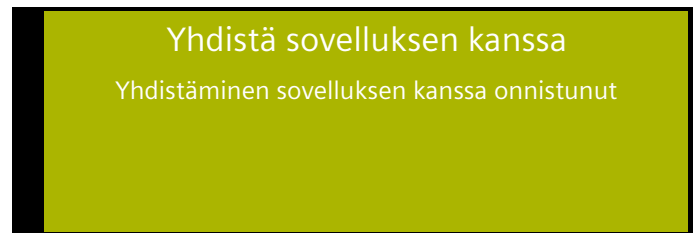
4. Näppää "Yhdistä sovelluksen kanssa".



Laitte on valmis yhdistettäväksi sovelluksen kanssa.

5. Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata automaattista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.

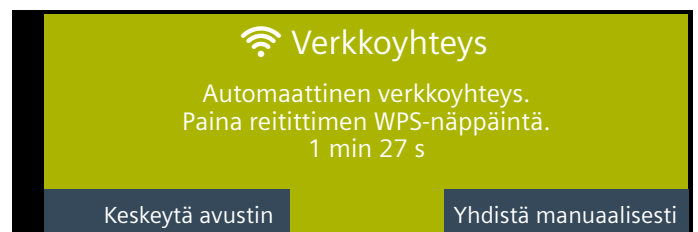
Kirjautuminen on päättynyt, kun näytössä näkyy "Yhdistäminen sovelluksen kanssa onnistunut".



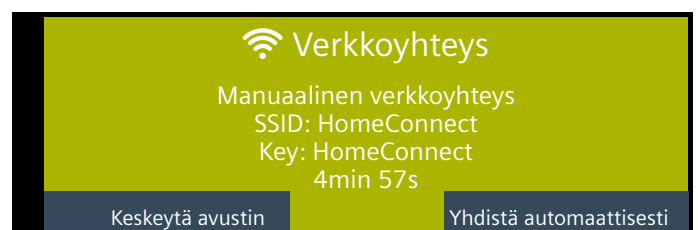
Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon

Huomautus: Voit käynnistää Home Connect -avustimen ensimmäisen käyttöönoton aikana tai valikon kautta.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Home Connect -avustin".
3. Näppää "Yhdistä manuaalisesti".



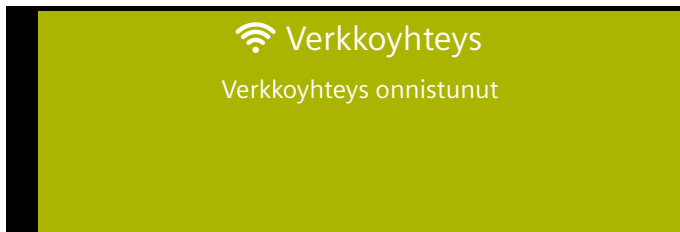
Laitte on valmis luomaan manuaalisen verkkoyhteyden.
Näytössä näkyy uuniverkon SSID ja avain.



4. Kirjaa mobiili päätelaite uuniverkkoon SSID:llä "HomeConnect" avaimella "HomeConnect".



Odota, kunne näytössä näkyy "Verkkoyhteys onnistunut".



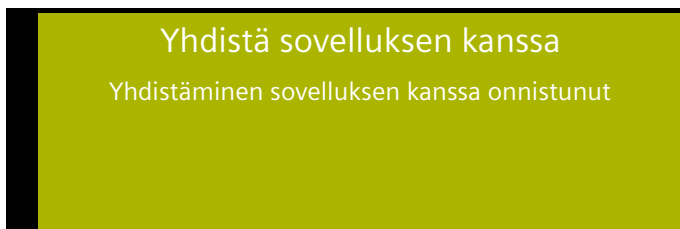
5. Näppää "Yhdistä sovelluksen kanssa".



Laite on valmis yhdistettäväksi sovelluksen kanssa.

6. Käynnistä sovellus mobiilissa päätelaitteessa ja noudata manuaalista verkkokirjautumista koskevia ohjeita.

Kirjautuminen on päättynyt, kun näytössä näkyy "Yhdistäminen sovelluksen kanssa onnistunut".



Kaukokäynnistys

Jos haluat käynnistää uunitoiminnon mobiilin päätelaitteesi kautta, kaukokäynnistys on aktivoitava.

Huomautuksia

- "Kaukokäynnistys" näkyy vain, kun Home Connect -avustimen käyttö on lopetettu onnistuneesti.

- Ota huomioon, että eräät käyttötavat voidaan käynnistää vain uunista käsin.

- Paina valitsinta menu.
- Näppää "Kaukokäynnistys". Näyttöön ilmestyy ☐

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

- Uuninluukku avataan 15 min kaukokäynnistykseen aktivoinnin jälkeen.
- Uuninluukku avataan 15 min uunitoiminnon päättymisen jälkeen.
- 24 tuntia kaukokäynnistykseen aktivoinnin jälkeen.

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

Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connectia milloin tahansa tarpeidesi mukaan.

Huomautus: Paina Home Connect -asetuksissa valitsinta ☐, jolloin saat näyttöön verkko- ja laitetiedot.

WiFi

Kun WiFi on aktivoitu, voit käyttää Home Connect -toimintoa.

Huomautus: Laite kuluttaa verkotetussa valmiuskäytössä enintään 3 W.

- Paina valitsinta menu
- Näppää "Asetukset".
- Näppää "Home Connect".
- Näppää "WiFi" kytkeäksesi radiotaajuusmoduulin päälle tai pois päältä.



Irrottaminen verkosta

Voit irrottaa uunin verkosta milloin tahansa.

Huomautus: Kun uuni on irrotettu verkosta, käyttö Home Connectin avulla ei ole mahdollista.

- Paina valitsinta menu.
- Näppää "Asetukset".
- Näppää "Home Connect".
- Näppää "Irrota verkosta".



Verkon yhdistäminen

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Asetukset".
3. Näppää "Home Connect".
4. Näppää "Verkon yhdistäminen".
5. Näppää "Yhdistä manuaalisesti" tai "Yhdistä automaattisesti".
6. Noudata luvussa "Manuaalinen kirjautuminen kotiverkkoon" tai "Automaattinen kirjautuminen kotiverkkoon" olevia ohjeita.

Yhdistäminen sovelluksen kanssa

Kun mobiiliin päätelaitteeseesi on asennettu Home Connect App, voit yhdistää päätelaitteen uunin kanssa.

Huomautus: Laitteen pitää olla liitettynä verkkoon.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Asetukset".
3. Näppää "Home Connect".
4. Näppää "Yhdistä sovelluksen kanssa".

09:30 Home Connect-asetukset		
WiFi päälle	Irrota verkosta	Yhdistä sovelluksen kanssa
Takaisin asetuksiin		Kaukokäyttö päälle

Kaukokäyttö

Home Connect -sovelluksella voit käyttää kätevästi uunin toimintoja.

Huomautuksia

- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect App -sovelluksen kautta.
- Kun laite toimitetaan, kaukokäyttö on aktivoitu.
- Jos kaukokäyttö on deaktivoitu, Home Connect App -sovelluksessa näkyvät vain uunin käyttötilat.
- Kaukokäyttö aktivoituu automaattisesti, kun kaukokäynnistys aktivoidaan.

1. Paina valitsinta menu.
2. Näppää "Asetukset".
3. Näppää "Home Connect".
4. Näppää "Kaukokäyttö" kytkeäksesi Home Connect App -sovelluksella tapahtuvan käytön päälle tai pois päältä.

09:30 Home Connect-asetukset		
WiFi päälle	Irrota verkosta	Yhdistä sovelluksen kanssa
Takaisin asetuksiin		Kaukokäyttö päälle

Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi ottaa häiriötapauksessa yhteyden laitteeseesi etädiagnoosin avulla.

