

BO 470/471

BO 480/481

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 |
| Luukun automaattiaukaisu | 8 |
| Lisäinformaatiota i ja i [®] | 8 |
| Jäähdytin | 8 |
| Asennot Toiminnonvalitsin | 9 |
| Lisätarvikkeet | 11 |
| Erityislisätarvikkeet | 11 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 12 |
| Kielen asettaminen | 12 |
| Kellonajan muodon asetus | 12 |
| Kellonajan asetus | 12 |
| Päivämäärän asettaminen | 12 |
| Päiväyksen asettaminen | 13 |
| Lämpötilayksikön asetus | 13 |
| Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen | 13 |
| Uunin kuumennus | 13 |
| Varusteiden puhdistus | 13 |
| Laitteen aktivointi | 14 |
| Standby | 14 |
| Laitteen aktivointi | 14 |
| Laitteen käyttö | 14 |
| Uunitila | 14 |
| Lisävarusteiden työntäminen uuniin | 15 |
| Päällekytkentä | 15 |
| Pikakuumennus | 15 |
| Turvakatkaisu | 15 |
| Ajastintoiminnot | 16 |
| Ajastin-valikon haku näyttöön | 16 |
| Hälytin | 16 |
| Ajanottokello | 16 |
| Kypsennysajan kesto | 17 |
| Kypsennysajan päättyminen | 18 |
| Pitkäaika-ajastin | 19 |
| Pitkäaika-ajastimen asetus | 19 |
| Yksilölliset reseptit | 19 |
| Reseptin tallentaminen | 19 |
| Reseptin ohjelmointi | 20 |
| Nimen syöttäminen | 20 |
| Reseptin käynnistäminen | 20 |
| Reseptin muuttaminen | 21 |
| Reseptin poistaminen | 21 |

| | |
|---|-----------|
| Paistolämpömittari | 21 |
| Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan | 22 |
| Ruuan sisälämpötilan asetus | 22 |
| Ohjearvoja sisälämpötilalle | 23 |
| Grillivarras | 24 |
| Esivalmistelut | 24 |
| Grillivartaan päällekytkentä | 24 |
| Grillivartaan poiskytkentä | 24 |
| Ruskistusteho | 25 |
| Lapsilukko | 25 |
| Lapsilukon aktivointi | 25 |
| Lapsilukon deaktivointi | 25 |
| Perusasetukset | 26 |
| Puhdistus ja huolto | 28 |
| Puhdistusaine | 28 |
| Sivuritilöiden pois ottaminen | 29 |
| Pyrolyysi (itsepuhdistus) | 29 |
| Pyrolyysin esivalmistelut | 29 |
| Pyrolyysin käynnistäminen | 30 |
| Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla | 30 |
| Toimintahäiriö, mitä on tehtävä? | 31 |
| Sähkökatko | 31 |
| Esittelykäyttö | 31 |
| Uunilampun vaihto | 32 |
| Huoltopalvelu | 32 |
| Mallinumero ja sarjanumero | 32 |
| Taulukot ja vihjeet | 33 |
| Vihannekset | 33 |
| Lisukkeet ja ruoat | 35 |
| Kala | 37 |
| Liha | 38 |
| Linnun liha | 41 |
| Grillaus ja parilointi | 42 |
| Leivonnaiset | 43 |
| Taikinan nostattaminen | 46 |
| Jälkiruuat | 47 |
| Pakasteiden sulattaminen | 48 |
| Steriointi | 49 |
| Desinfiointi | 49 |
| Kuivaaminen | 49 |
| Paistokivi | 50 |
| Paistovuoka | 51 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 52 |

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 liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön.

Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon 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 luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

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

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

Vakavien terveystahinkojen vaara!

Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pintoja ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdista 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 ylikuumentuminen. 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 hedelmäpiirakkaa. 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 kannata 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.

