

BOP 220/221

Uuni

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3
Vaurioiden aiheuttajat	5
Ympäristönsuojelu	5
Ympäristöystävällinen hävittäminen	5
Energiansäästöohjeita	5
Opi tuntemaan laitteesi	6
Uuni	6
Näyttö ja valitsimet	7
Symbolit	7
Värit ja esitystapa	8
Lisäinformaatiota i ja i®	8
Jäähdytin	8
Asennot Toiminnonvalitsin	9
Lisätarvikkeet	10
Erityislisätarvikkeet	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	10
Kielen asettaminen	10
Kellonajan muodon asetus	11
Kellonajan asetus	11
Päivämäärän asettaminen	11
Päiväyksen asettaminen	11
Lämpötilayksikön asetus	11
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	12
Uunin kuumennus	12
Varusteiden puhdistus	12
Laitteen aktivointi	12
Standby	12
Laitteen aktivointi	12
Laitteen käyttö	13
Uunitila	13
Lisävarusteiden työntäminen uuniin	13
Päällekytkentä	13
Pikakuumennus	13
Turvakatkaisu	13
Ajastintoiminnot	14
Ajastin-valikon haku näyttöön	14
Hälytin	14
Ajanottokello	14
Kypsennysajan kesto	15
Kypsennysajan päättyminen	16
Pitkäaika-ajastin	17
Pitkäaika-ajastimen asetus	17
Yksilölliset reseptit	17
Reseptin tallentaminen	17
Reseptin ohjelmointi	18
Nimen syöttäminen	18
Reseptin käynnistäminen	18
Reseptin muuttaminen	19
Reseptin poistaminen	19

Lapsilukko	19
Lapsilukon aktivointi	19
Lapsilukon deaktivointi	19
Perusasetukset	20
Puhdistus ja huolto	22
Puhdistusaine	22
Sivuritilöiden pois ottaminen	23
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	23
Pyrolyysin esivalmistelut	23
Pyrolyysin käynnistäminen	24
Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla	24
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	25
Sähkökatko	25
Esittelykäyttö	25
Uunin lampun vaihto	26
Huoltopalvelu	26
Mallinnumero ja sarjanumero	26
Taulukot ja vihjeet	27
Vihannekset	27
Lisukkeet ja ruoat	29
Kala	31
Liha	32
Linnun liha	34
Grillaus ja parilointi	35
Leivonnaiset	36
Jälkiruuat	40
Steriointi	41
Desinfiointi	41
Kuivaaminen	42
Paistokivi	42
Akryyliamidi elintarvikkeissa	43

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: www.gaggenau.com ja Online-Shopista: www.gaggenau.com/zz/store

Tärkeitä turvaohjeita

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 liittännästä 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 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan. Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu 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.

Palovamman vaara!

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

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. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

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.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja lihaneste voivat syttyä palamaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista pyrolyysipuhdistusta.
- Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkua tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkua. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vakavien terveystahinkojen vaara!

Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistaa tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistaa puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Ympäristönsuojelu

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.

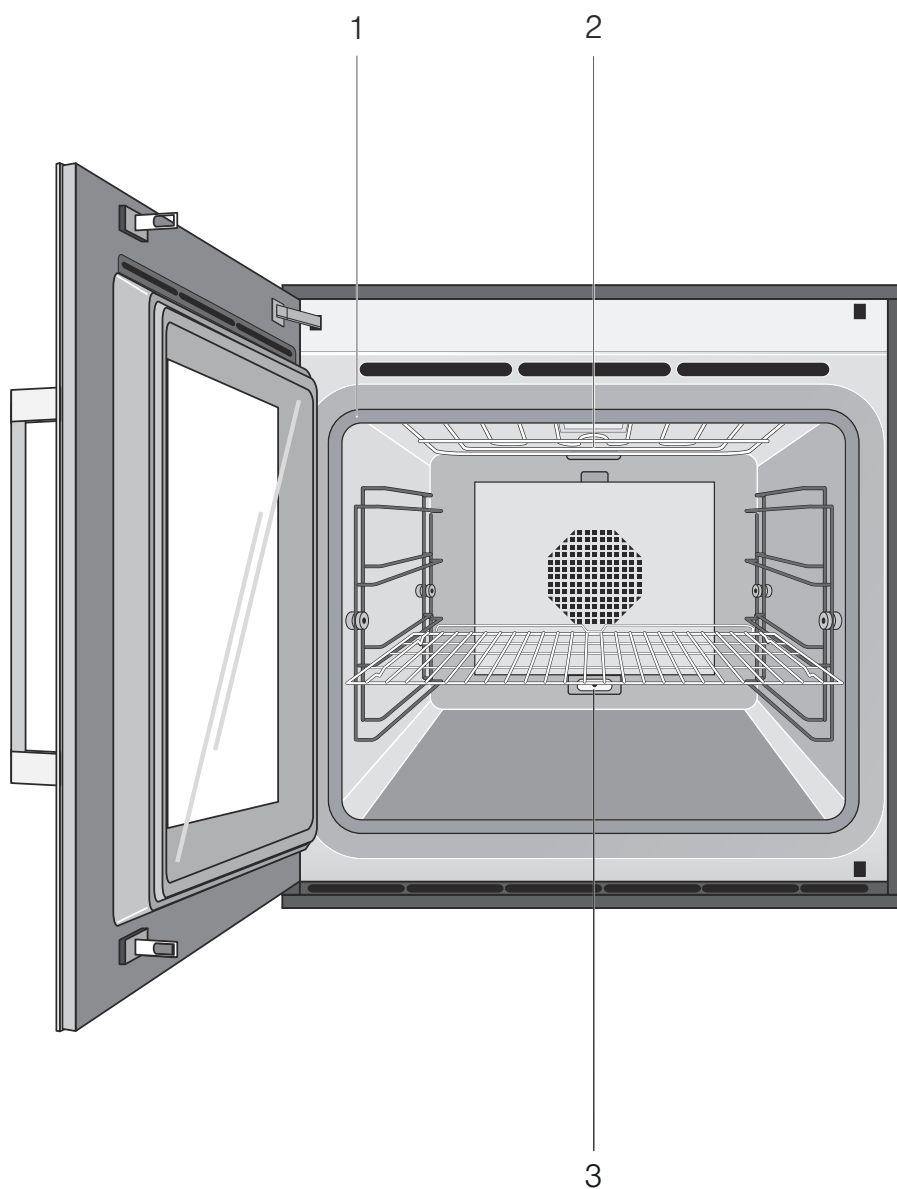
Energiansäästöohjeita

- Avaa uunin luukku kypsennyksen, leivonnin ja paistamisen aikana mahdollisimman harvoin.
- Käytä leivontaan tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne imevät erityisen hyvin kuumuutta itseensä.
- Kakut on hyvä paistaa yksittäin perätysten. Uuni on vielä kuuma. Siten toisen kakun paistoaika lyhenee. Voit työntää uuniin myös kaksi kakkuvuokaa vierekkäin.
- Kuumailmakäytössä voidaan käyttää useampaa tasoa samanaikaisesti.
- Jos paistoajat ovat pidempiä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennyssajan päättymistä pois päältä ja käyttää siten jälkilämpöä hyväksesi.

Opi tuntemaan laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja lisävarusteista.

Uuni

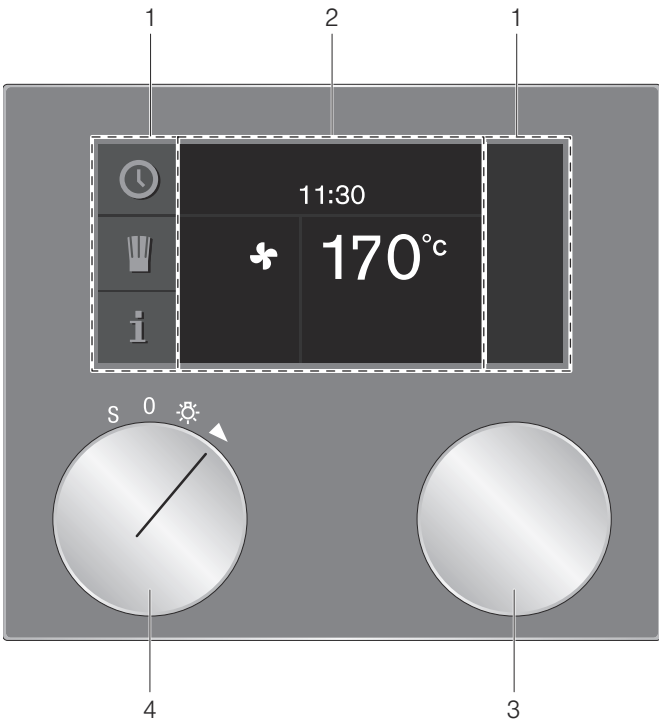


1	Luukun tiiviste
2	Grillivastus
3	Pistoke toiselle lämmityselementille (lisävaruste paistokiveä varten)

Näyttö ja valitsimet

Tämä ohje koskee eri laiteversioita. Pienet poikkeamat ovat laitteen mallista riippuen mahdollisia.

Kaikkien laitemallien käyttö on identtistä.



1	Ohjauspaneeli	Nämä alueet reagoivat herkästi kosketukseen. Kosketa symbolia valitaksesi kyseisen toiminnon.
2	Näyttö	Näytössä näkyvät esimerkiksi tämänhetkiset asetukset ja valintamahdollisuudet.
3	Kiertovalitsin	Kiertovalitsimella valitaan lämpötila ja tehdään muita asetuksia.
4	Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella voit valita uunitoiminnon, puhdistuksen tai perusasetukset.

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
	Tauko/loppu
✕	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
i	Lisätietojen haku näyttöön
»	Pikakuumennus ja tilanäyttö
🔥	Yksilöllisten reseptien käynnistäminen
rec	Menun tallentaminen
↶	Asetusten muokkaaminen
> A ^ä	Nimen syöttäminen
✕	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
✂	Esittelykäyttö

Värit ja esitystapa

Värit

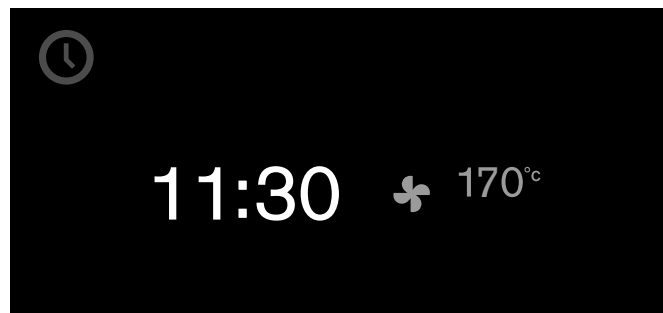
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Aina tilanteen mukaan symbolien, arvojen ja koko näytön esitystapa muuttuu.

Zoom	Juuri tehtävä asetus näkyy suurennettuna. Juuri kuluva aika näkyy vähän ennen sen umpeen kulumista suurennettuna (esim. ajastimessa viimeiset 60 sek.).
Supistettu näyttö	Hetken kuluttua näyttö supistuu ja siinä näkyy vain tärkein. Tämä toiminto on esisäädetty ja sitä voi muuttaa perusasetuksista.



Lisäinformaatiota i ja i[®]

Koskettamalla symbolia **i** voit hakea näyttöön lisätietoja, esimerkiksi tietoa asetetusta uunitoiminnosta tai uunitilan tämänhetkisen lämpötilan.

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

Tärkeiden tietojen ja toimintakehotusten yhteydessä näyttöön ilmestyy symboli **i[®]**. Tärkeitä turvallisuuteen ja käyttötilaan liittyviä tietoja ilmestyy näyttöön myös automaattisesti. Nämä viestit poistuvat automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava valitsemalla ✓.

Jäähdytin

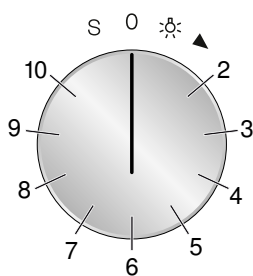
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

Ota ruoka-aineet uunista ja pidä uunin luukkua kiinni, kunnes uuni on jäähtynyt. Luukkua ei saa pitää puoliavoimena, viereiset keittiökalusteet voivat vahingoittua. Jäähdytin käy vielä hetken aikaa ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

Huomio!

Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laitte ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



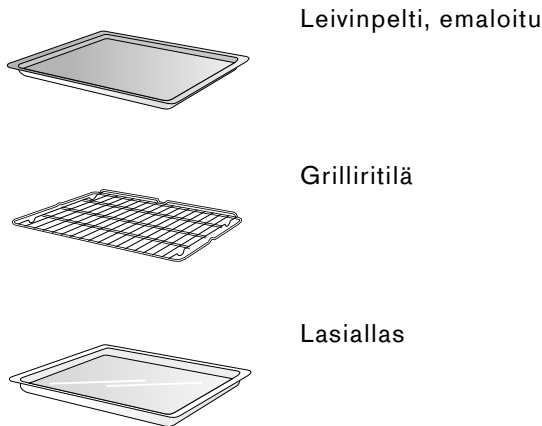
Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀	Valo		
2	☼ Kuumailma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kuumailma: kakuille, pikkuleiville, paistoksille useammalla korkeudella. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
3	☼ ^e Eco-kuumailma*	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, pikkuleiville, paistoksille ja gratiineille. Uunivalo ei pala.
4	--- Ylälämpö + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kakuille vuoassa tai pellillä, paistoksille, paisteille.
5	--- Ylälämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö tulee kohdennetusti ylhäältä, esim. marenkipäällysteisten hedelmäkakkujen kuorruttamiseen.
6	--- Alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihauteessa valmistettaville ruoille.
7	☼ Kuumailma + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäkakut.
8	☼ Tasogrilli + kiertoilma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaiselle kalalle.
9	☼ Tasogrilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroiden tai kalafileiden grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi.
10	☼ Paistokivitoiminto	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 250 °C	Vain lisävarusteena saatavan paistokiven kanssa Alhaalta kuumennettava paistokivi, jolla saadaan piz- zat, leipä tai sämpylät rapeiksi kuin kiviunilla paistet- taessa.
S	🔧 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	🔧+ Pyrolyysi	485 °C	Itsepuhdistus

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.

Lisätarvikkeet

Käytä vain toimitukseen kuuluvia tai huollosta saatavia lisätarvikkeita. Ne on sovitettu laitteeseesi sopiviksi. Huomioi, että työnnot lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

BA 016 105	Kannatinjärjestelmä Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valettu kehys
BA 026 115	Leivinpelti, emaloitu, 15 mm syvä
BA 036 105	Grilliritilä, kromattu, ilman aukkoa, jalallinen
BA 226 105	Grillipannu, emaloitu, 30 mm syvä
BA 046 115	Lasipannu, 24 mm syvä
BA 056 115	Lämmityselementti paistokiveä varten (230 V)
BA 056 133	Paistokivi sis. paistokivitelineen ja pizzalapion (lämpöelementti tilattava erikseen)
BS 020 002	Pizzalapio, 2-setti
GN 340 230	Paistovuoka, alumiinivalu, GN 2/3, korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite

Käytä lisätarvikkeita ohjeita noudattaen. Valmistaja ei vastaa vioista, jotka johtuvat lisälaitteiden väärästä käytöstä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa laitteella. Lue ensin luku "Tärkeitä turvallisuusohjeita".

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

Sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyy valikko "Ensimmäiset asetukset". Nyt voit tehdä uuden laitteesi asetukset:

- Kieli
- Kellonajan muoto
- Kellonaika
- Päiväyksen muoto
- Päiväys
- Lämpötilayksikkö

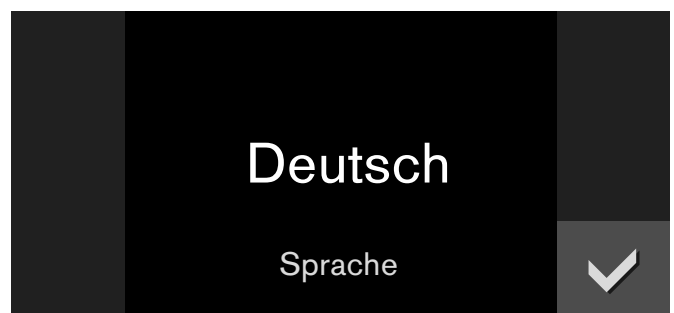
Huomautuksia

- Valikko "Ensimmäiset asetukset" ilmestyy näyttöön vain, kun laite kytketään sähköliitännän jälkeen ensimmäistä kertaa päälle, tai jos laite on ollut useamman päivän ajan ilman sähköä. Näyttöön ilmestyy sähköliitännän jälkeen ensin n. 30 sekunniksi GAGGENAU-logo, sen jälkeen näyttöön tulee automaattisesti valikko "Ensimmäiset asetukset".
- Voit muuttaa asetuksia milloin tahansa (ks. luku "Perusasetukset").

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu kieli.

- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi näytön kieli.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.

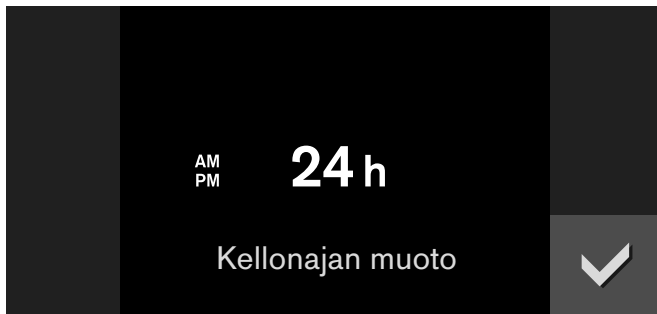


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

Näyttöön ilmestyy kaksi valittavissa olevaa muotoa 24 h ja AM/PM. Esivalittuna on muoto 24h.

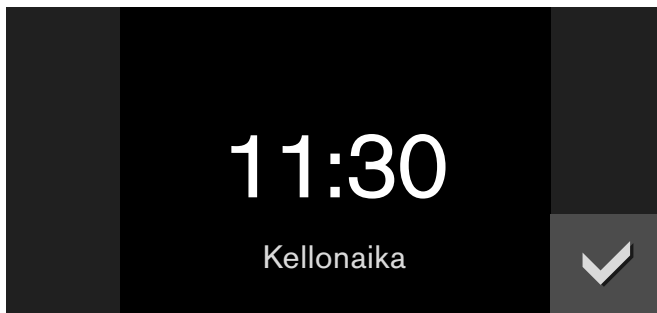
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

- 1 Aseta haluamasi kellonaika kiertovalitsimella.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päivämäärän asettaminen

Näyttöön ilmestyy kolme mahdollista muotoa D.M.Y, D/M/Y ja M/D/Y. Esivalittuna on muoto D.M.Y.

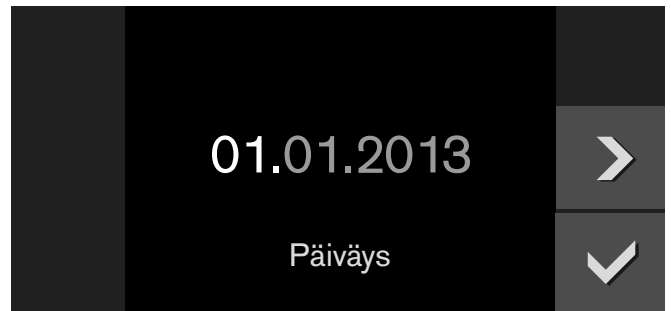
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennalta asetettu päiväys. Päivän asetus on jo aktiivinen.

- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla > kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla > vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



Lämpötilayksikön asetus

Näyttöön ilmestyy kaksi valittavissa olevaa muotoa, °C ja °F. Esivalittuna on muoto °C.

- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.



Laite siirtyy valmiustilaan ja näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Laite on nyt toimintavalmis.

Uunin kuumennus

Varmista, ettei uuniin ole jäänyt pakkausjätteitä.

Poista uudesta laitteesta lähtevä haju kuumentamalla tyhjää uunia luukun ollessa kiinni. Paras kuumentamistapa on tällöin kuumentaa ☼ ja 200°C. Miten asetat tämän käyttötavan näet kohdasta Laitteen käyttö.

Varusteiden puhdistus

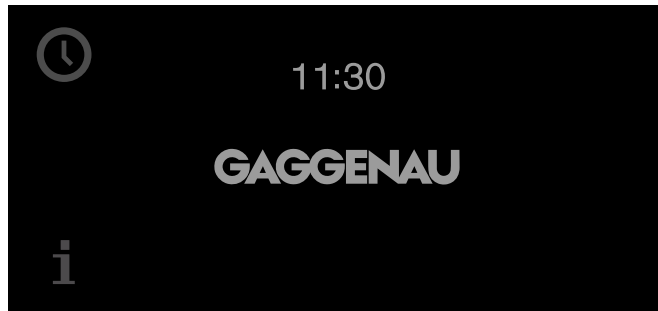
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen aktivointi

Standby

Laitteen standby-moodi on aktivoituna, mikäli ei ole säädetty mitään arvoja ruuan valmistamiseen tai kun lapsilukko on aktivoituna.

Standby-näytön valo on himmennetty.



Huomautuksia

- Standby-moodukselle on eri näyttöjä. Esisäätonä on teksti GAGGENAU ja kellonaika. Jos haluat muuttaa näyttöä, katso kohtaa Perusasetukset
- Näytön kirkkaus on riippuvainen vertikaalisesta näkökulmasta. Voit muuttaa kontrasteja säätämällä ne perusasetusten kohtasta "Kirkkaus" uudelleen.

Laitteen aktivointi

Poistuaksesi valmiustilasta voit joko

- kiertää toimintovalitsinta,
- koskettaa ohjauspaneelia,
- tai avata tai sulkea luukun.

Nyt voit asettaa haluamasi toiminnon. Ohjeet toimintojen asettamisesta löydät kyseisestä kappaleesta.

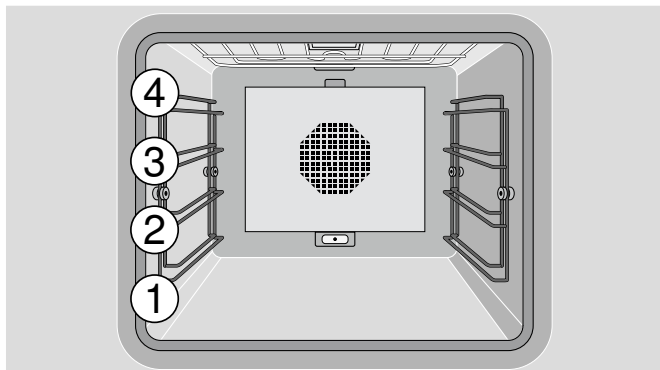
Huomautuksia

- Jos perusasetuksissa on valittuna "Valmiustilanäyttö = Pois", kierrä toimintovalitsinta poistuaksesi valmiustilasta.
- Valmiustilanäyttö ilmestyy uudelleen, jos et ole tehnyt mitään asetuksia pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen.
- Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatintasoa. Ensimmäisellä tasolla tarkoitetaan alimmaista kannatintasoa.



Huomio!

- Älä aseta mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä pohjaa myöskään alufoliolla. Ylikuumeneminen voi vahingoittaa laitetta.
- Älä työnnä mitään tarviketta tasokiskojen väliin, se voi muutoin kallistua.

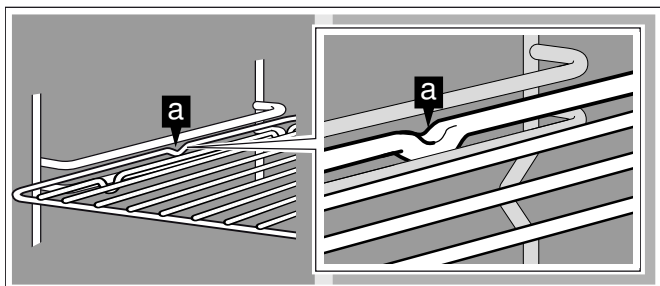
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

Lisävarusteiden työntäminen uuniin

Lisävarusteissa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää tarvikkeita kallistumasta ulos otettaessa. Lisävarusteet on työnnettävä kunnolla uuniin, jotta kallistumissuoja toimii.

Työnnä ritilä uunin siten,

- että lukitusnokka (a) osoittaa alaspäin
- että ritilän turvasäle osoittaa ylöspäin ja tulee uunin perälle.



Päällekytkentä

- 1 Aseta toiminnonvalitsimella haluamasi kuumentamistapa. Näyttöön ilmestyy valittu kuumentamistapa ja ehdotuslämpötila.
- 2 Mikäli haluat muuttaa lämpötilaa: Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.

Näyttöön ilmestyy kuumentamissymboli $\gg$. Palkissa näkyy kuumentamistila. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, soi merkkiäni ja kuumentamissymboli $\gg$ sammuu.

Huomautus: Mikäli lämpötilaksi on säädetty alle 70°C ei uunivalo pala.