Ota yhteys huoltopalveluun ja varmista, että laite on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja tarkasta, onko etädiagnoosipalvelu käytettävissä maassanne.

Huomautus: Lisätietoja etädiagnoosipalvelun käytettävyydestä maassanne saat Home Connect -verkkosivuilta kohdasta Help & Support: www.home-connect.com

Tietosuoja koskeva huomautus

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

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

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

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

Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.siemens-home.bsh-group.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



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

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

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

Paistolämpömittari

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

Uunitoiminnot

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

	4D-kiertoilma
	Kiertoilma eco
	Ylä-/alalämpö
	Ylä-/alalämpö eco
	Pizzateho
	Kiertoilmagrillaus
	Intensiiviteho
	Höyrytys
	Lämmitys

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.

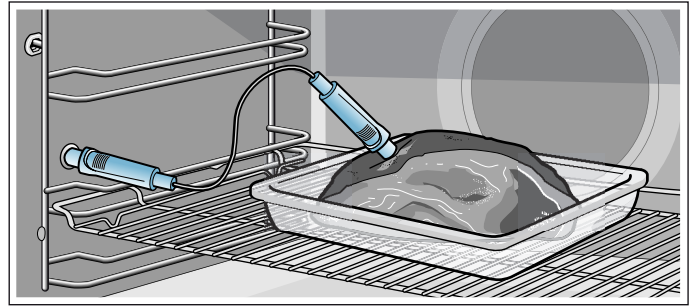
Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari elintarvikkeeseen.

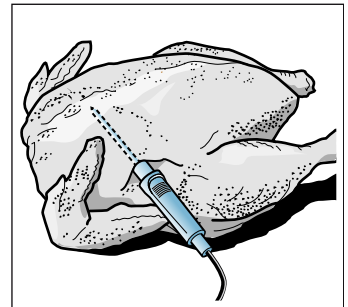
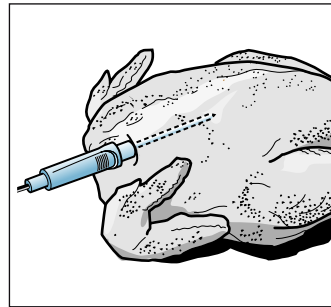
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Varmista, että keskimäinen mittauspiste on elintarvikkeen sisällä.

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

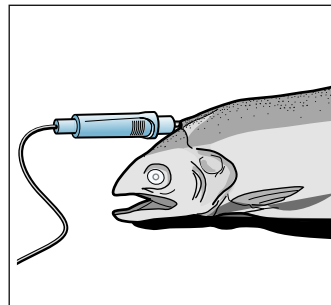
Jos kappale on ohut, työnnä se sivulta paksuimpaan kohtaan.



Lintu: pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Käännä sitten lintu ja aseta se rintapuoli alaspäin ritilälle.



Kala: pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkärudon suuntaan. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritilälle.



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

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

Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

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

Sisälämpötilan asettaminen

Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle.
2. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
3. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto.
4. Näppää lämpötilaehdotusta ja aseta lämpötila kiertovalitsimella.
5. Näppää kenttää "Sisälämpötila" ja aseta kiertovalitsimella elintarvikkeen sisälämpötila.
6. Näppää tarvittaessa kenttää "Höyryn käyttö" ja aseta kiertovalitsimella höyryn teho.
7. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminnon etenemistä kuvaava viiva näyttää sisälämpötilan nousun elintarvikkeessa.

Höyrykypsennys

1. Kytke laite päälle.
2. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
3. Paina valitsinta menu.
4. Näppää kenttää "Höyrykypsennys" ja aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.
5. Näppää kenttää "Sisälämpötila" ja aseta kiertovalitsimella elintarvikkeen sisälämpötila.
6. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminnon etenemistä kuvaava viiva näyttää sisälämpötilan nousun elintarvikkeessa.

Ruoat

1. Kytke laite päälle.
2. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
3. Paina valitsinta menu.
4. Näppää kenttää "Ruoat".
5. Valitse haluamasi ruoka kiertovalitsimella ja kentällä "Jatka".
6. Näppää tarvittaessa kenttää "Muuta" ja muuta asetuksia kiertovalitsimella.
7. Käynnistä valitsimella start/stop. Toiminnon etenemistä kuvaava viiva näyttää sisälämpötilan nousun elintarvikkeessa.

Asetettu sisälämpötila elintarvikkeessa on saavutettu

Kuulet merkkiäänän. 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 41

Elintarvike	Sisälämpötila °C
Lintu	
Broileri	80-85
Broilerinrinta	75-80
Ankka	80-85
Ankanrinta, punertava	55-60
Kalkkuna	80-85
Kalkkunanrinta	80-85
Hanhi	80-90
Porsaanliha	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, punertava	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
Naudanliha	
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52
Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75
Vasikanliha	
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, punertava	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaanselys, punertava	55-60
Kala	
Kala, kokonaisena	65-70
Kalafilee	60-65
Muut	
Lihamureke, kaikki lihalajit	80-90
Ruokien kuumentaminen, lämmitys	65-75

Puhdistustoiminto

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

Puhdistustoiminto

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

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

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

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

Huomio!

Jos laitteessa on höyrytoiminto, kalkinpoiston ja puhdistustoiminnon viestit saattavat osua päällekkäin. Noudata laitteen kalkinpoistokehotusta. Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus ilmestyy uudelleen näyttöön vasta kalkinpoiston jälkeen.

Ennen puhdistustoimintoa

Poista ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunista.


Uunitilan pohjan ja laitteen luukun sisäpinnan puhdistus

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

Huomio!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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


Puhdistustoiminnon säätäminen

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

1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.

2. Valitse käyttötapa "Puhdistustoiminto". Näppäämällä kenttää "Jatka" saat puhdistusta koskevia tietoja.
3. Käynnistä puhdistus valitsimella start/stop. Toiminta-ajan kuluminen näkyy tilarivillä. Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnan ajan.

Kun puhdistus on päättynyt

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

Puhdistuksen keskeyttäminen

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

Huomio!

Puhdistussuositus ei nollaudu. Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus ilmestyy näyttöön.

Voit antaa laitteen suorittaa puhdistuksen yön aikana

Luvusta "Aika-asetukset" löydät ohjeet päättymisajan siirtämisestä. Siten uuni on päivällä koko ajan käytettävissäsi. → "Aikatoiminnot" sivulla 22

Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi uunitila tarvittaessa kostealla liinalla.

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

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaihteita. Kalkinpoisto-ohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka ennen kuin laite on toimintavalmis. Kalkinpoisto kestää yhteensä n. 70 - 95 minuuttia.

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia), tyhjennä sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Toinen huuhtelu (n. 9 - 12 minuuttia), tyhjennä ja kuivaa sen jälkeen vesisäiliö

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

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

Käynnistä

Huomio!

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

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

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

Ensimmäinen huuhtelu

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

Toinen huuhtelu

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

Jälkipuhdistus

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



Puhdistusaine

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

Soveltuvat puhdistusaineet

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

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtele 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
Laiteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. 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 ja itsepuhdistuvat pinnat	Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat teräskulhoista etikkavedellä.
Vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät. Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi. Älä pese astianpesukoneessa.
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.

Uunitilan pinnat

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

Emalipintojen puhdistus

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

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneseen 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.

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

Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne puhdistustoiminnolla. Noudata tätä koskevassa luvussa olevia ohjeita. → "Puhdistustoiminto" sivulla 31

Huomio!