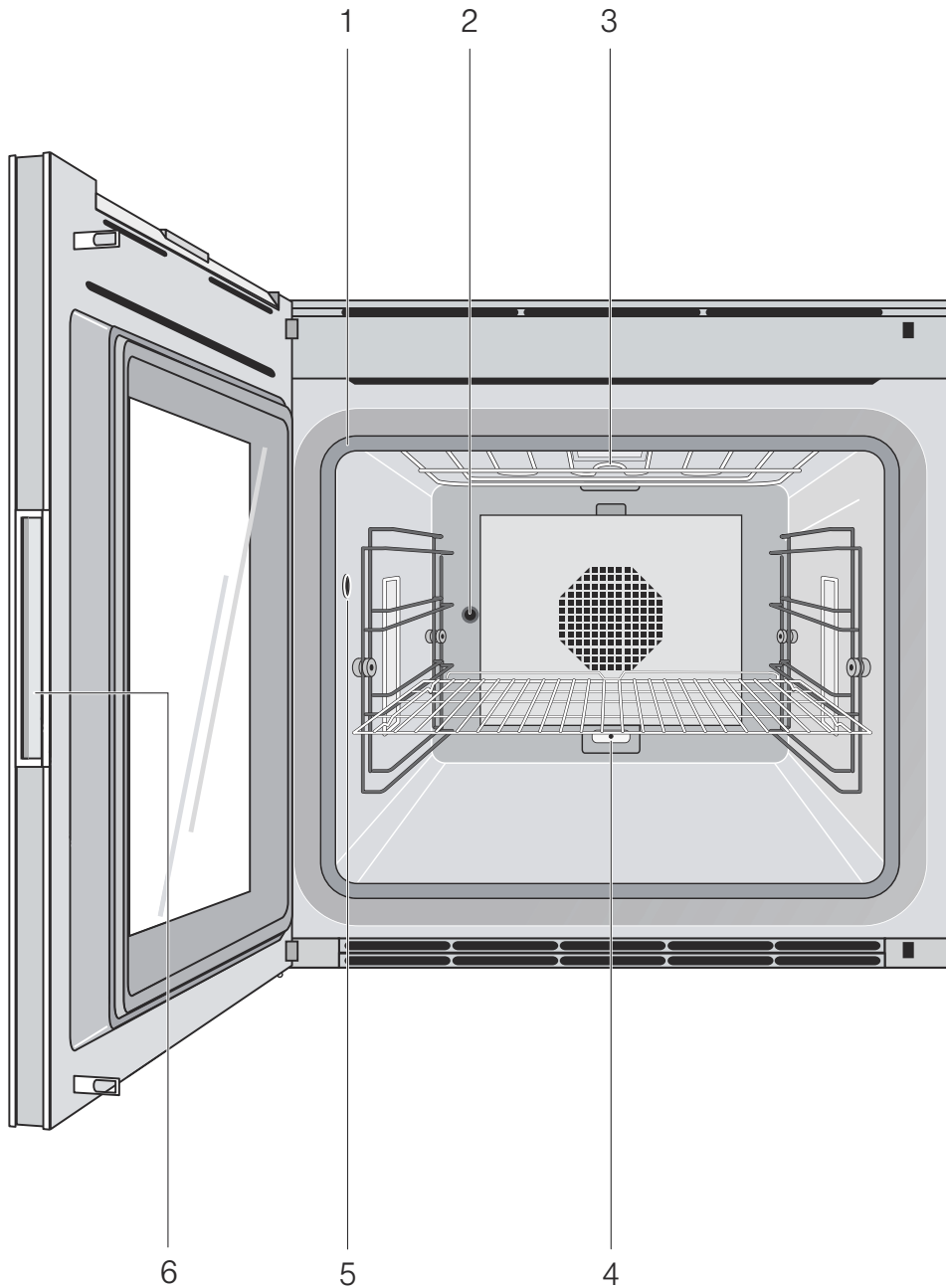
Energiansäästöohjeita

- Avaa uunin luukku kypsennyksen, leivonnan 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

