

FI

SMAKSAK

Reseptikirja

Sisältö

Vihjeitä ja neuvoja

3

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Vihjeitä ja neuvoja

⚠ VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

i Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.

Direct Steam

Kakut / leivonnaiset / leivät
Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Käytä leivinpeltiä.

Käytä toista kannatintasoa.

Lisää 150 ml vettä.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pikkuleivät, teeleivät, kroissantit	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Sämpylät	200	20 - 25
Leipä	180	35 - 40

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Rusinakakku, omenapiirakka, korvapuustit kakkuvuossa	160 - 180	30 - 60

Pakastetut valmisateriat
Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuutin ajan.

Käytä toista kannatintasoa.

Lisää 200 ml vettä.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Esivalmistettujen ruokien kypsennys
Käytä toista kannatintasoa.

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.

Ruokalaji	Aika (min)
Sämpylät	10 - 20
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25

Ruokalaji	Aika (min)
Liha	15 - 25
Makaronilaatikko	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

Lihan paistaminen
Käytä lasiastiaa.

Käytä toista kannatintasoa.

Leivonta ja paistaminen

Kakut

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku- vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku- vuoassa
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku- vuoassa
Omenapiiras ¹⁾	170	2	160	2 (vasen ja oikea)	80 - 100	Kahdessa 20 cm:n kakku- vuoassa uuniritilän päällä
Strudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillortorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku- vuoassa

Lisää 200 ml vettä.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Sokerikakku	170	2	150	2	40 - 50	26 cm:n kakku-vuoassa
Joulukakku/hedel-mäkakku ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa
Rusinakakku ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa
Pienet kakut - yksi taso ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Leivinpellillä
Pienet kakut - kaksi taso ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Leivinpellillä
Pienet kakut - kolme taso ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - yksi taso	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kaksi taso	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Leivinpellillä
Pikkuleivät / pasteiijat - kolme taso	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Marengit - kaksi tasoa ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä
Pullat ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuoassa
Hedelmäkakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuoassa
Täyttekakukupohja ¹⁾	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku- vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vaalea leipä ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kappaletta, 500 g/kpl
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä- vuoassa
Sämpylät ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellillä tai uuni-pannussa
Teeleipä ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellillä

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Pastapais-tos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa
Vihannes-paistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa
Cannello-ni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa

¹⁾ Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Liha

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Englantilainen paah- topaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanla- pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan- potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappa- letta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonai- nen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonai- nen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonai- nen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonai- nen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonai- nen

Kala

Ruokalaji	Ylä-/alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileettä

Grilli

Aseta maksimilämpötila.

Esikuumenna uunia 3 minuutin ajan.

Käytä neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Määrä		Aika (min)	
	Kpl	Määrä (kg)	1. puoli	2. puoli
Naudanfileepihvit	4	0,8	12 - 15	12 - 14
Naudanlihapihvit	4	0,6	10 - 12	6 - 8
Makkarat	8	-	12 - 15	10 - 12
Porsaankylykset	4	0,6	12 - 16	12 - 14
Kana (puolikkaat)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Broilerin rintapala	4	0,4	12 - 15	12 - 14
Jauhelihapihvi	6	0,6	20 - 30	-
Kalafile	4	0,4	12 - 14	10 - 12
Lämpimät leivät	4 - 6	-	5 - 7	-
Paahtoleipä	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Kiertoilmagrilli

Käytä uunin ensimmäistä tai toista kannatintasoa.

Naudanliha

Esikuumenna uuni.

Paisto aika voidaan laskea kertomalla alla olevan taulukon aika fileen senttimetripaksuudella.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Paahtopaisti tai filee, raaka	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä	170 - 180	8 - 10

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lapa, niska, kinkku, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kyljykset, porsaankyljet, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Lihamureke, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Vasikanpaisti 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikanpotka, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Lammaspaisti, lampaanviulu, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lampaanselkä, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Linnunliha paloina, 0,2 - 0,25 kg kpl	200 - 220	30 - 50
Kana, puolikas, 0,4 - 0,5 kg kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ankka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hanhi, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kokonainen kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

Sulatus

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1,0	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1,0	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Voi	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan

Vihannekset

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 - 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 - 4