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

Laitteen pitäminen puhtaana

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

⚠ 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 likaa ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

Ristikot

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

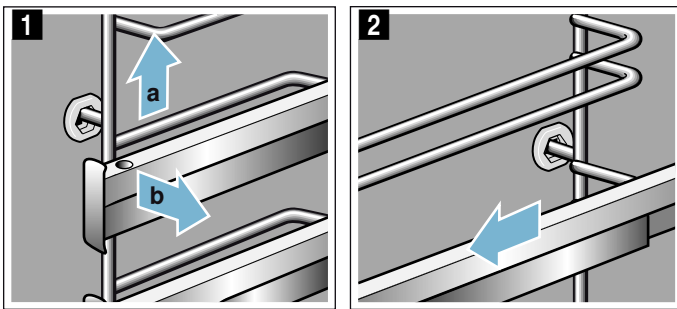
Ristikoiden irrotus ja asennus

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

Ristikoiden irrotus

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

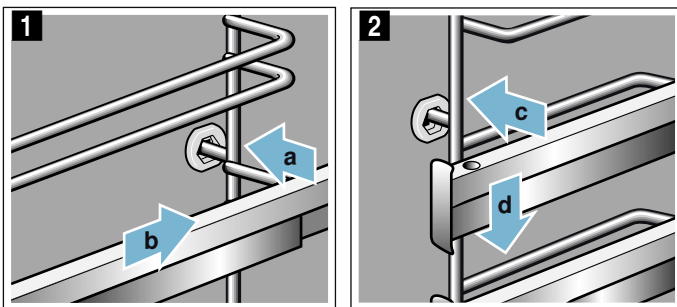


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asennus

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

1. Aseta ristikko ensin keskelle takimmaista holkkia **a** siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina sitten taaksepäin **b** (kuva **1**).
2. Aseta ristikko sitten etummaiseen holkkiin **c** siten, että ristikko on myös tässä uunitilan seinää vasten ja paina sitten alaspäin **d** (kuva **2**).



Laitteen luukku

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

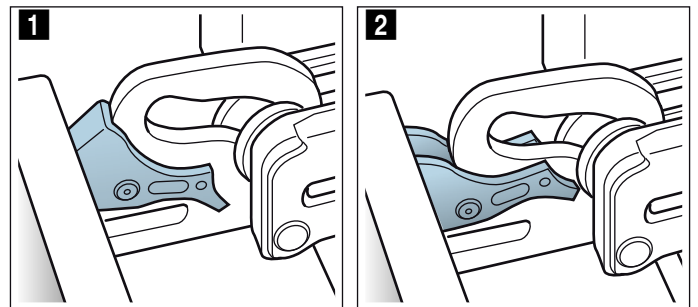
Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan 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 napsautamaan kiinni.



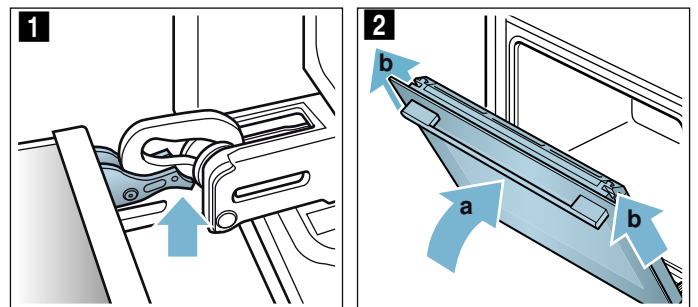
⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara!

- Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsauttaa 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.

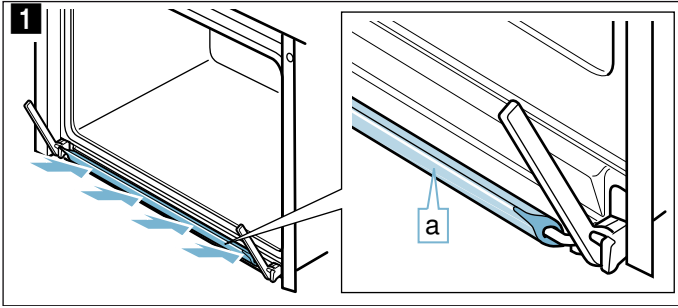
Laitteen luukun irrotus

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**).

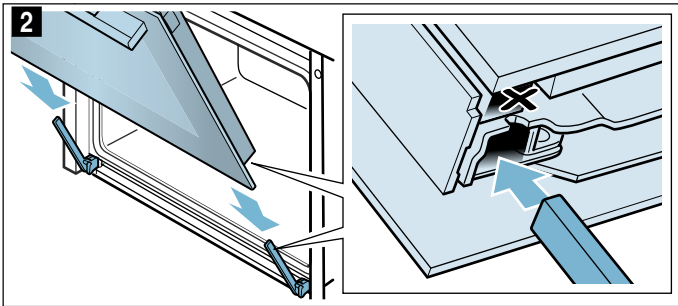


Laitteen luukun asennus

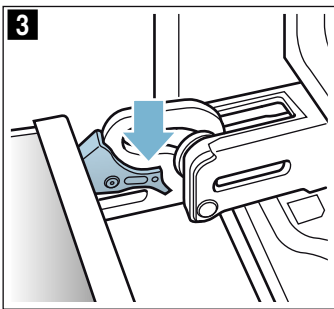
1. Paina tiiviste **a** tippuvesikourua vasten (kuva **1**), koska tiiviste **a** voi irrota puhdistuksen yhteydessä.



2. Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista laitteen luukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva **2**). Aseta molemmat saranat alhaalla ulkolasille ja käytä näitä ohjaimina. Varmista, että saranat työntyvät oikeisiin aukkoihin. Niiden pitää työntyä paikoilleen kevyesti ja ilman vastusta. Jos tunnet vastusta, tarkasta, ovatko saranat työntyneet oikeisiin aukkoihin.



3. Avaa laitteen luukku kokonaan auki. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva **3**).

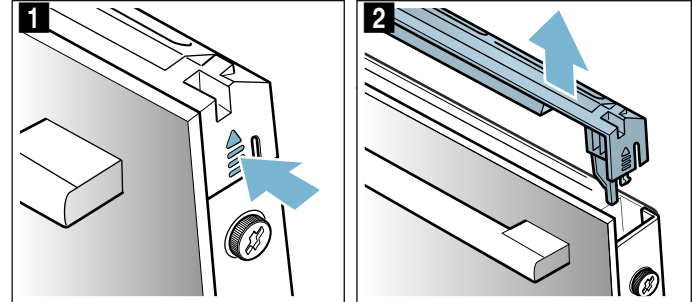


4. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

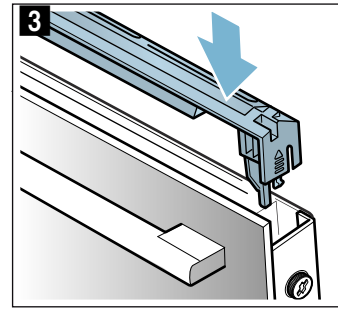
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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**).



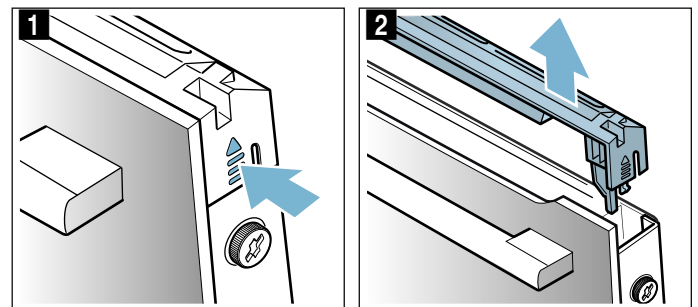
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

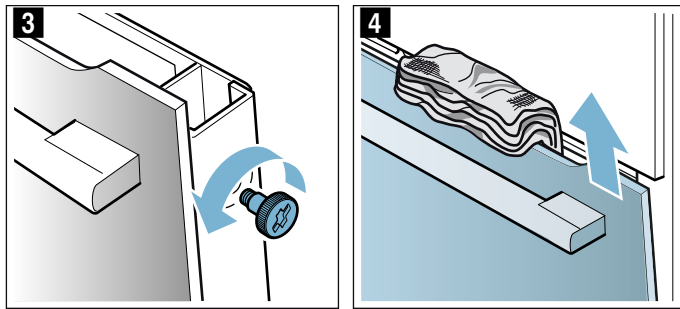
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

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.