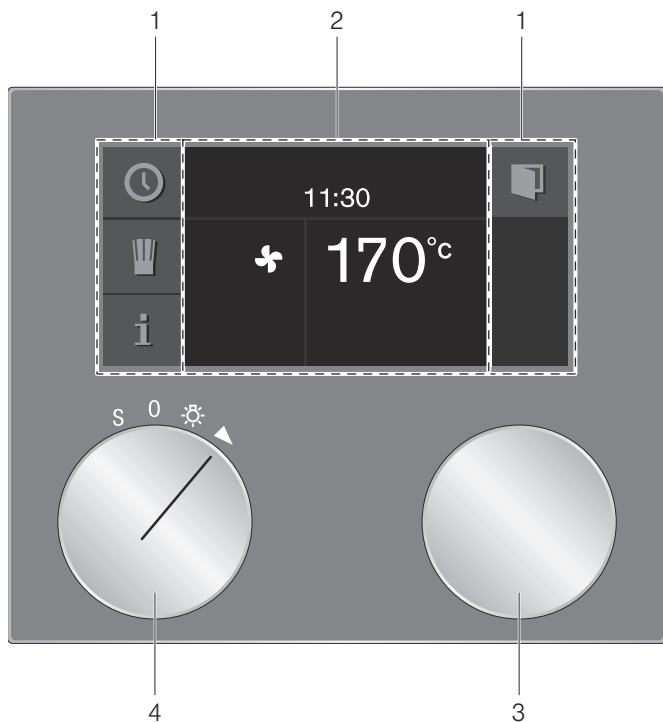


| | |
|---|--|
| 1 | Luukun tiiviste |
| 2 | Grillivarrasmoottori |
| 3 | Grillin lämpöelementti |
| 4 | Pistorasia erityisisätarvikkeiden lämpöelementille (paistokivelle ja paistovuoaalle) |
| 5 | Paistolämpömittarin pistorasia |
| 6 | Tartuntasyvennys |

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 |
| X | Keskeyttäminen |
| C | Poistaminen |
| ✓ | Vahvistaminen/asetusten tallentaminen |
| > | Valintanuoli |
| 📄 | Laitteen luukun avaaminen |
| i | Lisätietojen haku näyttöön |
| » | Pikakuumennus ja tilanäyttö |
| 👤 | Yksilöllisten reseptien käynnistäminen |
| rec | Menun tallentaminen |
| 🔧 | Asetusten muokkaaminen |
| > A | Nimen syöttäminen |
| ✕ | Kirjaimen poistaminen |
| 🔒 | Lapsilukko |
| 🕒 | Ajastin-valikon haku näyttöön |
| 🕒 | Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön |
| 👉 | Esittelykäyttö |
| 👉 | Paistolämpömittari |
| 👉 | Grillivartaan käynnistys |
| 👉 | Grillivartaan pysäytys |
| » | Ruskistustehon käynnistäminen |
| » | Ruskistustehon lopettaminen |

Värit ja esitystapa

Värit

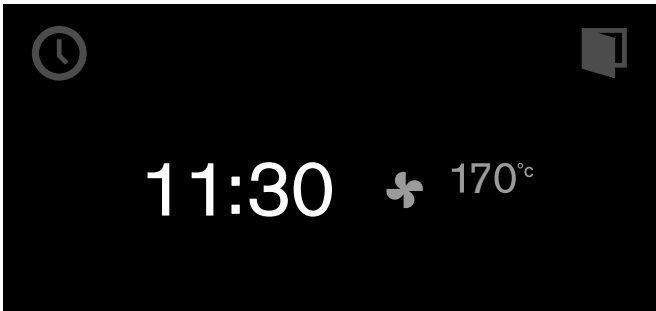
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

| | |
|-----------|---------------------------------------|
| 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. |




Luukun automaattiaukaisu



Kun kosketat symbolia , laitteen luukku avautuu hiukan ja voit avata sen kokonaan sivussa sijaitsevan tartuntasyvennyksen avulla.

Luukun automaattiaukaisu ei toimi, jos lapsilukko on aktivoitu tai kyseessä on virtakatkos. Voit avata luukun sivussa sijaitsevan tartuntasyvennyksen avulla.

Lisäinformaatiota ja

Koskettamalla symbolia  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 . Tärkeitä turvallisuuteen ja käyttötilaan liittyviä tietoja ilmestyy näyttöön myös automaattisesti. Nämä viestit poistuvat automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava valitsemalla .

Jäähdytin

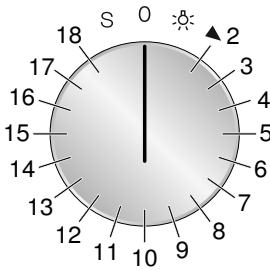
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

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

Huomio!







Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laite ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