Poiskytkentä:

Kierrä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Pikakuumennus

Toiminnolla "Pikakuumennus" laite saavuttaa halutun lämpötilan erityisen nopeasti uunitoiminnoilla Ylälämpö, Alalämpö ja Ylälämpö + alalämpö.

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun "Pikakuumennus" on päättynyt ja pikakuumennuksen symboli $\gg$ sammuu.

Huomautus: Toiminto "Pikakuumennus" on ennakkoasetettu tehdasasetuksissa. Voit valita perusasetuksissa pikakuumennuksen $\gg$ tai kuumennuksen $\wedge$.

Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakatkaisu. Kaikki kuumnustoinnot kytkeytyvät 12 tunnin kuluttua pois päältä, jos laitetta ei tänä aikana käytetä. Näyttöön ilmestyy viesti.

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0, sitten voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan.

Ajastintoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌚ Hälytin

⌚ Ajanottokello

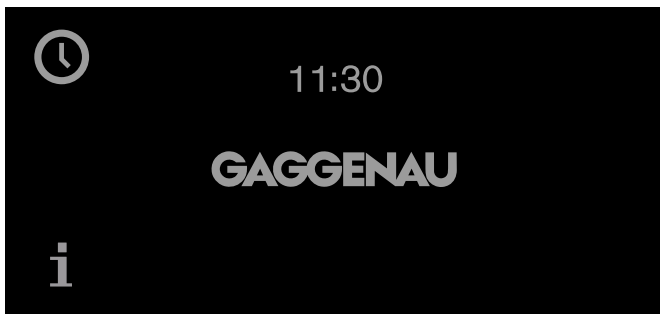
⌚ Kypsennysaika (ei lepotilassa)

⌚ Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

Ajastin-menun voi käynnistää kaikista käyttötavoista. Vain perusasetuksista, toiminnonvalitsin ollessa asennossa **S**, ei ajastin-menu ole käytettävissä.

Kosketa symbolia ⌚.



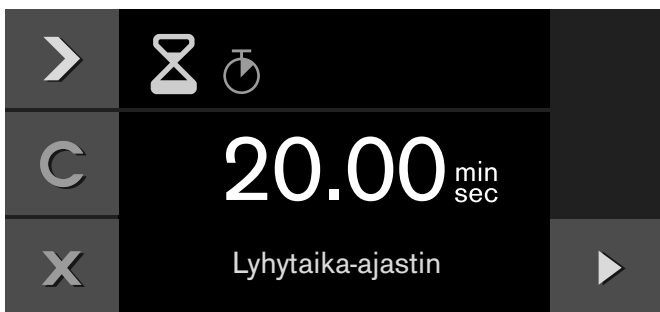
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

Hälytin toimii riippumatta laitteen muista asetuksista. Aika-arvoksi voit syöttää korkeintaan 90 minuuttia.

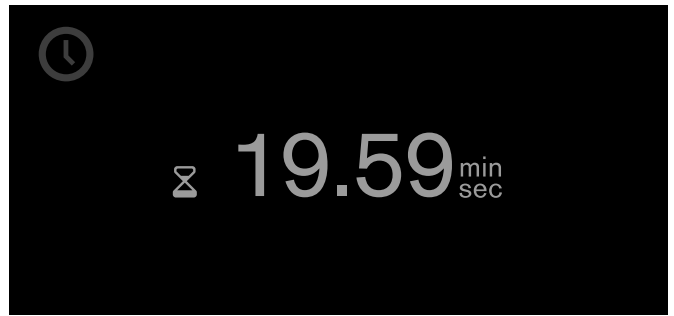
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 1 Hae ajastinvalikko näyttöön.
Toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌚ näkyy näytössä.
- 2 Aseta haluamasi aika kiertovalitsimella.



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

Ajastinvalikko sulkeutuu ja aika alkaa kulua. Näytössä näkyy symboli ⌚ ja kuluva aika.



Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Se sammuu, kun kosketat symbolia ✓.

Voit poistua ajastinvalikosta milloin tahansa koskettamalla symbolia ✕. Tällöin asetukset poistuvat.

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

Hae ajastinvalikko näyttöön. Valitse valitsimella ▶ toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌚ ja kosketa symbolia II. Käynnistääksesi lyhytaika-ajastimen uudelleen kosketa symbolia ▶.

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

Hae ajastinvalikko näyttöön. Valitse valitsimella ▶ toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌚ ja kosketa symbolia C.

Ajanottokello

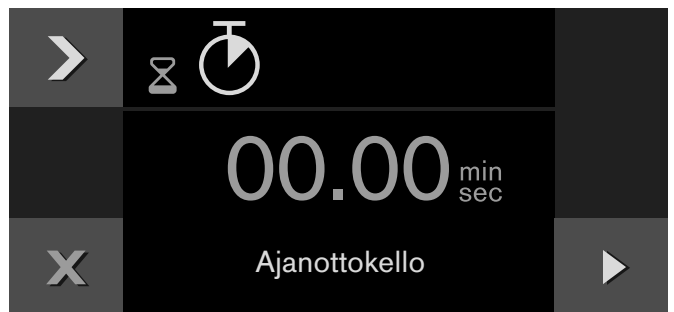
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

Siinä on tauko-toiminto. Siten kellon voi välillä pysäyttää.

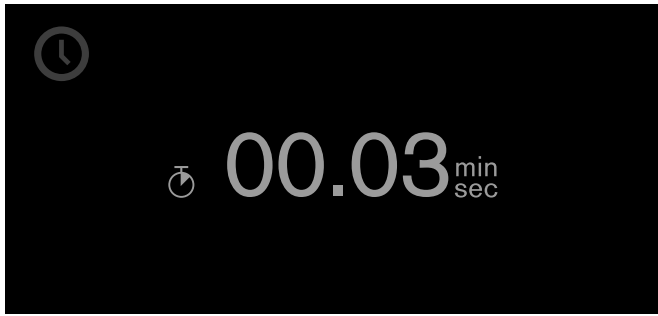
Ajanottokellon käynnistäminen

- 1 Hae Ajastin-valikko näyttöön.
- 2 Valitse valitsimella ▶ toiminto "Ajanottokello" ⌚.



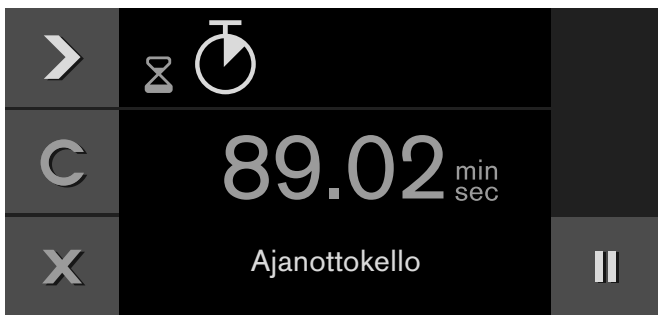
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

Ajastin-valikko sulkeutuu ja aika kuluu. Näytössä näkyy symboli  ja kuluva aika.



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

- 1 Hae Ajastin-valikko näyttöön.
- 2 Valitse valitsimella  toiminto "Ajanottokello" .
- 3 Kosketa symbolia .



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys .

- 4 Käynnistä valitsimella .

Aika kuluu eteenpäin. Kun 90 minuuttia on kulunut, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin. Se sammuu, kun kosketat symbolia . Symboli  näytössä sammuu. Toiminto on päättynyt.

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella  toiminto "Ajanottokello"  ja kosketa symbolia .

Kypsennysajan kesto

Kun asetat ruualle kypsennysajan, kytkeytyy laite itsestään pois päältä, kun tämä aika on kulunut umpeen.

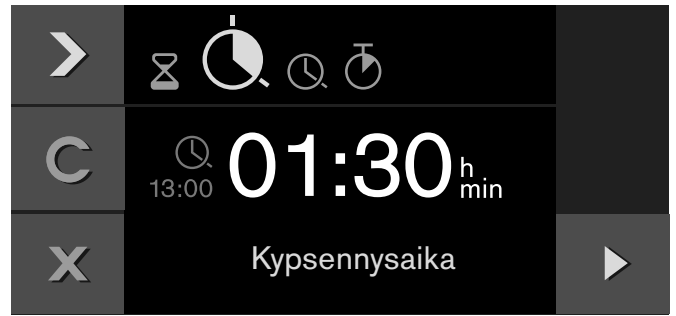
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tuntiin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

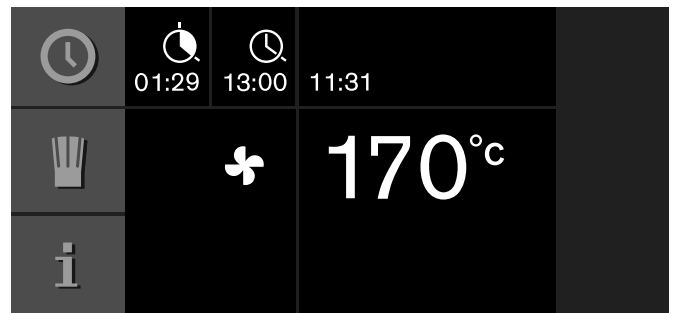
- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" .

- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

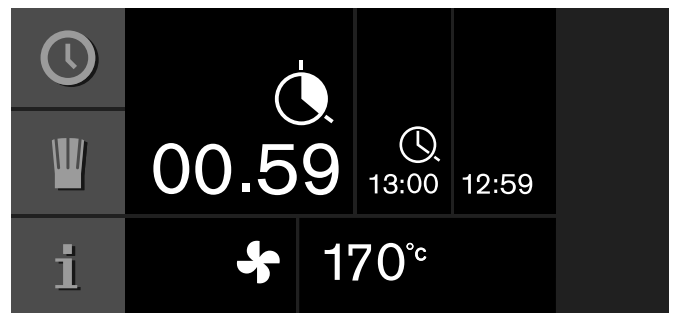


- 4 Käynnistä symbolilla .

Laite käynnistyy. Ajastinmenu sulkeutuu. Näytössä näkyy lämpötila, käyttötapa, jäljellä oleva kypsennysaika ja kypsennysajan päätyminen.



Minuuttia ennen kuin kypsennysaika on kulunut umpeen, näkyy näytössä suurennettuna kypsennysajan kuluminen.



Kun kypsennysaika on kulunut umpeen, kytkeytyy laite pois päältä. Symboli  sykkii ja merkkiäänä soi. Merkkiäänä sammuu ennakkoajasta, jos kosketat symbolia , avaat uunin luukun tai asetat toiminnonvalitsimen 0 asentoon.

Kypsennysajan muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" . Muuta kiertovalitsimesta kypsennysaika. Käynnistä symbolilla .

Kypsennysajan poistaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" . Poista symbolilla  kypsennysaika. Palaa symbolilla  normaaliin käyttöön.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötapaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättyminen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

Esimerkki: Kello on 14:00. Ruoka tarvitsee kypsyäkseen 40 minuuttia. Sen tulee olla valmista kello 15:30.

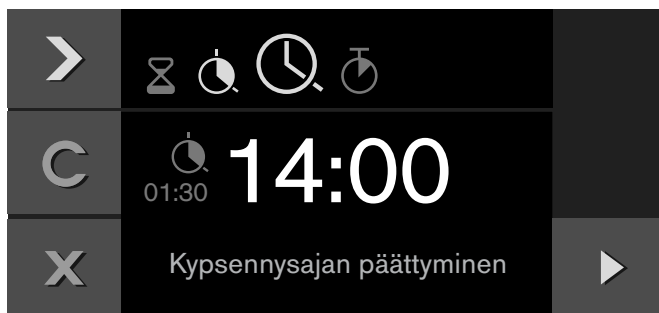
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

Ota huomioon, että helposti pilaantuvia ruokia ei saa jättää liian pitkäksi aikaa uuniin.

Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse symbolilla ➤
"kypsennysajan päättyminen" ⌚.



- 3 Aseta kiertovalitsimella haluttu kypsennyksen päättymisaika.
- 4 Käynnistä symbolilla ▶.



Laite menee odotusasentoon. Näyttöön ilmestyy käyttötapa, lämpötila, kypsennysaika ja kypsennysajan päättyminen. Laite käynnistyy automaattisesti laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut umpeen.

Huomautus: Jos symboli ⌚ vilkkuu: Et ole säätänyt mitään kypsennysaikaa. Säädä aina ensin kypsennysaika.

Kun kypsennysaika on kulunut umpeen, kytkeytyy laite pois päältä. Symboli ⌚ sykkii ja merkkiäänä soi. Merkkiäänä sammuu ennaikaisesti, jos kosketat symbolia ✓, avaat uunin luukun tai asetat toiminnonvalitsimen 0 asentoon.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla ➤

"kypsennysajan päättyminen" ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluttu kypsennyksen päättymisaika. Käynnistä symbolilla ▶.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla voidaan säätää laite pitämään kuumailmalla kuumentettaessa lämpötilana 50 - 230 °C.