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

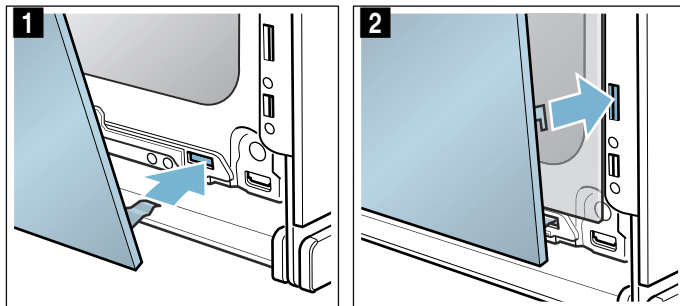
⚠ Varoitus

Loukkaantumisvaara!

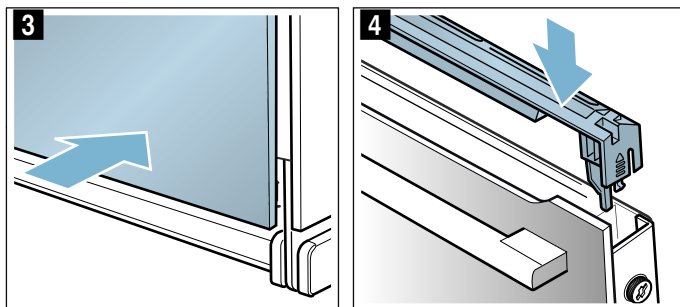
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Asennus laitteessa

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



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



7. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos 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 keittiössämme" sivulla 41

Vianetsintätaulukko

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


Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laitte ei toimi	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näytössä näkyy symboli ☞	Lapsilukko on aktivoitu	Paina valitsinta ☞ niin kauan, kunnes symboli ☞ sammuu
Uuni ei kuumene ja näytössä näkyy "Esittelytila kytketty päälle"	Laitte on esittelytilassa	Kytke sulake sulakerasiasta pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua taas päälle. Kytke laite päälle ja valitse asetuksissa "Esittelytila kytketty pois päältä".
Laitte ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma"	Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma	Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen
Uunitilan valo ei pala	LED-lamppu on palanut	Soita huoltopalveluun
Home Connect ei toimi asianmukaisesti.		Mene sivulle www.home-connect.com
Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnisty tai ei jatku	Vesisäiliö tyhjä	Täytä vesisäiliö
	Kansi on auki	Sulje kansi
	Kalkinpoisto estää höyryn käytön	Suorita kalkinpoisto
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
Laitte kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun	Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä	Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa
Laitte kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri	Asetettu veden kovuustaso on liian pieni	Suorita kalkinpoisto Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa
Valitsimet vilkkuvat	Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä	Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää
Kypsennustuloksesta on tullut höyryä käytettäessä liian kostea tai liian kuiva	Valittu väärä höyryn teho	Valitse suurempi tai pienempi höyryn teho
Näyttöön ilmestyy viesti "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä	Kansi on auki	Sulje kansi
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Lukitse vesisäiliö paikalleen → "Höyry" sivulla 18
	Tunnistin on rikki	Soita huoltopalveluun
	Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis.	Tilaa uusi vesisäiliö

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutuksemme 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 – Loukkaantumiskaava!

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

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

Maksimi käyttöaika ylittynyt

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

Tämän tapahtumisajankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai 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.

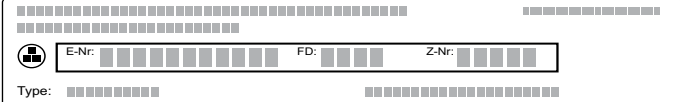
Huoltopalvelu

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

Mallinnumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinnumero (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.



Ilmoita laitteesi tunnusmerkkejä: E-Nr., FD-Nr. ja Z-Nr. sekä Type.

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

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

Ruoat

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

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

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestäväää astiaa.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 41

Höyryn käyttö

Eräiden ruokien kohdalla höyrytoiminto aktivoituu automaattisesti. Höyrytoimintoa koskevat yleiset ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 18

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 29

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, leipä, pizza	Kakku
	Pienet leivonnaiset
	Pikkuleivät
	Leipä
	Sämpylät
	Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche
Paistokset, souffléet	Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset
	Lasagne, tuore
	Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm
	Paistos, makea, tuore
Pakasteet	Soufflé annosvuoissa
	Pizza
	Paistokset
	Perunatuotteet
Lintu	Lintu, kala
	Vihannekset
	Broileri
	Ankka, hanhi
Liha	Kalkkuna
	Porsaanliha
	Naudanliha
	Vasikanliha
	Lampaanliha
	Riista
	Liharuokat
Kala	Kala, kokonainen
	Kalafileet
	Kalapihvit
	Kalaruoat
	Äyriäiset
Lisukkeet, vihannekset	Perunat
	Riisi
	Vilja
	Palkovihannekset
	Nuudelit, mykyt
	Kananmunat

Ryhmät	Ruokalajit
Jälkiruoat, hillokkeet	Crème caramel
	Germknödel-Heivonnainen
	Jogurtti laseissa
	Riisipuuro
	Hedelmähilloke
Umpioiminen, mehus- tus, desinfiointi	Umpioiminen
	Mehustus
	Tuttipullojen desinfiointi
Uudelleen lämmitys, tuoreutus	Valikko
	Leivonnaiset
	Lisukkeet
Ruokien sulatus	Hedelmät, vihannekset

Paistotunnistin

Laitteessa on paistotunnistin. Tämä aktivoituu automaattisesti, kun valitset leivonnaisen valintalistan seuraavista ryhmistä. Kun paistotunnistin on aktivoitu, näyttöön ilmestyy symboli .

Ryhmä	Ruokalajit	Ruoat
Kakku, leipä, pizza	Kakku	Vuokakakut
		Kakku pellillä
		Piirakka/tarteletti
	Pienet leivonnaiset	Lehtitaikinaleivonnainen
		Muffinit
		Hiivataikinaleivonnainen
		Suolaiset leivonnaiset, quiche
	Suolaiset leivonnaiset, pizza, quiche	Pizza
		Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)
Pakasteet	Perunatuotteet	Perunatuotteet

Tällöin laite huolehtii paistamisen valvonnasta. Laite säättää paistoprosessin tällöin täysin automaattisesti, joten sinun ei tarvitse tehdä mitään muita asetuksia. Kun leivonnainen on valmis, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kuulet merkkiäänä. Toiminta-aika vastaa suunnilleen leivonnaisen ohjeessa ilmoitettua aikaa, eikä se näy näytössä. Paistotunnistinkäyttö voidaan käynnistää vain, kun uuni on jäähtynyt.

Paistotunnistin ei valvo muiden leivonnaisten paistamista. Tässä käytettävissäsi on testattu asetusmuutosmahdollisuuksineen.

Tummat metallivuoat sopivat käyttöön hyvin. Älä käytä silikonivuoasia tai silikonipitoisia varusteita. Paistotunnistin vaurioituu.

Kun näytössä näkyy "Älä avaa luukkua", paistotunnistin on aktiivinen. Älä avaa laitteen luukkua, koska silloin asetukset keskeytyvät. Laitteen avulla voidaan jälkikypsennystä. Laite kuumenee edelleen, ja voit

muuttaa ehdotettua aikaa. Sinun on valvottava tapahtumaa itse.

Ruoan valinta

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


1. Paina valitsinta menu. Käyttötapojen valikko avautuu.
2. Valitse käyttötapa "Ruoat". Ensimmäinen ryhmä ilmestyy näyttöön.
3. Valitse kiertovalitsimella haluamasi ryhmä.
4. Näppää kenttää "Jatka".
5. Valitse kiertovalitsimella ruoka.
6. Näppää kenttää "Jatka".
7. Valitse kiertovalitsimella ruokalaji.
8. Näppää kenttää "Jatka".
9. Aseta paino kiertovalitsimella.