| Asento | Toiminto/uunitoiminto | Lämpötila | Käyttö |
|--------|-----------------------------------|---|--|
| 0 | Nolla-asento | | |
| ☀ | Valo | | |
| 2 | ☪ Kiertoilma | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Kiertoilma: kakuille, pikkuleiville, paistoksille useammalla korkeudella. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa. |
| 3 | ☪ ^e Eco-kiertoilma* | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Energiaa säästävä kiertoilmatoiminto 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 + 1/3 alalämpö | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Piirakoille pellillä, pikkuleiville, marenkipäällysteisille kakuille, paistosten kuorruttamiseen ja gratinointiin. Sopii hyvin paistotuotteille, jotka halutaan kuumentaa valmistuksen loppupuolelta kohdenneusti ylhäältä. |
| 6 | --- Ylälämpö | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Lämpö tulee kohdenneusti ylhäältä, esim. marenkipäällysteisten hedelmäkakkujen kuorruttamiseen. |
| 7 | -- 1/3 Ylälämpö + alalämpö | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Juustokakuille, vuokaleiville, vesihautessa valmistettaville ruoille (esim. munahyydyke, Crème brûlée). Hauduttamiseen ilman kantta ja ruokien lämmittämiseen (ruoat kuivuvat vähemmän). Sopii hyvin paistotuotteille, jotka halutaan kuumentaa valmistuksen loppupuolelta kohdenneusti alhaalta. |
| 8 | --- Alalämpö | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihautessa valmistettaville ruoille. |
| 9 | ☪ Kiertoilma + alalämpö | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Lisälämpö alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäkakut. |
| 10 | ☪ Kiertoilma + 1/3 alalämpö | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C | Korkeille paistoksille, lasagnelle, sipulipiirakalle, munaruuille (esim. tortilla, maalaismunakas). |
| 11 | ☪ Tasogrilli + kiertoilma | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C | Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaisuudelle kalalle. |
| 12 | ~~~~~ Tasogrilli | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C | Matalien lihanpalojen, makkarojen tai kalafilien grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi. |
| 13 | ~~~~~ Kompakti grilli | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C | Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee. Pienten määrien energiaa säästävä grillaus. |

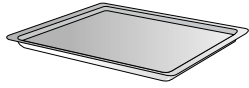
* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.

| Aseento | Toiminto/uunitoiminto | Lämpötila | Käyttö |
|--|---|---|--|
| 14 |  Paistokivitoiminto | 50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 250 °C | Vain lisävarusteena saatavan paistokiven kanssa Alhaalta kuumennettava paistokivi, jolla saadaan pizzat, leipä tai sämpylät rapeiksi kuin kiviunilla paistettaessa. |
| 15 |  Paistotoiminto | 50 - 220 °C Ehdotettu lämpötila 180 °C | Vain lisävarusteena saatavan paistovuolan kanssa Lämmitettävä valupaistovuoka suurille määrille lihaa, paistoksille ja juhlapaisteille. |
| 16 |  Nostatus | 30 - 50 °C Ehdotettu lämpötila 38 °C | Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Optimaalinen lämpötila hiiva- taikinalle on 38 °C. |
| 17 | * Sulatus | 40 - 60 °C Ehdotettu lämpötila 45 °C | Tasainen ja hellävarainen sulattaminen. Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. |
| 18 |  Lämpimänäpito | 30 - 120 °C Ehdotettu lämpötila 70 °C | Ruokien lämpimänä pitämiseen, posliiniastioiden esilämmittämiseen. |
| 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 työnät lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



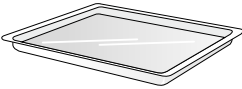
Leivinpelti, emaloitu



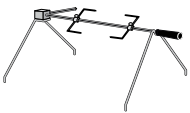
Grilliritilä



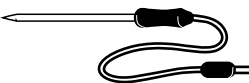
Grillausallas ja ritilä



Lasiallas (vain 60 cm uuneissa)



Grillivarras



Kiinnitettävä paistolämpömittari

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

BO 470/471

BA 476 110 Teräksinen kahva

BA 016 105 Kannatinjärjestelmä

Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valettu kehys

BA 026 105 Grillausallas, emaloitu, 30 mm syvä

BA 026 115 Leivinpelti, emaloitu, 15 mm syvä

BA 036 105 Grilliritilä, kromattu, ilman aukkoa, jalallinen

BA 046 115 Lasipannu, 24 mm syvä

BA 056 115 Lämmityselementti paistokiveä ja paistovuokaa varten (230 V)

BA 056 125 Lämmityselementti paistokiveä ja paistovuokaa varten (400 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

BO 480/481

BA 478 110 Teräksinen kahva

BA 018 105 Kannatinjärjestelmä

Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valurautakehys

BA 028 115 Leivinpelti, emaloitu, 30 mm syvä

BA 038 105 Grilliritilä, kromattu, aukoton, jaloilla

BA 058 115 Lämpöelementti paistokivelle ja paistovuokalle

BA 058 133 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 vääränlaisesta 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

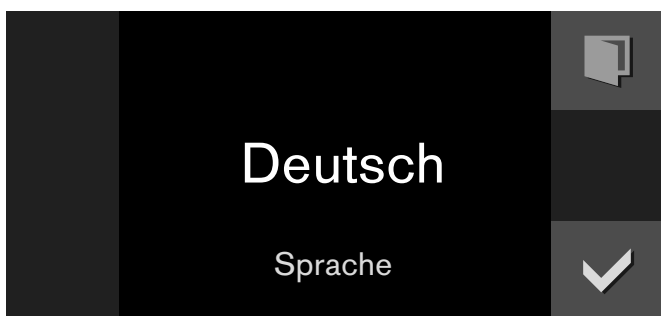
Huomautuksia

- 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 ✓.