Voit siten pitää ruokia jopa 74 tuntia lämpimänä ilman, että tulisi kytkeä laitetta päälle tai pois.

Ota huomioon, että helposti pilaantuvia ruokia ei saa jättää liian pitkäksi aikaa uuniin.

Huomautus: Pitkäaika-ajastin tulee aktivoida perusastuksista kohtaan "käytettävissä" (katso kohtaa Perusasetukset.).

Pitkäaika-ajastimen asetus

- 1 Aseta toiminnonvalitsin asentoon .
- 2 Kosketa symbolia .
Näyttöön ilmestyy ehdotusarvoiksi 24h ja 85 °C.
Käynnistä symbolilla .
-tai-
Kypsennysajan, kypsennysajan päättymisen, poiskytketymisen päivämäärän ja lämpötilan muuttaminen.



- 3 Kypsennysajan  muuttaminen:
Kosketa symbolia . Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.
- 4 Kypsennysajan päättymisen  muuttaminen:
Kosketa symbolia . Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
- 5 Poiskytketymisen päivämäärän  muuttaminen:
Kosketa symbolia  b. Aseta kiertovalitsimella haluamasi poiskytketymisen päivämäärä. Vahvista symbolilla .
- 6 Lämpötilan muuttaminen:
Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.
- 7 Käynnistä symbolilla .

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli  ja lämpötila.

Uunivalo ja näytön merkkivalo on pois päältä.
Käyttökenttä on lukittu, näppäimiä kosketettaessa ei kuulu merkkiääntä.

Kun aika on kulunut umpeen, ei laite enää kuumene.
Näyttö on tyhjä. Kierrä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Poiskytkentä:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

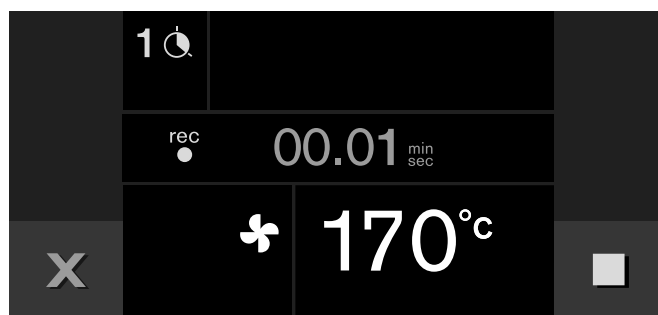
Yksilölliset reseptit

Voit tallentaa jopa 50 yksilöllistä reseptiä. Voit tallentaa reseptin muistiin. Voit antaa näille resepteille nimen, jotta saat ne tarvittaessa nopeasti ja kätevästi käyttöösi.

Reseptin tallentaminen

Voit asettaa peräkkäin jopa 5 vaihetta ja tallentaa ne.

- 1 Aseta toiminnonvalitsin haluamallasi kuumentamistavalle.
Näyttöön ilmestyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella vapaa muistipaikka.
- 4 Kosketa symbolia .



- 5 Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.
- 6 Kypsennysaika on tallennettu.
- 7 Seuraavien vaiheiden tallentaminen:
Aseta toiminnonvalitsin haluamallasi kuumentamistavalle. Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila. Uusi vaihe alkaa.
- 8 Mikäli ruoka on kypsää, kosketa reseptin päättämiseksi symbolia .
- 9 Syötä nimi kohtaan "ABC" (katso kohtaa Nimen syöttö).

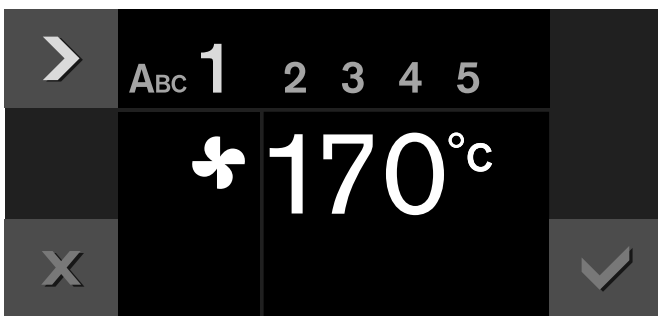
Huomautuksia

- Vaiheiden tallentaminen alkaa aina vasta, kun laite on saavuttanut säädetyt lämpötilan.
- Jokaisen vaiheen kestoajan on oltava vähintään 1 minuutti.
- Jokaisen vaiheen ensimmäisen minuutin aikana voit muuttaa kuumentamistapaa ja lämpötilaa.

Reseptin ohjelmointi

Voit ohjelmoida ja tallentaa muistiin jopa 5 valmistusvaihetta.

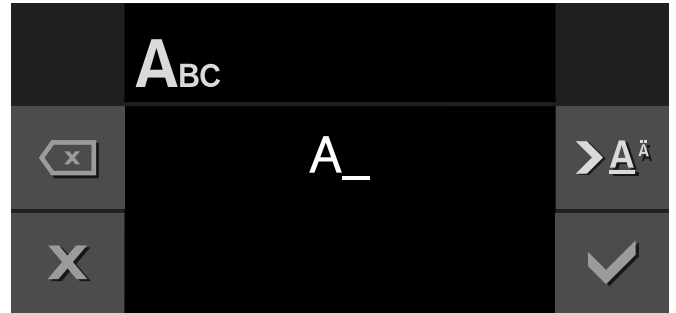
- 1 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
Näytössä näkyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 4 Kosketa symbolia .
- 5 Syötä nimi kohdassa "ABC" (ks. luku Nimen syöttäminen).
- 6 Valitse symbolilla  ensimmäinen vaihe.
Näytössä näkyvät aluksi asetettu uunitoiminto ja lämpötila. Voit muuttaa uunitoimintoa ja lämpötilaa kiertovalitsimella.



- 7 Valitse aika-asetus symbolilla .
- 8 Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
- 9 Valitse symbolilla  seuraava vaihe.
- tai -
Valmistus päättyy tähän, lopeta tallentaminen.
- 10 Tallenna valitsimella .
- tai -
Keskeytä valitsimella  ja poistu valikosta.

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".



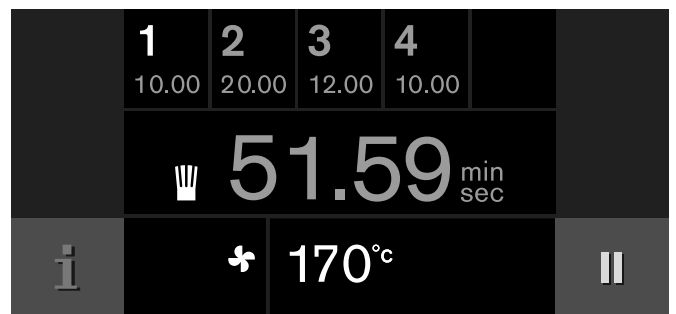
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
 A ⁱ	lyhyt painallus: Kursori oikealle pitkä painallus: Kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
 Ä	lyhyt painallus: Kursori oikealle Pitkä painallus: Kirjasintason vaihto normaalimerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
	Kirjainten poisto

- 2 Tallenna symbolilla .
- tai-
keskeytä symbolilla  ja poistu menusta .

Huomautus: Nimen syöttämistä varten käytettävissä ovat latinalaiset kirjaimet, tietyt erikoismerkit ja numerot.

Reseptin käynnistäminen

- 1 Aseta toiminnonvalitsin mille tahansa kuumentamistavalle.
Näyttöön ilmestyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia . Valitse haluamasi resepti kiertämällä valitsinta.
- 3 Käynnistä symbolilla .
- Toiminto käynnistyy. Ajan kuluminen näkyy.
Eri vaiheiden asetukset näkyvät näyttöpalkissa.



Huomautuksia

- Toiminta-aika alkaa kulua vasta, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
- Voit muuttaa lämpötilaa kiertovalitsimella, kun reseptin mukaiset toiminnot ovat käynnissä. Tämä ei muuta tallennettua reseptiä.

Reseptin muuttaminen

Voit muuttaa tallennetun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

- 1 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
Näytössä näkyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 4 Kosketa symbolia .
- 5 Valitse haluamasi vaihe symbolilla .
Näytössä näkyvät uunitoiminto, lämpötila ja kypsennysaika. Voit muuttaa asetuksia kiertovalitsimella tai toimintovalitsimella.
- 6 Tallenna valitsimella .
- tai -
Keskeytä valitsimella  ja poistu valikosta.

Reseptin poistaminen

- 1 Aseta toiminnonvalitsin mille tahansa kuumentamistavalle.
Näyttöön ilmestyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse haluamasi resepti kiertämällä valitsinta.
- 4 Poista symbolilla  resepti.
- 5 Vahvista symbolilla .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämättä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

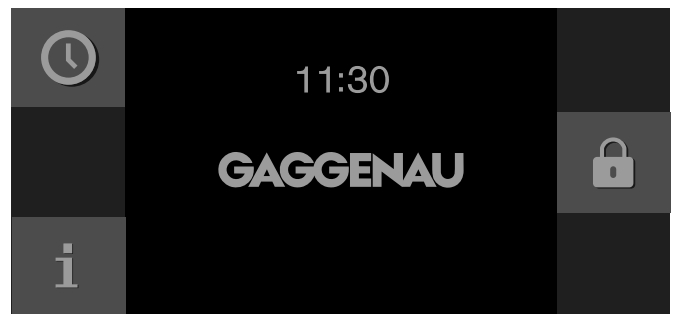
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



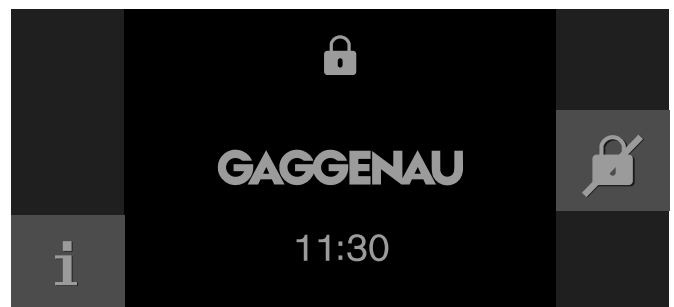
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

Perusasetukset

Voit sovittaa perusasetukset niin, että ne sopivat parhaiten yksilöllisiin tarpeisiisi.

- 1 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon.
- 2 Valitse kiertovalitsimella "Perusasetukset".
- 3 Kosketa symbolia .
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi perusasetus.
- 5 Kosketa symbolia .

- 6 Aseta kiertovalitsimella perusasetus.
- 7 Tallenna symbolilla  tai keskeytä symbolilla  ja poistu senhetkisestä perusasetuksesta.
- 8 Kierrä toiminnonvalitsin **0** asentoon poistuaaksesi perusasetukset-menusta.

Muutokset on tallennettu.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Kirkkaus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Näytön kirkkauden säätäminen
	Standby-näyttö	Päälle* / Pois - Kello - Kello + GAGGENAU-logo* - Päiväys - Päiväys + GAGGENAU-logo - Kello + päiväys - Kello + päiväys + GAGGENAU-logo	Standby-näytön näkymä. Pois: tyhjä näyttö. Tällä asetuksella lasket laitteen Standby-kulutusta. Päälle: valittavissa useita näyttöjä; vahvista "Päälle" valitsimella  ja valitse kiertovalitsimella haluamasi näyttö. Vaihtoehdot näkyvät näytössä.
	Näyttöteksti	Rajoitettu* / vakio	Asetuksella "Rajoitettu" näytössä näkyvät hetken kuluttua enää vain tärkeimmät näytöt.
	Ohjauspaneelin väri	Harmaa* / valkoinen	Ohjauspaneelin symbolien värin valinta
	Ohjauspaneelin äänensävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	Kuumennusaika/-äänimerkki	Kuumentaminen ja äänimerkki Pikakuumennus ja äänimerkki* Kuumennus ilman äänimerkkiä Pikakuumennus ilman äänimerkkiä	Äänimerkki kuuluu, kun kuumennuksen yhteydessä on saavutettu haluttu lämpötila. Pikakuumennuksella haluttu lämpötila saavutetaan erityisen nopeasti.
	Äänimerkin voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Äänimerkin äänenvoimakkuuden asetus
	Kellonajan muoto	AM/PM / 24 h*	Kellonajan näyttö 24 tai 12 tunnin muodossa
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asetus
	Vaihto kesä-/talviaikaan	Manuaalisesti* / automaattisesti	Kellonajan muuttaminen automaattisesti kesä-/talviaikaan. Jos automaattisesti: aseta kuukausi, päivä, viikko, jolloin aika vaihdetaan. Asetettava kulloinkin kesä- ja talviaikaa varten.
	Päivämäärä	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Päivämäärän asettaminen

	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Päiväyksen asettaminen. Vaihto välillä vuosi/kuukausi/päivä symbolilla ➤.
	Lämpötilayksikkö	°C* / °F	Lämpötilayksikkö asetus
	Kieli	saksa* / ranska / italia / espanja / portugali / hollanti / tanska / kreikka / turkki / venäjä / puola / tsekki / slovenia / slovakia / arabia / heprea / japani / korea / thai / kiina / englantia USA / englantia	Tekstinäytön kielen valinta Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja. Perusasetusvalikko sulkeutuu sen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeytää valitsimella X. Huomautus: Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittämisestä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin".
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (ks. luku "Lapsilukko").
* Tehdasasetus			

Puhdistus ja huolto

Mikroaaltouunisi pysyy kauan kauniina ja kunnossa, kun hoidat ja puhdistat sitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

⚠️ Palovamman vaara!