Huomautus: Näppäämällä kenttää "Vihje" saat tietoja kannatinkorkeudesta, astiasta jne.

10. Käynnistä valitsimella start/stop.

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.

Päättymisaajan siirtäminen

Eräiden ruokalajien kohdalla voit siirtää päättymisaajan myöhäisemmäksi. Ohjeen päättymisaajan siirtämisestä löydät kohdasta Aikatoiminnot. → "Aikatoiminnot" sivulla 22

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

Testattu kokeittiössämme

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

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

Älä käytä silikonivuokia

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

Huomio!

Älä käytä silikonivuokia tai silikonipitoista kestoleivinpaperia, kansiä tai varusteita. Paistotunnistin voi vaurioitua. Paistotunnistin voi vioittua, vaikka sitä ei käytettäisikään. Poikkeukset:

- Silikonilla päällystettyä leivinpaperia voit käyttää.
- Jos laitteen toimitukseen sisältyi paistolämpömittari, sitä voidaan käyttää.

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

Tiettytyypisten 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 laitettujen pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen 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 vuokat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

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

Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat 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. Paistajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uuniin.




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

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

ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista leivontaan liittyvistä vinkeistä.


























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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
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	Torvikakku-/irtopohjavuoka	2		160-180	-	40-60
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	-	20-30
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-160	1	25-35
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		210-230	-	30-40
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	1		220-240	-	25-35
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
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	3		150-170*	-	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	2		150-160	1	20-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Makea piirakka uunipellillä						
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	-	20-40
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-170	1	30-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	-	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-190	-	20-30

* Esilämmitä

** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	160-170	-	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	-	55-65
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3	☐	200-210	-	50-60
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180*	-	10-15
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	☉	150-160	1	20-30
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	-	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	180-200	-	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	-	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2	☐	160-170	-	25-35
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	☉	170-180	-	50-60
Struudeli, makea	Uunipannu	3	☉	180-190	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**	-	25-35
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	☉	150-170	-	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

* Esilämmitä

** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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
Marengit	Leivinpelti	3	☉	90-100*	-	100-130
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	90-100*	-	100-150
Makronit	Leivinpelti	3	☉	90-110	-	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	90-110	-	25-45
* Esilämmitä						
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.						

Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

Haluat saada selville, onko kakku kypsä.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuoran pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylempiä.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä 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
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Leivinpaperi

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

Pakastetuotteet

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

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoossa paistettavia taikinoita.




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

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

Huomio!

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  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	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
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		230-250	-	20-30
Ohutleipä	Uunipannu	3		220-230	3	20-30
Sämpylät						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu**	Uunipannu	3		-	-	-
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti	3		200-220	2	10-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190*	-	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		150-170	3	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	2	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

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

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

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

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

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettu 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 runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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. Paistoaikat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Pizza						
Pizza, tuore	Leivinpelti	3	☉	200-220	-	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	180-200	-	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2	☉	220-230	-	20-30
Pizza, kylmä**	Ritilä	3	☉	-	-	-
Pizza, pakaste						
Pizza, ohut pohja, 1 kappale**	Ritilä	3	☉	-	-	-
Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1	☉	190-210	-	20-25
Pizza, paksu pohja, 1 kappale**	Ritilä	3	☉	-	-	-
Pizza, paksu pohja, 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	☉	180-200	-	60-70
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☉	170-190	1	60-70
Quiche	Piirakkavuoka, musta	1	☉	190-210	-	40-50
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3	☉	240-250*	-	10-18
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	3	☉	200-210	-	30-40
* 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 uunipannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 2

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsytymiseen 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 laatikkoruoille, paistoksille ja kohokkaille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määristä. Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

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

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














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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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	Kanneton 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	3		100	-	40-45

* Esilämmitä
** 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 13

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 paistovuoassa. 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.

Höyrykypsennys

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

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

Siipikarjan paloja ei tarvitse kääntää.

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

Grillaus

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

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

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

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

Huomautuksia

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

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 29

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

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

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

Ohjeita

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C / grillausteho	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	Ritilä	4		3*	-	15-20
Broilerin rintafilee (höyrykypsennys)	Höyrykypsennysastia	3		100	-	15-25
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	-	30-35
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		200-220	2	30-45
Broileritikut, nugetit, pakaste**	Uunipannu	3		-	-	-
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	-	70-90
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		180-200	2	65-75
Ankka & hanhi						
Ankka, ilman täytettä, 2 kg	Ritilä	1		180-200	-	90-110
Ankka, ilman täytettä, 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		240-250	-	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

** Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita

Liha

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

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamara 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 13

Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Paisteja ei tarvitse kääntää.

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

Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää lihan höyrytoimintoa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea.

Liha säilyy erityisen mehevänä. Voit halutessasi ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee.

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

Lihapaloja ei tarvitse kääntää.

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

Grillaus

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

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

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

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

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

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu 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 29

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ¾.

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
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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	-	25-30
				170-180	1	60-75
				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
Porsaanfilee, 400 g	Höyrykypsennysastia	3		100	-	18-20
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
Naudan patapaisti, 1,5 kg****	Kanneton astia	2		150	3	30
				130	2	120-150
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	-	60-70
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz** (itävaltalainen naudanlihapasta)	Kanneton astia	2		95	-	120-150
Pihvi, paksuus 3 cm, medium (älä esilämmitä)	Ritilä	3		3	-	15-20
Jauhelihapihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		3	-	25-30

* Esilämmitä

** Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

*** Kääntämättä

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

Ruoka	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
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
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
Nakkimakkarat	Höyrykypsennysastia	3		80	-	14-20
Weißwurst-makkarat	Höyrykypsennysastia	3		80	-	12-20
Liharuokat						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	-	60-70
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		190-200	1	70-80
* Esilämmitä						
** Laita astiaan aluksi n. 200 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä						
*** Kääntämättä						
**** Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä						

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

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

Kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kala kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

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

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

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

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

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

Huomautuksia

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

Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

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

Kannellinen astia

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

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

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

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

Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää kalan hellävaraisemmin ja kala säilyy erityisen mehevänä.

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

Kalaa ei tarvitse kääntää.

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautessa.

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 29

Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ⅔.

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















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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
Kala						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Uunipannu	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Höyrykypsennysastia	3		80-90	-	15-25
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2		170-190	-	30-40
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. turska	Höyrykypsennysastia	3		80-90	-	35-50
Kalafileet						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	4		1*	-	15-25
Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty	Höyrykypsennysastia	3		80-100	-	10-16
Kalapihvit						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		3	-	10-20
Kala, pakaste						
Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Höyrykypsennysastia	3+1		80-100	-	20-25
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, kuorutettu	Ritilä	2		200-220	-	45-60
Kalafilee, kuorutettu	Kanneton astia	2		200-220	1	35-45
Kalapuikot (käännä välillä)	Uunipannu	3		200-220	-	20-30
Kalaruuat						
Kalaterriini	Terriniivuoka	2		70-80	-	45-80
* Esilämmitä						
**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						

Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna

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

Höyrykypsennys

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

Höyrykypsennys yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Höyrykypsennys kahdella tasolla

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

- Ritilä ja kiinnitetty höyrytysastia, koko S, reiällinen ja/ tai reiätön: korkeus 5
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

Astia

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

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

Kypsennysaika ja -määrä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaisuudesta. Kokonaisuuden lisääntyessä lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

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

Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja

kypsyysasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Siitä syystä ilmoitetut asetusravot ovat vain ohjeellisia arvoja.

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

Riisi ja vilja

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

Leivonta ja grillaaminen

Käytä vain alkuperäisiä varusteita.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellilliset eivät ole välttämättä valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusravot



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

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

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














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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kasvikset, tuoreet						
Artisokka, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	30-35
Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	25-35
Parsakaalinuppujen höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	7-8
Vihreiden papujen höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	18-25
Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-20
Kyssäkaaliviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	20-25
Purjorenkaiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	8-10
Maissintähkien höyrykypsennys	Terriinivuoka	3		100	-	30-40
Punajuuri, kokonainen, höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	43-50
Punakaalin höyrykypsennys suikaloituna	Höyrykypsennysastia	3		100	-	30-35
Valkoisen parsan höyrykypsennys kokonaisuina	Höyrykypsennysastia	3		100	-	7-15
Pinaatin höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	2-3
Kesäkurpitsaviipaleiden höyrykypsennys	Höyrykypsennysastia	3		100	-	3-4
* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila°C / grillausteho	Höyryn teho	Aika mi- nuutteina
Kasvikset, pakaste						
Pinaatti	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-25
Kukkakaali	Höyrykypsennysastia	3		100	-	5-8
Vihreät pavut	Höyrykypsennysastia	3		100	-	6-10
Parsakaali	Höyrykypsennysastia	3		100	-	6-10
Herneet	Höyrykypsennysastia	3		100	-	2-15
Porkkanat	Höyrykypsennysastia	3		100	-	4-6
Ruusukaali	Höyrykypsennysastia	3		100	-	8-12
Sekavihannekset, 1 kg	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-15
Kasvisruoat						
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	-	10-15
Kasvisterriinin höyrykypsennys	Annosvuokat	2		100	-	50-70
Perunat						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	-	45-60
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		180-190	1	40-50
Kuoriperunat, kokonaiset	Höyrykypsennysastia	3		100	-	35-45
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon	Höyrykypsennysastia	3		100	-	20-25
Knöödelit	Höyrykypsennysastia	3		95	-	20-25
Perunatuotteet, pakaste						
Röstiperunat*	Uunipannu	3		-	-	-
Perunataskut, täytetyt*	Uunipannu	3		-	-	-
Kroketit*	Uunipannu	3		-	-	-
Ranskalaiset perunat*	Uunipannu	3		-	-	-
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	-	30-40
Riisi						
Basmatiriisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	20-30
Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	20-30
Luonnonriisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	35-45
Parboiled-riisi, 1:1,5	Matala astia	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Matala astia	3		100	-	25-35
Vilja						
Kuskus, 1:1	Matala astia	3		100	-	6-10
Hirssi, kokonainen, 1:2,5	Matala astia	3		100	-	25-35
Polenta/maissisuurimo, FS 1:5	Matala astia	3		100	-	7-10
Suurimot, 1:3	Matala astia	3		80-100	-	20-45
Linssit, 1:2	Matala astia	3		100	-	35-50
Pavut, valkoiset, liotetut; 1:2	Höyrykypsennysastia	3		100	-	65-75
Klimpit	Höyrykypsennysastia	3		95	-	6-10
Muna						
Munahyydyke 2 kananmunasta	Kanneton astia	2		80	-	14-16
Kananmunat, kovaksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	3		100	-	10-12
Kananmunat, pehmeäksi keitetyt	Höyrykypsennysastia	3		100	-	5-8
* Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita						

Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti erilaisia jälkiruokia.

Jogurtin valmistus

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

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.
Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Riisipuuron valmistus

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

Ruokalaji	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Crème brûlée	Annosvuoat	3		85	20-30
Crème caramel	Annosvuoat	3		85	25-35
Höyrypullat	Uunipannu	3		100	20-30
Jogurtti	Annosvuoat	Uunitilan pohja		35-40	300-360
Riisipuuro, 1:2,5	Uunipannu	3		100	35-45
Hedelmähilloke, 1/3 vettä	Uunipannu	3		100	10-20

Menu-kypsennys

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

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

Höyrykypsennys

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

Noudata tämän luvun eri kappaleissa olevia ohjeita:

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

Hilloke

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

Crème Caramel ja Crème Brûlée

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

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

Jos vuoat ovat hyvin paksua materiaalia, kypsennysaika voi pidentyä.

Höyrypullat

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

Suosittelut asetusarvot

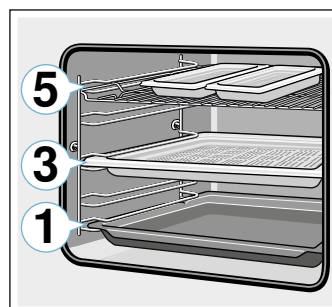
Käytettävät uunitoiminnot:

- Höyrykypsennys
- Taikinan kohotus

Varusteiden kannatinkorkeudet

Työnnä varusteet paikoilleen aina ilmoitetussa järjestyksessä:

- Korkeus 5: ritilä ja höyrytysastia, koko S
- Korkeus 3: höyrytysastia, koko XL
- Korkeus 1: uunipannu



Suosittelut asetusarvot

Käytettävä uunitoiminto:

- Höyrykypsennys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Lohifilee, pakaste	rei'ittämätön höyrykypsennysastia, koko S	5		100	20
Parsakaali	rei'itetty höyrykypsennysastia, koko XL	3		100	9
Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon	rei'itetty höyrykypsennysastia, koko S	5		100	25

Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säätää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaminen 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 Kiertoilma Eco väliltä 125-250 °C und uunitoiminnolla Ylä-/alalämpö väliltä 150-250 °C. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

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

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

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

Uunipannu tai leivinpelti

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

Kakkuvuoat ja astiat

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

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

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

Leivinpaperi

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

Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

- Kiertoilma 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
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Lehtitaikinalleivonnainen	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	30-45
Pienet hiivataikinalleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		240-250	20-25
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

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

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsennyksen 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 kypsennää 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 kypsennyksen aikana kääntää. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyisi tasaisena.

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luita. Poista kalvot ja rasvajuonteet

huolellisesti. Rasvaan tulee matalalämpökypsennyksessä voimakas ominaismaku. Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa. Älä käytä sulatettua lihaa.

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

Huomautus: Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

Astia

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

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.


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
















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

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

Ruokalaji	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
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
Kalkkunanrinta, 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
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/fileesellä, 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
* Esilämmittä						

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 jäähydi niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoile kastike hyvin kuumana.

Kuivaaminen

Laitte on varustettu kuivaustoiminnolla, jolla hedelmien, vihannesten ja yrttien kuivaaminen onnistuu hyvin. 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:

-  Kuivaaminen

Ruoka	Välineet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika tunteina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g)	1-2 ritilää		80	4-8
Kivihedelmät (luumut)	1-2 ritilää		80	8-10
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 ritilää		80	6-8
Sienet viipaleina	1-2 ritilää		60	7-9
Yrtit, puhdistettu	1-2 ritilää		60	2-4

Umpiointi ja mehustus

Laitte soveltuu myös umpiointiin ja mehustukseen.

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

Lasitölkkit

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

Ohje: Voit käyttää lasipurkkien puhdistamiseen desinfiointitoimintoa.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi ½, 1

tai 1½ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannet voivat haljeta.

Umpiointitölkkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

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

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

Vihannekset: Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje

tölkit sulkimilla. Laita lasipurkit reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa vettä (n. 80 °C). Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Umpioinnin lopettaminen

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

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

Mehustus

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

Laita marjat sen jälkeen reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, ja työnnä se korkeudelle 2. Laita astian alle

uunipannu, johon menu valuu. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

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






Pyyhi uunitila sen jälkeen.

Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Umpioiminen					
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit	2		100	30-120
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkit	2		100	25-30
Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat	1 litran umpiointitölkit	2		100	25-30
Mehustus					
Vadelmat	Höyrykypsennysastia XL	3		100	30-45
Viinimarjat	Höyrykypsennysastia XL	3		100	40-50

Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia

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

Tuttipullojen desinfiointi

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

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

Hygienia

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


Myös hillon jälkikäsitteily on mahdollista. Se parantaa hillon säilyvyyttä.