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

⚠️ Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

⚠️ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Puhdistusaine

Noudata taulukossa olevia puhdistusaineita koskevia ohjeita, siten vältät väärin puhdistusaineiden käytöstä johtuvat pintojen vahingoittumiset.

Älä käytä

- voimakkaita puhdistus- tai hankausaineita
- metalli- tai lasikaavinta luukun lasin puhdistukseen.
- metalli- tai lasikaavinta luukun tiivisteen puhdistukseen.
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Huuhtelee uudet sieniliinat hyvin ennen käyttöönottoa.

Alue	Puhdistusaine
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä.
Teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuais-tahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpuhdistusaineella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamatomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Alue	Puhdistusaine
Runsaasti likaantunut uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 00463582 huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Huomio: • Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteeseen! • Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia! • Älä käytä lämpimiin pintoihin! • Huuhtelee huolellisesti vedellä! • Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinritilät	Astianpesukone, ks. luku 'Kannatinritilöiden poistaminen'
Teleskooppikannatin (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.
Paistokivi (lisävaruste)	Puhdista kiinni palaneet tähteet harjalla. Älä puhdista paistokiveä märällä.

Mikrokuituliina

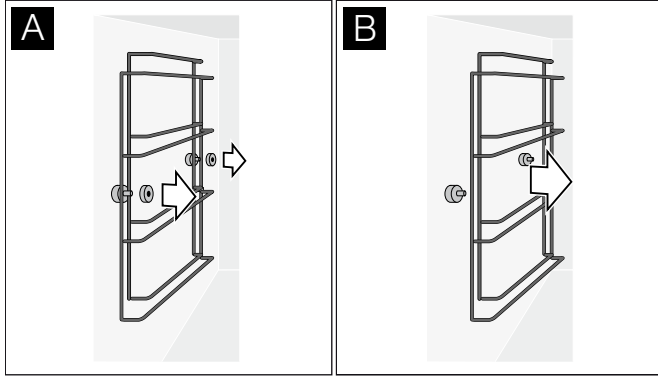
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausnro 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Sivurituloiden pois ottaminen

Sivuritulät voi ottaa puhdistamista varten ulos.

Sivurituloiden ulos ottaminen

- 1 Levitä uunin pohjalle keittiöpyyhe suojataksesi emalia naarmuuntumiselta.
- 2 Irrota pyälletyt mutterit (kuva A).
- 3 Ota sivuritulät pois (kuva B).



Sivuritulät voi puhdistaa asianpesukoneessa.

Sivurituloiden takaisin asettaminen

- 1 Aseta sivuritulät oikein päin paikalleen: pitempi sivu ylöspäin. Oikea ja vasen ritilä ovat keskenään identtisiä.
- 2 Kiristä pyälletyt mutterit.

Pyrolyysi (itsepuhdistus)

Pyrolyysin yhteydessä uuni kuumenee 485°C:seen. Paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jäänyt lika palaa itsestään pois ja uunin sisältä on sen jälkeen vain pyyhittävä pois tuhka.

Pyrolyysi kestää 3 tuntia. Voit siirtää pyrolyysin poiskytketymisaikaa (jos haluat esimerkiksi, että pyrolyysi tapahtuu yöllä).

⚠ Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja lihaneste voivat syttyä palamaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista pyrolyysipuhdistusta.

⚠ Palovaara!

Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pinnointetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistaa tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdista puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Pyrolyysin esivalmistelut

Huomio!

Palonvaara! Irralliset ruuanrippeet, rasva tai paistista valunut neste voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Pyyhi uunitilat kostealla rievulla.

- Poista vaikea lika ja ruuan rippeet uunista.
- Puhdista luukun tiivisteet, luukun sisäpinta ja lasilevy käsin, koska nämä osat eivät puhdistu pyrolyysissä.
- Ota uunista ulos kaikki irralliset osat. Sivuritulät ovat pyrolyysinkestäviä. Uuniin ei saa jäädä mitään varusteita!
- Sulje uunin luukku.

Pyrolyysin käynnistäminen

- 1 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon.
- 2 Näyttöön ilmestyy symboli +. Vahvista symbolilla .
- 3 Näyttöön ilmestyy poiskytketymisaika, jolloin pyrolyysi tulee olemaan valmis. Jos haluat, voit siirtää poiskytketymisaikaa kiertovalitsimella. Vahvista symbolilla .
- 4 Ota uunista pois kaikki tarvikkeet ja poista karkea lika. Vahvista symbolilla .
- 5 Käynnistä symbolilla . Puhdistusajan kuluminen näkyy näytössä. Mikäli poiskytketymisaikaa siirrettiin, näkyy näytössä ajan kuluminen pyrolyysin käynnistymiseen asti. Uunivalo ei pala.



Merkkiääni soi 3 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy huomautus. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi sen jälkeen uunitilasta tuhka pois kostealla rievulla.

Huomautus: Turvallisuussyistä uunin luukku lukkiutuu. Uunin luukun voi avata vasta, kun uuni on jäähtynyt alle 200 °C:seen.

Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla

Gaggenau leivinpelleissä ja grillausaltaissa on pyrolyysin kestävä emalipinta. Jotta saavutetaan optimaalinen puhdistustulos, on suositeltavaa ottaa ennen pyrolyysin käynnistämistä uunista pois kaikki lisätarvikkeet. Vain siten on lämmön jakautuminen tasaista.

Mikäli haluat puhdistaa kiinnipalaneet ruuanrippeet leivinpelistä tai grillausaltaasta pyrolyysin avulla, huomioi ehdottomasti seuraavat ohjeet:

Huomautuksia

- Poista vaikea lika, lihaneste ja ruuanrippeet ennen pyrolyysin käynnistämistä. Ruuanrippeet, rasva tai paistista valuva neste voivat syttyä pyrolyysin aikana palamaan.
- Työnnä aina vain yksi leivinpelti tai grillausallas alimmalle tasolle uuniin!
- Työnnä tällöin leivinpelti tai grillausallas uunin perälle asti.
- Grilliritilää, grillivarrasta, valurautaista paistovuokaa, paistokiveä, paistolämpömittaria tai muita tarvikkeita ei saa puhdistaa pyrolyysillä.

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys huoltoon.

⚠ 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.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virheikäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukkua ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi (ks. luku "Lapsilukko")
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvista huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Virheilmoitus "Exxx"		Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0 ; jos näyttö sammuu, kyseessä oli hetkellinen ongelma. Jos vika ilmenee uudelleen tai ilmoitus pysyy näytössä, soita huoltoliikkeen ja kerro vikakoodi.

Sähkökatko

Laite pysyy muutaman sekunnin kestävän sähkökatkon ajan päällä. Toiminto jatkuu.

Jos sähkökatko oli pidempi laitteen ollessa käytössä, näyttöön ilmestyy viesti. Toiminto on keskeytynyt.

Kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**. Sitten voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan.

Esittelykäyttö

Jos näyttöön ilmestyy symboli , esittelykäyttö on aktivoitu. Laite ei kuumene.

Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelykäyttö perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa (ks. luku "Perusasetukset").

Uunin lampun vaihto

Mikäli uunista palaa lamppu, on se vaihdettava uuteen. Kuumuuttakestäviä halogeenilamppuja (60 W/230 V/G9) saat huoltoliikkeestä tai sähköliikkeistä. Käytä vain samaa tyyppiä olevia halogeenilamppuja.

Sähköiskun vaara!

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

Huomautus: Älä tartu uuteen halogeenilamppuun paljain käsin vaan käytä kuivaa liinaa lamppua pakkauksesta ottaessasi. Siten lampun kesto aika pitenee.

Toimi näin

- 1 Ruuvaa lampunsuojuksen ruuvi irti. Lampunsuojus kääntyy alas.
- 2 Vedä halogeenilamppu irti. Paina uusi halogeenilamppu tiukasti paikalleen.
- 3 Käännä lampunsuojus ylös ja ruuvaa se kiinni.
- 4 Kytke virta taas päälle sulakkeesta.

Lasisuojuksen vaihtaminen

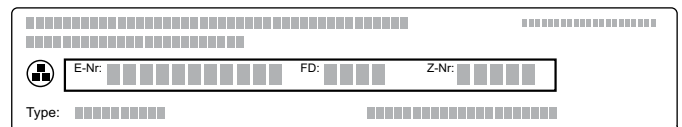
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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



The diagram shows the interior of the oven door with several labels for identification: E-Nr. (E-number), FD-Nr. (FD-number), Z-Nr. (Z-number), and Type. Each label is followed by a series of boxes for digits or characters.

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

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu 	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Esilämmitä laite aina. Näin saavutat parhaat kypsennystulokset. Annetut kypsennysajat pätevät esilämmitettyyn laitteeseen.
- Annetut arvot ovat ohjearvoja. Todelliseen kypsennysaikaan vaikuttavat kypsennettävän tuotteen laatu ja lämpötila, paino ja paksuus.
- Taulukoissa on mainittu lämpötila-alueet. Aloita alimmalla lämpötilalla. Valitse tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi lämpötila. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.
- Tiedot perustuvat keskimääriin määräin neljälle henkilölle. Jos haluat valmistaa ruokaa enemmän, tarvitse pidemmän kypsennysajan.
- Käytä ohjeessa mainittua kypsennysastiaa. Jos käytät jotain muuta kypsennysastiaa, kypsennysajat voivat pidentyä tai lyhentyä.
- Voit käyttää kaikkia kuumuutta kestäviä astioita. Laita astia grilliritilän keskelle. Suurikokoisille paisteille voit käyttää myös grilli- tai lasipannua.

- Älä täytä grilliritilöitä ja leivinpeltejä liian tiiviisti. Vain näin varmistat optimaalisen lämmönkierron.
- Jos kypsennettävä tuote on hyvin kookas, voit ottaa sivuilla olevat kannatinritilät pois paikoiltaan. Aseta grilliritilä suoraan uunitilan pohjalle ja laita kypsennettävä tuote tai paistovuoka grilliritilälle. Älä laita kypsennettävää tuotetta tai paistovuokaa suoraan emaloidulle pohjalle.
- Avaa esilämmitetyn uunin luukku vain hetkeksi laittaaksesi ruoan nopeasti uuniin.
- Tasoa koskevat tiedot tarkoittavat kypsennystasoa alhaalta päin laitteissa, joissa on 4 kypsennystasoa. Suluissa olevat luvut tarkoittavat laitteita, joissa on 5 kypsennystasoa.
- Kun otat lasiastian pois uunista, laita se aina kuivalle pannunaluselle, älä koskaan kylmälle tai märälle alustalle. Lasi voi muutoin särkyä.
- Kaikki uunitoiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa uunimalleissa tai niitä voidaan käyttää vain erikoisvarusteiden kanssa.