Suosittelut asetusarvot

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

Suosittelut ajat riippuvat käytetyistä lasipurkeista.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

Ruoka	Varuste	Kanna- tin- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Hygienia					
Hillo- tai umpiointitölkkien valmistelu	Höyrykypsennysastia XL	2		100	10-15
Hillopurkkien jälkikäsitteily	Höyrykypsennysastia XL	2		100	15-20
Puhtaiden astioiden sterilointi*	Höyrykypsennysastia XL	2		100	15-20
* Tämä vastaa perinteistä keittämistä.					

Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa uunin taikinankohotustoiminnolla huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä

taikina kuivu. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Anna hiivataikinan kohota aina kaksi kertaa. Huomioi asetustaulukossa annetut 1. ja 2. kohottamista (taikinan

kohottaminen ja kohottaminen leivottuna) koskevat tiedot.

Taikinan kohottaminen

Aseta taikinakulho rutilälle taikinän 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:

-  Taikinän kohotus

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Hiivataikina, makea						
Esim. pullat	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	30-45
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	10-20
Rasvainen taikina, esim. panettone	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	40-45	40-90
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	40-45	30-60
Hiivataikina, suolainen						
Esim. pizza	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	20-30
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	10-15
Leipätaikina						
Vaalea leipä	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	30-40
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	15-25
Sekaleipä	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	25-40
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	10-20
Sämpylät	Kulho	2		Taikinan kohottaminen	35-40	30-40
	Leivinpelti	3		Kohottami- nen leivottuna	35-40	15-25

Sulatus

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

Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.

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



Aseta leivonnainen rutilälle.

Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Sulatus

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leipä, sämpylät					
Leipä & sämpylät yleensä	Leivinpelti	2	☉	50	40-70
Kakku					
Kakku, mehukas	Leivinpelti	2	☉	50	70-90
Kakku, kuiva	Leivinpelti	2	☉	60	60-75
Hedelmät, vihannekset					
Marjat	Höyrykypsennysastia	3	*☉	30-40	10-15
Vihannekset	Höyrykypsennysastia	3	*☉	40-50	15-50

Sous-vidé

Sous-vidé-kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella.

Sous-vidé-kypsennys on hellävarainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti kammio-tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään vakuumpussiin.

Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan vakuumpussin ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta haluttu kypsyyssaste voidaan saavuttaa hallitusti. Ruokien kypsyminen ylikypsiksi on lähes mahdotonta.

Annokset

Ota säätötaulukossa mainitut määrät ja kappalekoot huomioon. Suurempien määrien ja kappaleiden kohdalla on kypsennysaikaa muutettava vastaavasti. Laitteessa voidaan kypsentää sous-vidé-menetelmällä enintään 2 kg ruokaa.

Kalalle, lihalle ja linnunlihalle ilmoitetut määrät vastaavat yhdestä kahteen annosta. Vihanneksille ja jälkiruokille valittiin kulloinkin neljän hengen määrä.

Kannatinkorkeudet

Kypsennys on mahdollista yhdellä tai kahdella tasolla. Työnä lisäksi aina uunipannu korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen. Rutilät vastaavasti sen yläpuolelle.

Hygienia

Varoitus – Terveysriski!

Sous-vidé-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöä ja hygieniaa koskeviin ohjeisiin:

- Käytä vain tuoreita elintarvikkeita, joiden laatu on moitteeton ja paras mahdollinen.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä hygienian kannalta kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulaudaa.

- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista. Säilytä valmistusta odottavia ruokia enintään 24 tuntia.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.

Ohje: Koska lähes kaikkien elintarvikkeiden pinnoilla on taudinsiemeniä, voit tuhota ne parhaiten pitämällä vakuumpakatun ja vielä kypsentämättömän ruoan kiehuvaan vedessä enintään 3 sekuntia. Siten aineksissa ei ole taudinsiemeniä, ja ne on hygienian kannalta valmistettu parhaalla mahdollisella tavalla sous-vidé-kypsennystä varten. Laita sitten vakuumpussi uuniin kypsentääksesi ruoan sous-vidé-menetelmällä.

Vakuumpussi

Käytä sous-vidé-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä tyhjiöpakkauksuspusseja. Vakuumpussi on kertakäyttöinen. Älä käytä samaa pussia useita kertoja.

Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu sous-vidé-kypsennykseen.

Vakumointi

Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen tyhjiöpakkauslaitetta, joka kykenee tuottamaan 99 % tyhjiön. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja sen myötä täydellinen kypsennystulos.

Huomautus: Kun täytät vakuumpussin, käännä pussin reunaa 3 - 4 cm ulospäin ja laita pussi astiaan, esimerkiksi mitta-astiaan.

Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö vakuumpussissa asianmukainen. Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:

- Vakuumpussissa ei ole ilmaa / ilmaa on vain hyvin vähän.
- Sauma on kunnolla kiinni.
- Vakuumpussissa ei ole reikiä. Älä käytä paistolämpömittaria.
- Älä aseta lihan- tai kalanpaloja päällekkäin.
- Vihannekset ja jälkiruoat tyhjiöpakattiin mahdollisimman litteinä annoksina.

- Jotta saumasta tulee moitteeton, on tärkeää, että vakuumpussin reuna ei ole sauman alueelta elintarvikkeen kostuttama.

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen vakuumpussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

Elintarvikkeet on hyvä tyhjiöpakata enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voidaan välttää, että elintarvikkeista poistuu kaasuja (esim. vihannekset), jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytyminen muuttuu.

Elintarvikkeiden laatu

Kypsennystuloksen laatu riippuu sataprosenttisesti lähtötuotteen ominaisuuksista. Käytä vain tuoreita, ensiluokkaisia elintarvikkeita. Vain siten voidaan taata turvallinen ja maukkaan moitteeton kypsennystulos.

Valmistus

Tyhjiössä kypsennettäessä aromit eivät pääse poistumaan ja ruokien ominaismaku voimistuu. Ota huomioon, että tavanomaiset määrät aromeja kuten esimerkiksi mausteita, yrtejä ja valkosipulia voivat vaikuttaa makuun huomattavasti voimakkaammin tai intensiivisemmin. Aloita sen tähden ensin puolella totutusta määrästä.

Kun lähtötuote on laadukas, riittää usein, että vakuumpussiin lisätään pieni voimakare ja vähän suolaa. Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistaminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

Nämä ainekset vaikuttavat ruoan valmistukseen

- Suola ja sokeri lyhentävät kypsennysaikaa
- Happopitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi sitruuna ja etikka, kiinteyttävät ruokaa
- Alkoholi tai valkosipuli jättää ruokiin epämiellyttävän sivumaun

Älä laita tyhjiöpakattuja ruokia päällekkäin tai liian tiiviisti vierekkäin ritoille. Jotta lämpö jakautuu tasaisesti, elintarvikkeet eivät saa koskettaa toisiaan. Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1, jotta tippuva kondenssivesi otetaan talteen.

Huomio!

Kalustevaurioiden vaara

Käytä sous-vide-kypsennykseen vettä vain vesisäiliön yhden täyttömäärän verran. Älä käytä vettä vesisäiliön toista täyttömäärää, koska uunitilan pohjalle kertyy muuten runsaasti vettä. Vesi voi valua ulos uunista.

Säätötaulukossa mainittujen elintarvikkeiden kypsennys on mitoitettu vesisäiliön yhteen täyttömäärään.

Täynnä oleva vesisäiliö riittää lämpötilasta riippuen seuraavan pituisiin enimmäiskypsennysaikoihin:

Lämpötila °C	Kesto enint. min
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Varoitus – Palamisvamman vaara!