Vihannekset

- Uunissa kypsennetyt vihannekset ovat hyvä vaihtoehto pannulla paistetuille vihanneksille. Aromit tiivistyvät ja paahtaminen tekee niistä vielä maukkaampia. Lisäksi tähän valmistustapaan tarvitaan vain vähän rasvaa.
- Puhdista vihannekset ja sekoita niihin kulhossa vähän öljyä. Laita ne uuninkestävään vuokaan tai lasi-/grillipannuun ja levitä ne tasaisesti vuokaan.
- Sekoita vähintään yhden kerran kypsennyksen aikana. Mausta kypsennyksen jälkeen ja ripottele pinnalle tuoreita yrttejä maun mukaan.
- Vihannekset sopivat lämpimäksi tai kylmäksi alkuruoaksi tai kasvispääruoaksi, tai myös lisukkeeksi kalan ja lihan kanssa.
- Käytä pienempiin annoksiin (2 - 3 henkilöä) uuninkestävää vuokaa ja laita se grilliritilälle. Lasi-/grillipannussa ruoka palaa tai kuivuu.
- Noudata esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vihannesvartaat	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	220	~~~~~	24*	Katkaise puuvartaat lyhyiksi tai liota niitä vedessä yön yli, koska ne muutoin hiiltävät. Reseptivihje: paprikaa, sipuleita, maisia (esikypsennettynä), kirsikkatomaatteja, kesäkurpitsaa
Vihreä parsa, grillattu	Lasi-/grillipannu	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Reseptivihje: mausta sipulilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla.
Juurekset	Lasi-/grillipannu	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	30*	Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Kurpitsalohkot	Lasi-/grillipannu	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkivääriä, juustokuminalla, suolalla ja pippurilla.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Antipasto	Lasi-/grilli- pannu	3 (4)	200	✱	30*	Reseptivihje: pirskota vielä kuumille vihanneksille balsamiviinietikkaa ja mausta.
		3 (4)	250	uuuuu	15 - 20*	
Escalivada (välimerelliset uunivihannekset)	Uunivuoka	4 (5)	250	uuuuu	15*	Reseptivihje: munakoisoa, sipuleita, tomaatteja, paprikaa, öljyä. Maistuu lämpimänä ja kylmänä.
Ratatouille	Lasi-/grilli- pannu	3 (4)	200	---	30 - 40*	Reseptivihje: ripottele lopuksi pinnalle parmesaanijuustoa.
Uunitomaatit	Uunivuoka	2 (3)	120	✱ / ✱ ^e	60	Reseptivihje: laita vuokaan kirsikkato- maatteja tai tomaattiviipaleita, rosmari- nia ja valkosipulia ja pirskota pinnalle öljyä ja vähän hunajaa. Upota tomaatit halutessasi ensin kuu- maan veteen ja kuori ne.
Salaattisikuri	Uunivuoka	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri keittokinkkuun, kaada joukkoon ker- maa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Täytetyt paprikat, kasvisruokana	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	200	---	30 - 34	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä ja sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.
Täytetty kesäkur- pitsa, kasvisruokana	Lasi-/grilli- pannu	2 (3)	180	✱	25	Reseptivihje: laita täytteeksi porkkana- raastetta, kevätsipulia, vuohenjuustoa, valkosipulia, timjamia, suolaa ja pippu- ria ja ripottele pinnalle parmesaani- juustoa.
Vihannesvuoka	Uunivuoka	2 (3)	200	---	20 - 30	Esikypsennä/blanseeraa vihannekset ja muut ainekset.
Vihannespurilainen, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✱ / ✱ ^e	12 - 15*	
* Käänä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.						

Lisukkeet ja ruoat

- Tunnetuimmat uunissa valmistettavat lisukkeet valmistetaan perunasta, kuten esimerkiksi perunagradiini. Uunissa voidaan kuitenkin valmistaa myös erinomaisia lisukkeita, jotka tavallisesti paistetaan paistinpannussa, esimerkiksi perunaohukaiset tai paistetut perunat. Tämän valmistustavan edut: voidaan valmistaa yhdellä kertaa suurempia määriä, huoneeseen muodostuu vähemmän paistamiskäryä ja ruoan valmistamisessa tarvitaan vähemmän rasvaa.
- Toinen hyvin monipuolinen uunissa valmistettava lisuke on juusto. Sillä voidaan täydentää erinomaisesti varsinkin kasvisruoat, tai juusto voidaan tarjota valmistustavasta riippuen alkuruokana tai sormin naposteltavana.
- Uunissa valmistettaviksi sopivia ruokia ovat ennen kaikkea kuorrutetut ruoat kuten paistokset ja gratiinit. Sopivia ovat myös ruoat, joissa on taikinapohja, esimerkiksi pizza tai täytetty piirakka ja täytetyt munaruoat, esimerkiksi tortilla.
- Käytä pieniin annosiin (2 - 3 henkilöä) mieluiten uuninkestävää vuokaa ja laita vuoka grilliritilälle. Lasi-/grillipannussa pienet annokset palavat ja kuivuvat.
- Noudata esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Lisukkeet						
Perunat suolape-dillä	Uunivuoka	2 (3)	200	---	40 - 60*	Laita uunivuokaan 2 cm paksu kerros merisuolaa. Laita pienet perunat kuorineen vuokaan, voitele oliiviöljyllä.
Lohkoperunat	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱	15*	Reseptivihje: leikkaa perunat lohkoiksi, mausta oliiviöljyllä, paprikalla ja suolalla.
Ranskalaiset perunat, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✱	15 - 20*	Reseptivihje: öljyä kevyesti, mausta kypsennyksen jälkeen suolalla, paprika- ja curryjauheella.
Ranskalaiset perunat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	220	✱	14*	
Perunagradiini	Uunivuoka	2 (3)	160	✱	45 - 50	
Perunaohukaiset	Leivinpelti	2 (3)	175	✱	20 - 30*	Öljyä pelti reilusti, pursota perunaohukaismassaa pellille ja sivele pinta kevyesti öljyllä. Käännä yhden kerran.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Paistetut perunat	Grillipannu	2 (3)	180	✱	30 - 45*	Vähärasvainen valmistustapa. Jaa tasaisesti grillipannuun, sekoita useita kertoja.
Vuohenjuusto pekonikääreessä	Lasipannu/leivinpelti	2 (3)	220	✱	8 - 10	Tähän sopii tuore vuohenjuusto tai vuohen camembertjuusto.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Vuohenjuustoa hunajan kera	Lasipannu/leivinpelti	2 (3)	200	✱	8	Reseptivihje: pirskota tuoreelle vuohenjuustolle tai vuohen camembertjuustolle laventelihunajaa ja ripottele pinnalle pinjansiemeniä.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Paistettu camembert, paneerattu, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	15 - 20	Paista, kunnes paneroitu pinta aaltoilee.
Paistettu camembert, paneroitu, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	15 - 20	Paista, kunnes paneroitu pinta aaltoilee.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarellatikut, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	10	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Feta	Leivinpelti	2 (3)	250		12	Reseptivihje: laita vuokaan yhdessä öljyn, tomaattien, sipulin, valkosipulin ja rosmariinin kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.
Uunijuusto, tuore	Leivinpelti	2 (3)	180		20	Tee pehmeään juustoon 10 minuutin kuluttua ristiviillot ja käännä viillot auki. Vuoan ei ole hyvä olla paljon juustoa suurempi, jotta juusto ei sulaessaan valu liikaa.
Ruoat						
Tortilla	Uunivuoka	2 (3)	160		40	Reseptivihje: paprikan, oliivien, sipulin, Serrano-kinkun ja manchegojuuston kera.
Maalaismunakas	Uunivuoka	2 (3)	160		40	Reseptivihje: vihreän ja valkoisen parsan ja graavilohen kera.
Frittata	Uunivuoka	2 (3)	190	---	45 - 50	Reseptivihje: pinaatin, sipulin ja katkarapujen kera.
Enchiladat, kuorrutetut	Lasi-/ grillipannu	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Uunivuoka	2 (3)	175		40	Reseptivihje: klassisesti tai kasvisruokana grillivihannesten ja puhvelimozzarellan kera.
Juustomakaroni	Uunivuoka	2 (3)	180 / 220		10 - 20	Nosta juustokuorrutusta varten lämpötila 10 minuutin kuluttua 220 °C:een ja anna ruskistua 10 minuuttia.
Juustospätzle	Uunivuoka	2 (3)	180 / 220		30	Lado vastakeitettyä spätzleä kerroksittain vuokaan, ripottele jokaiselle kerrokselle juustoa. Laita lopuksi pinnalle juustoa ja paahdettua sipulia ja nosta lämpötila 5 minuutiksi 220 °C:een.
Kevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	225		18 - 20*	
Minikevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	225		10*	
Pizza, tuore	Leivinpelti	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Öljyä leivinpelti kevyesti.
Pizza, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	230		6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, pakaste	Grilliritilä	2 (3)	200		11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pannupizza (paksu pohja), pakaste	Leivinpelti	2 (3)	200	---	20 - 24	Ilman esilämmitystä!
Flammkuchen, tuore	Leivinpelti	2 (3)	250	---	8 - 10	Reseptivihje: klassisesti tai tuoreen vuohenjuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätsipuleiden kera.
Flammkuchen, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	250		7	
Flammkuchen, pakaste	Grilliritilä	2 (3)	200		10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Quiche	Piirakka-vuoka	2 (3)	200	---	20 + 20	Esipaista pohjaa 20 minuuttia, laita täyte pohjan päälle ja paista vielä 20 minuuttia.
Sipulipiirakka	Leivinpelti	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.						

Kala

- Kalan sisälämpötilan pitäisi (hygieniasyistä) olla kypsennyksen jälkeen vähintään 62 - 70 °C. Tämä on myös ihanteellinen kypsyyssaste.
- Suolaa kala vasta kypsennyksen jälkeen. Näin kalan luonnollinen maku säilyy ja siitä poistuu vähemmän nestettä.
- Öljyä grilliritilä ja pelti kevyesti, jotta kala ei tartu alustaan.
- Jos fileessä on nahka: laita kala vuokaan nahkapuoli ylöspäin, jolloin rakenne ja maku säilyvät paremmin.
- Katkaise puuvartaat lyhyiksi tai liota niitä vedessä yön yli ennen aineiden pistämistä vartaisiin, koska ne muutoin hiiltävät.
- Noudata esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen-nysaika min	Huomautuksia
Katkarapuvartaat, tuore	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Katkarapuvartaat, pakaste	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Kalavartaat	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	200	~~~~~	12*	Käytä kiinteitä kalalajeja, esimerkiksi (meri)lohta, puna-ahventa, turskaa.
Purotaimen, kokonainen	Leivinpelti	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Reseptivihje: laita täytteeksi sitruuna, valkosipulia ja persiljaa.
Kultaotsa-ahven, kokonainen	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Reseptivihje: laita täytteeksi sitruunaa, valkosipulia ja timjamia tai kesäisesti minttua. Tee kultaotsa-ahvenen pintaan vinot ristiviillot.
	Leivinpelti	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Lohipihvi	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	250	☼	10 - 12	Reseptivihje: marinoi seoksella, jossa on limetinmehua, suolaa, pippuria ja valkosipulia.
	Leivinpelti	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Tonnikalapihvi	Leivinpelti	3 (4)	250	☼	8 - 10	Reseptivihje: mausta aasialaiseen tapaan soijakastikkeella, seesamiöljyllä, inkiväärillä, hunajalla, valkosipulilla, chilillä ja korianterinsiemenillä.
Kalapuikot, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Mustekalarenkaat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Liha

- Lihan leppäminen: Annan lihan levätä vielä 10 - 15 minuuttia kypsentämisen jälkeen. Näin liha "rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä. Kookkaiden lihanpalojen, esim. paistin, voit antaa levätä uunissa. Pienempien, esim. pihvien, on hyvä levätä poissa uunista alumiinifolioon käärittyinä.
- Käytä pienempiin annoksiin (2 - 3 henkeä) mieluiten kuumuutta kestävää vuokaa, jotta ruoka eivät pala kiinni tai kuivu.
- Käytä grillausastiaa tai paistovuokaa kookkaalle paistille ja valmistustapoihin, joissa paistiin lisätään paljon nestettä.
- Anna marinadin vaikuttaa mieluiten yön yli ja poista se ennen paistamista tai grillausta, esim. veitsen hamarapuoella tai lusikalla. Mausteet ja yrtit palaisivat muutoin.
- Jos paistista tulee liian tumma ja kamara on paikoitellen palanut, laske seuraavalla kerralla asetettua lämpötilaa ja tarkasta kannatinkorkeus.
- Jos paisti on kypsä, mutta kastike on palanut kiinni astiaan, käytä seuraavalla kerralla pienempää paistoastiaa ja lisää enemmän nestettä. Jos kastike on liian vetistä, käytä seuraavalla kerralla suurempaa taistoastiaa ja lisää vähemmän nestettä.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Nauta						
Naudanpaisti (1,5 kg)	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	180	✿	90 - 120*	Reseptivihje: maistuu hyvältä béarnaise- kastikkeen tai kylmänä viipaleina remou- ladekastikkeen ja paistettujen perunoiden kera.
Paahtopaisti/ nau- danskä (1 kg) – verinen	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	
– punertava	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	30 - 40**	
– täyskypsä	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
Porsas						
Porsaanfilee, koko- nainen	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Reseptivihje: marinoi öljyllä, valkosipu- lilla ja persiljalla.
Porsaanmedaljongit	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Reseptivihje: laita vähän ennen valmis- tumista lasivuokaan/grillausastiaan nokare voita ja rosmariininoksa ja jatka kypsennystä uunissa.
Porsaanpaisti - reisi- pala (1 kg)	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	45 - 50**	
Porsaanpaisti - niska- pala (1,5 kg)	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	🌀	70 - 80**	
Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	180 / 200	🌀	60 - 70***	
Porsaanpotka	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	150 / 200	🌀	40 - 45***	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee mukavan rapea.
Kassler (1 kg)	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	180 / 160	✿ / ✿ ^e	50 - 60**	
Rullapaisti	Lasivuoka/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿ / ✿ ^e	65 - 70***	
	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	230 / 180	🌀	75 - 80***	

Vasikka

- * Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoaassa.
- ** Ruskista liha korkeassa kuumuudessa, laske 15 - 20 minuutin kuluttua lämpötila.
- *** Kypsennä liha matalassa lämpötilassa, nosta lämpötila viimeisten 15 - 20 minuutin ajaksi.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vasikanpaisti (1,5 kg)	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	50 - 60*	
Vasikanpotka	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	150 / 180	🔥	50 - 60***	
Vasikanfilee	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	160 - 170	✱	20	
Täytetty vasikanrinta	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	120 - 130	✱ / ✱ ^e	120	

Riista

Villisianpaisti	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	170	✱ / ✱ ^e	60 - 90*	Reseptivihje: marinoi yön yli öljyssä, valkosipulissa, sinapissa ja proviessin yrteissä.
Kauriinreisi	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
Kauriinsatula	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaniininseläke	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180	✱	15 - 25*	Reseptivihje: marinoi valkosipulissa, rosmariinissa, oliiviöljyssä ja laadukkaassa balsamiviinietikassa.
Lampaanreisi – punertava	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✱	100*	Reseptivihje: marinoi yön yli oliiviöljyssä, valkosipulissa, rosmariinissa ja sitruunanviipaleissa.
– täyskypsä	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✱	120*	
Lampaanpotka	Lasivuoka, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	

Muut

Jauhelihappyörkät (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	30 - 35	Mitä litteämpiä jauhelihappyörkät ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät. Sopii suurille määrille.
Jauhelihappyörkät, ruskistettut (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20	Kauniin ruskeat ja silti mehukkaat jauhelihappyörkät: ruskista ensin pannulla ja laita sitten uuniin.
Jauhelihappyörkät (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Resepti: soveltuvat hyvin jatkokäsittelyyn, esim. jauhelihappyörkät tomaattikastikkeessa, ruotsalaiset lihapullat, Königsberger Klopse.
Jauhelihappyörkät, ruskistettut (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15	Reseptivihje: pujota lampaan- tai kaniinilihasta valmistettut jauhelihappyörkät vartaisiin ja tarjoa minttujogurtin tai viikunasinapin kera.
Fleischkäse-makara tuore (700 g)	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	60	

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuossa.

** Ruskista liha korkeassa kuumuudessa, laske 15 - 20 minuutin kuluttua lämpötila.

*** Kypsennä liha matalassa lämpötilassa, nosta lämpötila viimeisten 15 - 20 minuutin ajaksi.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pekonisuikaleet (pekoni), ohut	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	180	✱	8 - 10	Kun otat uunista, valuta talouspaperin päällä.
Pekonisuikaleet (pekoni), paksu	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Paprika jauhelihatäyt- teellä	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	175	✱ / ✱ ^e	55 - 60	Reseptivihje: täytä jauhelihalla ja kyp- sennä tomaattikastikkeessa.
* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoaassa.						
** Ruskista liha korkeassa kuumuudessa, laske 15 - 20 minuutin kuluttua lämpötila.						
*** Kypsennä liha matalassa lämpötilassa, nosta lämpötila viimeisten 15 - 20 minuutin ajaksi.						

Linnun liha

- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä, valuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.
- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.
- Käytä paistovuokaa tai muuta kuumuutta kestävää vuokaa ruokiin, joihin lisätään paistettaessa paljon nestettä. Samaa pätee silloin, jos kypsennettävästä tuotteesta voi valua paljon rasvaa, esim. hanhipaisti.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (1,5 - 2 kg)	Grilliritilä + grillausastia/ paistovuoka	2 (3)	160 / 180	---	75*	Reseptivihje: täytä appelsiineilla, ome- noilla tai kuivatuilla hedelmillä.
Ankanrinta	Paistovuoka/ uunivuoka	2 (3)	160	✱	25 - 35	Tee nahkaan ristiviillot.
Hanhi, kokonainen (5 kg)	Grilliritilä + grillausastia/ paistovuoka	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	110 - 130*	Reseptivihje: täytä omenoilla ja sipu- leilla, mausta täyte meiramilla ja sulje lintu.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkkuna, kokonai- nen	Grilliritilä + grillausastia/ paistovuoka	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Broileri, kokonainen (1 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	180	✱	45 - 60	Sivele pintaan öljyä, suolaa, pippuria, paprikaa ja curryä. Esilämmitä.
		2 (3)	180	☼	45 - 50	
Broilerin koipi	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	220	☼	30**	Reseptivihje: aasialainen marinadi, jossa soijakastiketta, hunajaa, chiliä, val- kosipulia, inkivääriä, kuminaa, raastettua limetinkuorta, korianteria.
		3 (4)	220	☼	30**	
Broilerin reisi	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	220	☼	30**	Jätä kääntämisen jälkeen ylöspäin pinta, jossa on enemmän nahkaa; nahkasta tulee mukavan rapea. Marinoi öljyllä, rosmariinilla, sitruunanvii- paleilla ja valkosipulilla
		3 (4)	220	☼	30**	
Broilerinrinta	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	200	✱	20 - 25	Reseptivihje: hiero ennen kypsenta- mistä pintaan tandooritahnaa.
Broilerin nugetit, pakastetut	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15**	

* Kypsennä liha matalassa lämpötilassa, nosta lämpötila viimeisten 15 - 20 minuutin ajaksi.

** Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Viiriäisenrinta	Leivinpelti	3 (4)	220		10 - 12	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. paprikaa, timjamia, katajanmarjaa ja valkosipulia.
Viiriäinen, kokonainen (à 150 g)	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	200		20 - 25	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. paprikaa, timjamia, katajanmarjaa ja valkosipulia.
* Kypsennä liha matalassa lämpötilassa, nosta lämpötila viimeisten 15 - 20 minuutin ajaksi.						
** Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.						

Grillaus ja parilointi

- Grillaa vain uuninluukku suljettuna.
- Käytä grillaukseen grillivuokaa ja paistiritilää (mallista riippuen varuste tai lisävaruste). Laita grillipannuun noin 100 ml vettä, näin lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos lisää vettä liikaa, kypsennystulos voi muuttua, koska uuniin muodostuu liian paljon vesihöyryä.
- Grillipalojen pitäisi olla mahdollisimman saman paksuisia, vähintään 2 - 3 cm. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja pysyvät mehukkaina. Grillaa pihvit aina suolaamattomina. Laita grillipalat suoraan ritilälle.
- Jos käytät puuvartaita, ne voivat hiiltä. Jotta vältät hiiltymisen, leikkaa vartaat mahdollisimman lyhyiksi, laita ne ennen aineiden vartaisiin pistämistä yöksi veteen tai käytä metallivartaita.
- Käytä pieniin määriin energiaa säästävää uunitoimintoa "Kompakti grilli". Tällöin vain grillin keskiosa kuumenee.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Porsaankylki, viipaleina	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Saslikki	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	190		16*	
Braatvursti	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	270		10*	
Merguez-makkara	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	250		12*	
Porsaanluut, esikypsennetyt	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
Porsaanluut, raa'at	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	220		40*	Reseptivihje: käytä marinadia, jossa on öljyä, sinappia, balsamiviinietikkaa, hunajaa, valkosipulia, worchsesterkastiketta, tomaattipyreetä ja Tabascoa.
		3 (4)	220		30*	
Saté-kananpoika	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	250		10 - 14*	Tarjoa maapähkinäkastikkeen kera.
Halloumijuusto (grillijuusto)	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi on puolikova juusto, jota käytetään turkkilaisessa ja kreikkalaisessa keittiössä. Se sopii erinomaisesti grillattavaksi.
Paahtoleivän paahtaminen	Grilliritilä	3 (4)	200		1 - 2*	Esilämmitä enintään 5 minuuttia. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta leivästä ei tule liian tummaa.
Havaijinleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190		8 - 10**	

** Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Croque Monsieur - leipä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190		8 - 11**	
Krutongit	Leivinpelti	2 (3)	180		15*	Reseptivihje: sekoita yhteen tuoretta vaaleaa leipää, oliiviöljyä, valkosipulia ja rosmariinia. Älä käytä liikaa öljyä ja lisää öljy vasta vähän ennen paistamista, koska leipä- kuutiot imeytyvät muutoin täyteen öljyä. Käännä monta kertaa.
Marengin gratinointi	Irtopohja- vuoka	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta marengista ei tule liian tummaa.
Kuivatut luumut pekonikääreessä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200		8 - 10	Tähän sopivat oikein hyvin myös taatelit ja aprikoosit.
** Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.						
** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.						

Leivonnaiset

- Suosittelemme tummia metallisia vuokia, koska ne sitovat itseensä paremmin lämpöä. Laita vuoka grilliritilän keskelle.
- Jos paistat kakun pellillä ilman leivinpaperia, voitele pelti kevyesti.
- Voit paistaa pienleivonnaiset, esimerkiksi tuulihatut, pikkuleivät tai lehtitaikinataskut myös kahdella tasolla, 1+3 tai 2+4.
- Jos paistat useammalla tasolla, on normaalia, että samanaikaisesti uunin laitettut pellilliset eivät tule valmiiksi samaan aikaan. Anna alimpien pellillisten jälkikypsyä vähän aikaa tai laita nämä seuraavalla kerralla aikaisemmin uuniin.
- Anna leivonnaisen jäähtyä rutilällä ennen leikkaamista.
- Leivonnainen on alapuolelta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa ylemmäksi, valitse matalampi lämpötila.
Leivonnainen on yläpuolelta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa alemmaksi, valitse matalampi lämpötila ja pidennä vähän paistoaikaa.
- Jos kakku on liian kuiva, valitse vähän korkeampi lämpötila. Jos kakku on sisältä taikinainen, valitse matalampi lämpötila.
Paistoaikoja ei voida lyhentää valitsemalla korkeampi lämpötila; on parempi valita vähän matalampi lämpötila.
- Kakku painuu kokoon: käytä vähemmän nestettä tai valitse 10 °C matalampi lämpötila. Älä avaa uuninluukkua liian aikaisin.
- Kakku nousee vain keskeltä: voitele vuoan reuna.
- Jos pikkuleivät eivät irtoa pelliltä, laita pelti vielä hetkeksi kuumaan uuniin ja irrota pikkuleivät, kun ne ovat vielä lämpimiä.
- Jos kakku ei irtoa kumottaessa vuoasta, irrota kakkua varovasti reunasta veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja ripottele siihen lisäksi korppujauhoja.
- Noudata esipaistettujen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kakku						
Juustokakku	Irtopohja- vuoka	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Matala juustokakku, jossa puolet rahka- täytettä.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	
Sokerikakku	Irtopohja- vuoka	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Pitkä vuokakakku	Pitkänomai- nen vuoka	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Jotta ruskistuksesta tulee tasainen, asetä uuniin pitkittäin.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Torvivuokakakku, savariini	Torvivuoka	1 (2)	165 - 170	✿ / ✿ ^e	40 - 50	Reseptivihje: klassinen torvivuokakakku tai pekonin ja saksanpähkinöiden kera.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Piirakka pellillä	Leivinpelti	2 (3)	165 - 170	✿ / ✿ ^e	40 - 45	Voitele pelti kevyesti.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Kääretorttu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	190	✿	6	Kumoa sokeroidulle leivinpaperille vielä lämpimänä, kääri rullalle.
Kakkupohja	Irtopohja- vuoka	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Laita irtopohjavuokaan pohjalle leivinpä- peria.
Pannupulla	Leivinpelti	2 (3)	165	✿	30 - 35	Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, vii- kunoita tai sipulia ja pekonia.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Hedelmäkakku murotaikinapohjalla	Piirakka- vuoka	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	40 - 50	Reseptivihje: laita pinnalle mansikoita tai aprikooseja ja marsipaaia.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Ranskalainen ome- napiiras	Piirakka- vuoka	2 (3)	190	✿ / ✿ ^e	30 - 40	Ranskalainen leivonnainen, jossa muro- taikinapohja, esim. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Vaaleisiin piirakkavuokiin.
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Reseptivihje: täytä vanukkaalla ja kirsi- koilla tai omenoilla.
Apple pie (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Esilämmitys
	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Esilämmitys
Täytekakku (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Esilämmitys
	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Esilämmitys

* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila toiseen annettuun lämpötilaan.