Vakuumpussin pinnalle kertyy kypsennyksen aikana kuumaa vettä. Nosta vakuumpussia varovasti patalapulla, jotta kuuma vesi valuu uunipannuun tai kypsennysastiaan. Ota sen jälkeen vakuumpussi patalapulla varovasti uunista.

Anna uunitilan jäähtyä ensin kypsennyksen jälkeen, pyyhi sitten vesi sienellä pois uunitilan pohjasta.

Kuivaa vakuumpussin pinta, laita se puhtaaseen astiaan ja avaa pussi saksilla. Laita astiaan kaikki kypsennetyt tuotteet ja niistä irronnut neste. Kypsennysnesteestä tai marinadista voit valmistaa kastikkeen.

Kypsennetty tuote voidaan viimeistellä sous-vide-kypsennyksen jälkeen seuraavasti:

Liha: ruskista lyhyesti ja hyvin kuumassa pannussa muutaman sekunnin ajan kummaltakin puolelta. Näin saadaan kaunis pinta ja tutut paahtamisen aromit ilman, että lihasta tulee ylikypsää.






Tärkeää: painele lihan pinta keittiöliinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn, jotta vältät rasvaroiskeet.






















Vihannekset: ruskista lyhyesti pannulla, jotta vihannekset saavat paahtamisen aromit. Vihannekset voidaan tällöin maustaa tai sekoittaa muiden aineiden kanssa helposti ilman, että ne jäähtyvät.

Kala: mausta ja kaada pinnalle kuumaa voisulaa.

Pidennä ruskistus aikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.

Tarjoa ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuumaan kastikkeeseen tai voini kera, koska sous-vide-kypsennys tapahtuu suhteellisen matalassa lämpötilassa.

Elintarvike	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kypsenny saika min	Vihje/ohje
Liha					
Vasikanpivit, medium, 2 cm paksut	Ritilä + uunipannu		60	80	Tyhjiöpakkaa voini ja rosmariinin kera.
Naudanpihvi (ulkopaisti, selys jne.), englantilainen, 2 - 3 cm paksu	Ritilä + uunipannu		58	90	
Naudanpihvi (ulkopaisti, selys, jne.), medium, 2 - 3 cm paksu	Ritilä + uunipannu		62	80	
Naudanfilee, kappale, englantilainen, 3 - 4 cm paksu	Ritilä + uunipannu		58	100	
Naudanfilee, kappale, medium, 3 - 4 cm paksu	Ritilä + uunipannu		62	90	

Elintarvike	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kypsennysaika min	Vihje/ohje
Porsaanmedaljongit (à 80 g)	Ritilä + uunipannu		63	75	Tyhjiöpakkaa voini ja tuoreen basilikan kera.
Lampaansatula, luuton	Ritilä + uunipannu		58	50	Tyhjiöpakkaa suolaripauksen, voini ja timjamin kera.
Lintu					
Ankanrinta (à 350 g)	Ritilä + uunipannu		62	70	Tee rasvakerrokseen viiltoja, ripottele lihapuolelle vähän pippuria ja suolaa ja tyhjiöpakkaa pienen appelsiinikuoren-palan kanssa.
Broilerinrinta (à 250 g)	Ritilä + uunipannu		65	60	Tyhjiöpakkaa voini, suolaripauksen ja timjamin kera.
Kala					
Turska (à 140 g)	Ritilä + uunipannu		58	25	Tyhjiöpakkaa voini ja suolaripauksen kera.
Ruijanpallas / piikkikampela (à 150 g)	Ritilä + uunipannu		58	30	
Kuha (à 140 g)	Ritilä + uunipannu		60	20	
Vihannekset					
Kukkakaali (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	40 - 50	Tyhjiöpakkaa vesitilkan, voini, suolan ja muskottipähkinän kera.
Herkkusienet, neljänneksinä (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	20 - 25	Laita vakuumpussiin mukaan voita, rosmariinia, vähän valkosipulia ja suolaa.
Sikurisalaatti, halkaistuna (4 - 6 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	40 - 45	Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, sokerin, suolan, voini ja timjamin kera.
Vihreä parsakaali, kokonainen (600 g)	Ritilä + uunipannu		85	20 - 30	Pysy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa voini, suolan, sokeriripauksen ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	Ritilä + uunipannu		90	70 - 80	Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voini kera.
Perunat, kuorittu, neljänneksinä (800 g)	Ritilä + uunipannu		95	35 - 45	Tyhjiöpakkaa voini ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut (500 g)	Ritilä + uunipannu		58	25 - 35	Sekoita yhteen punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja. Tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera.
Kurpitsa, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (600 g)	Ritilä + uunipannu		90	25 - 35	Kypsennysaika voi vaihdella kurpitsalajin mukaan.
Kesäkurpitsa, viipaleina 1 cm (600 g)	Ritilä + uunipannu		85	25 - 30	Tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja timjamin kera.
Sokeriherneet, kokonaiset (500 g)	Ritilä + uunipannu		85	5 - 10	Tyhjiöpakkaa voini ja suolan kera.
Jälkiruoka					
Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	Ritilä + uunipannu		85	70 - 80	Tyhjiöpakkaa voini, hunajan ja vaniljan kera.
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	15 - 25	Tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera. Kypsennysaika voi vaihdella omenalajin mukaan.
Banaanit, kokonaiset (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		65	20 - 25	Tyhjiöpakkaa voini, hunajan ja vaniljatangan kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina (2 - 4 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	25 - 35	Makeuta hunajalla ja sokerilla.

Elintarvike	Varusteet	Uuni-toiminto	Lämpötila °C	Kypsenny saika min	Vihje/ohje
Kumkvatit, puolitetut (12 - 16 kpl)	Ritilä + uunipannu		85	75 - 80	Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi. Tyhjiöpakkaa voin, vaniljatangon, hunajan ja aprikoosimarmeladin kera.
Vaniljakastike (0,5 l)	Ritilä + uunipannu		80	15 - 25	Sekoita yhteen 0,5 l maitoa, 1 kananmuna, 3 keltuaista, 80 g soke-ria, vaniljatangon sisus ja tyhjiöpakkaa.

Lämmitys

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

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

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

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

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

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 säästää sähköä.

Käytettävä uunitoiminto:

- Lämmitys

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Vihannekset, kylmä					
1 kg	Kanneton astia	2		120-130	15-25
250 g	Kanneton astia	2		120-130	5-15
Ruoat, kylmä					
Annosateria, 1 annos	Kanneton astia	2		120-130	15-25
Keitto, pataruoka, 400 ml	Kanneton astia	2		120-130	10-25
Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi	Kanneton astia	2		120-130	8-25
Laatikkoruuat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini	Kanneton astia	2		120-140	10-25
Pizza, esipaistettu	Ritilä	2		170-180*	5-15
Leivonnaiset					
Sämpylät, patonki, esipaistettu	Ritilä	2		150-160*	10-20
Vannikkeet (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: Laatikoruuat, paistokset ja lisukkeet
- Teho 3: Pataruoat ja keitot

Testiruuat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.




Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin.

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

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
-  Intensiiviteho

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

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

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Höyryn teho	Aika mi- nutteina
Leivonta						
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	-	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150*	-	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	-	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	-	35-55
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160*	-	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150*	-	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150*	-	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	-	35-45
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
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		170-180	-	75-95
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

Höyrykypsennys

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

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

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

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

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 5
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

Ruokalaji	Varusteet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Höyrykypsennys					
Herneet, pakaste, kaksi astiaa	2x höyrykypsennysastia XL + uunipannu	5+3+1		100	**
Parsakaali, tuore, 300 g	Höyrykypsennysastia XL	3		100*	7-8***
Parsakaali, tuore, yksi astia	Höyrykypsennysastia XL	3		100*	7-8***

* Esilämmitä


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



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

Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Gril- laus- teho	Aika mi- nuutteina
Grillaus					
Paahtoleivän paahtaminen*	Ritilä	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



9001193665
980427