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa
(ks. luku *Perusasetukset*: Perusasetukset > Kuumennusaika/-signaali > Kuumennus ja signaali)

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pienet leivonnaiset						
Tuulihatut, eclairs	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	35	Reseptivihje: valitse täytteeksi vaniljakreemi, Mousse au Chocolat, hedelmän- tai kahvinmakuinen kermavaahto.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✱	35	
Pikkuleivät, Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2 (3)	160 - 170	✱ / ✱ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Pienet lehtitaikinal- evonnaiset	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	
Lehtitaikinataskut, täytetyt	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✱ / ✱ ^e	15	Reseptivihje: täytä kinkulla ja juustolla tai omenoilla ja rusinoilla.
Lehtitaikinal- evonnainen	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✱ / ✱ ^e	15	Reseptivihje: kuorruta seesaminsiem- enillä, unikonsiem- enillä, sokerilla.
Lehtitaikinatangot	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✱ / ✱ ^e	15	Reseptivihje: juuston, kinkun, pähkinöiden kera.
Lehtitaikina- viinerit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	Reseptivihje: vanukkaan, hedelmien kera.
Rapeat uunivohvelit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	140	✱	8 - 10	Muotoile ennen jäähtymistä, esim. jää- telötuuteiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruo- kaa varten.
Grissini-leipä- tikut	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	160	✱	30	Sirottele pinnalle merisuolaa, rosmari- nia, currya, seesaminsiem- eniä tai kumi- naa.
Cookiet (à 20 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	175	✱	12 - 14	Suklaan, rusinoiden, pähkinöiden tai sitruunan kera.
Browniet	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	120	✱ / ✱ ^e	60 - 65	Leikkaa paistamisen jälkeen neliöiksi. Rakenne on tyypillisesti sisältä vielä vähän tahmea.
Muffinit	Muffinipelti/ paperi- muotit	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Suklaan, pähkinöiden tai rusinoiden kera.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Small cakes	Lasipannu	2 (3)	150**	✱ ^e	25 - 40	Esilämmitys
(normin EN60350-1 mukaan)	Leivinpelti	3 (4)	150**	✱ ^e	25 - 40	Esilämmitys
	Lasipannu	1 (2)				Käyttö kahdella tasolla
	Lasipannu	3 (4)	160**	---	20 - 30	Esilämmitys
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2 (3)	140**	✱	30 - 40	Esilämmitys
(normin EN60350-1 mukaan)	Leivinpelti	3 (4)	140**	✱	30 - 45	Esilämmitys
	Lasipannu	1 (2)				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	2 (3)	160**	---	15 - 33	Esilämmitys
Leipä, sämpylät						
Sekaleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200 / 170*	✱ / ✱ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Hapanleipä	Leivinpelti	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	

* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila toiseen annettuun lämpötilaan.

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa
(ks. luku *Perusasetukset*: Perusasetukset > Kuumennusaika/-signaali > Kuumennus ja signaali)

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Oliivi-tomaattileipä	Leivinpelti	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Leipä pitkänomai- sessa vuoassa	Pitkänomai- nen vuoka	2 (3)	175	---	40 - 45	
Patonki, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	12 - 14	
Pannuleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	210	---	15 - 20	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja tai juustoa.
Valkosipuli-/yrttpa- tonki	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	---	8 - 10	
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Reseptivihje: täytä lampaanmaitojuus- tolla ja fetalla.
Pullapitko	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
Sämpylät, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	8 - 10	
Sämpylät, pakastettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Lipeäleivonnaiset, pakastettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
Croissantit, pakastettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	170	---	15 - 25	

* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitot kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila toiseen annettuun lämpötilaan.

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa
(ks. luku *Perusasetukset*: Perusasetukset > Kuumennusaika/-signaali > Kuumennus ja signaali)

Jälkiruuat

- Uunissa valmistettu jälkiruoka voidaan hyvin esivalmistella - sitten tarvitsee enää vain laittaa ruoka uuniin. Tämä valmistustapa sopii hyvin suurille määrille, esimerkiksi kun odotat paljon vieraita.
- Uunissa valmistettu jälkiruoka syödään useimmiten lämpimänä, joten se sopii hyvin tarjottavaksi viileänä vuodenaikana.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Apple Crumble	Uunivuoka	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	35 - 40	Omenainen murupaistos, maistuu hyvältä myös marjojen tai luumujen kanssa.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Pehmeille omenalajikkeille.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Kiinteille omenalajikkeille.
Uuniomenat	Uunivuoka	2 (3)	190 - 200	✿ / ✿ ^e	20 - 30	Suositus: käytä melko happamia omenoita, esimerkiksi Boskop. Ne sopivat erityisesti keittämiseen ja paistamiseen. Kesäinen versio: valmista täyte, jossa on ricottajuustoa, sitruunaa, hunajaa, kardemummaa, vaniljaa ja pinjansiemeniä.
Hilloke	Lasi-/grilli- pannu	2 (3)	160 - 180	✿ / ✿ ^e	30 - 40	esimerkiksi. aprikooseja tai erilaisia marjoja
		2 (3)	200	---	30 - 40	Älä lisää nestettä, sekoita useita kertoja. Viimeistele maku hunajalla, tuoreella vaniljalla tai kanelilla.
Clafoutis	Uunivuoka	2 (3)	190 - 200	✿	30 - 35	Ranskalainen jälkiruoka, joka valmistetaan perinteisesti kirsikoista, maistuu hyvältä myös luumujen tai marjojen kera.
Makea paistos	Uunivuoka	2 (3)	160 - 180	✿ / ✿ ^e	30 - 40	esimerkiksi mannapuuro, rahka tai riisipuuro
Ofenschlupfer, Kirschenmichel	Uunivuoka	2 (3)	150	✿ / ✿ ^e	50 - 55	esimerkiksi kirsikoiden tai aprikoosien kera
Topfenpalatschinken	Uunivuoka	2 (3)	180 - 190	✿ / ✿ ^e	8 - 10	Itävaltalainen erikoisuus: pannukakku, joka on täytetty rahkalla ja rusinoilla, joukkoon kaadetaan kerma ja kuorutetaan.
Marenki	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	100	✿	150	Tee mahdollisimman matalia annoksia, jotta massa kuivuu hyvin läpi.

Steriointi

- Säilö elintarvikkeen mieluiten heti oston tai poiminnan jälkeen. Pitkäaikaisempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja saa helposti aikaan käymisen.
- Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Uuni ei sovellu lihan säilömiseen umpioimalla.
- Tarkasta ja puhdista huolellisesti umpiointitölkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset.
- Laita umpiointitölkit uuninkestävään astiaan, jossa on vettä. Purkit eivät saa koskettaa toisiaan, ja vähintään ¾ tölkin sisällöstä pitää olla vedessä.
- Avaa uunin luukku kypsennysajan päätyttyä. Ota umpiointitölkit laitteesta vasta, kun ne ovat kokonaan jäähtyneet.
- Varastoi säilykkeet viileässä, pimeässä ja kuivassa paikassa. Käytä avattujen tölkkien sisältö nopeasti ja säilytä ne jääkaapissa.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Hedelmät	Grilliritilä	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	suljetuissa umpiointitölkeissä
Vihannekset	Grilliritilä	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	suljetuissa umpiointitölkeissä

Desinfiointi

- Tölkit on hyvä desinfioida ennen säilöntää uunissa pilaantumisen ehkäisemiseksi. Vain siten säilykkeet voidaan varastoida pidemmän aikaa jääkaapin ulkopuolella.
- Desinfioi tyhjiä tölkkejä kiertoilmassa 100 °C vähintään 20 minuuttia. Kannet ja tölkkien umpiointikumit voidaan desinfioida samalla kiehuvaan vedessä, jotta ne eivät kuivu uunin kuivassa kuumuudessa liikaa.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Desinfiointi	Grilliritilä	2 (3)	100	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Umpiointitölkit, tuttipullot

Kuivaaminen

- Kuivaaminen on säilöntämenetelmä, jossa elintarvikkeen kosteudesta poistetaan 50 % kuivassa kuumuudessa. Samalla maku tulee intensiivisemmäksi.
- Mitä paksumpi elintarvike on, sitä kauemmin kuivaaminen kestää. Kuivaaminen on nopeinta ja energiatehokkainta, kun elintarvike leikataan viipaleiksi.
- Laita esivalmistellut elintarvikkeet leivinpaperin päälle ritilälle tai pellille. Käännä elintarvikkeita silloin tällöin kuivaamisen aikana.
- Tarvittava aika riippuu elintarvikkeen paksuudesta ja elintarvikkeen luonnollisesta kosteusmäärästä, siis tomaattinen kuivaaminen kestää kauemmin kuin sienten kuivaaminen.
- Jos haluat kuivata kahdella tasolla samanaikaisesti, käytä tasoja 1 ja 3 (tai 2 ja 4).

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika Tunnit	Huomautuksia
Viipaloidut sienet	Grilliritilä leivinpaperi	2 (3)	50 - 60	✱ / ✱ ^e	3 - 4	
Omenarenkaat	Grilliritilä leivinpaperi	2 (3)	50 - 70	✱ / ✱ ^e	5 - 8	
Tomaattineljännekset	Grilliritilä leivinpaperi	2 (3)	60 - 70	✱ / ✱ ^e	7 - 8	Poista tomaateista siemenet, muutoin kuivausaika pitenee.
Yrtit	Grilliritilä leivinpaperi	2 (3)	50 - 60	✱ / ✱ ^e	1½ - 2	esimerkiksi ruohosipulia, persiljaa, salviaa

Paistokivi

- Tarvitset lisävarusteeksi paistokiven ja lämmityselementin.
- Olipa kyse rapeasta pizzasta tai tuoreesta leivästä, paistokiven kanssa saavutat paistotuloksen, jota voidaan verrata massiivisen kiviunin tulokseen, tai jopa ylittää sen, koska paistolämpötila voidaan säätää täsmällisesti.
- Koosta riippuen voit laittaa paistokivelle samanaikaisesti myös useampia pizzoja, sämpylöitä tai muita leivonnaisia.
- Voit paistaa useampia pizzoja peräjälkeen. Paistoaika pizzaa kohden voi tällöin pidentyä n. 1 - 3 minuuttia.
- Taikinoiden pitää päästä paistettaessa kohoamaan ilman, että pinta repeää. Tämä saadaan aikaan pistelemällä leivonnaiseen haarukalla useita reikiä tai tekemällä siihen veitsellä viiltoja.
- Kypsennystaulukossa annetut lämpötilat ja ajat ovat ohjearvoja. Noudata esikypsennettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Paistokivi	1	250 / 200*	☰	15 - 20	
Pannuleipä	Paistokivi	1	210	☰	15	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta
Foccacia	Paistokivi	1	210	☰	15	Laita pinnalle erilaisia aineksia, esimerkiksi yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipuleita, kinkkua, tomaattia tai juustoa.
Sekaleipä	Paistokivi	1	175	☰	45	
Hapanleipä	Paistokivi	1	250 / 200*	☰	50 - 60	
Oliivi-tomaattileipä	Paistokivi	1	175	☰	45	
Pizza, tuore	Paistokivi	1	275	☰	5 - 8	Kypsennysaika riippuu taikinan tyy- pistä ja paksuudesta sekä täytteestä.

* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila alempaan lämpötilaan.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pizza, pakaste	Paistokivi	1	230		8 - 10	Kypsennysaika riippuu taikinan pak- suudesta. Noudata valmistajan ohjeita.
Flammkuchen, tuore	Paistokivi	1	300		3 - 4	Reseptivihje: klassisesti tai tuoreen vuohenjuuston, parmankinkun, viiku- noiden ja kevätsipuleiden kera.
Flammkuchen, pakaste	Paistokivi	1	250		4 - 5	
* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitot kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila alempaan lämpötilaan.						

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruoat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

Yleisiä tietoja	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut paistotuot- teet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leivonta	Kuumailmalla enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Muna tai munankeltuainen vähentää akryy- liamidin muodostumista. Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin.
Uuni- Ranskalaiset perunat	Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000914268 fi (960301)