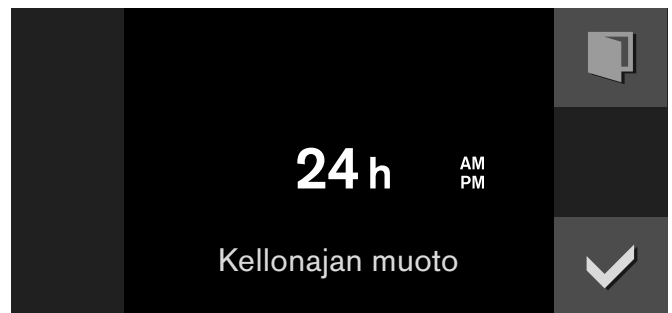


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

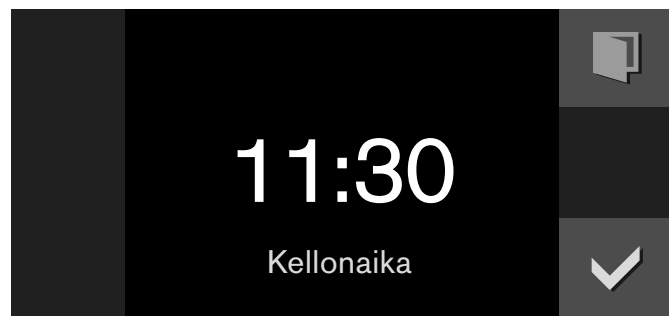
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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.

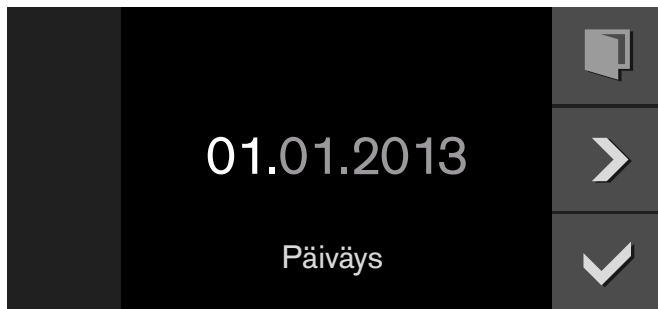
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

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

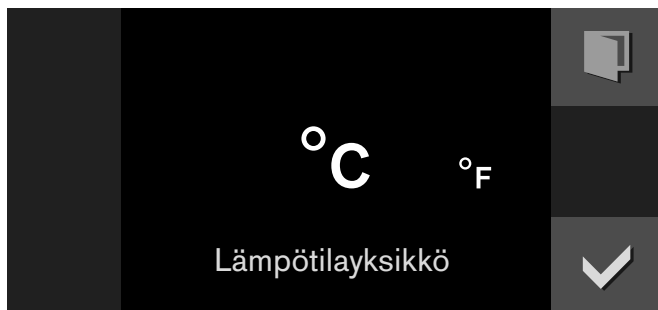
- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla > kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla > vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



Lämpötilayksikön asetus

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

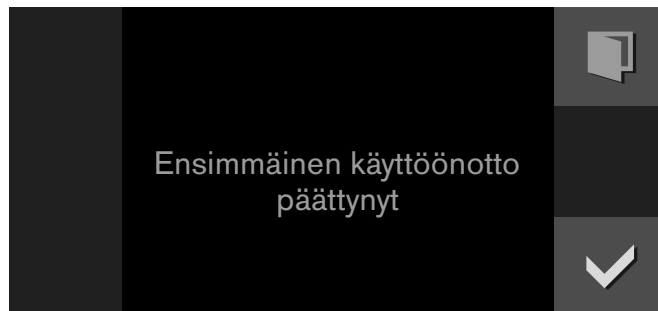
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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 kuumailma ✦ 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. Esisäätönä on teksti GAGGENAU ja kellonaika. Jos haluat muuttaa näyttöä, katso kohtaa Perusasetukset.
- Näytön kirkkaus on riippuvainen vertikaalisesta näkökulmasta. Voit muuttaa kontrasteja säätämällä ne perusasetusten kohdasta "Kirkkaus" uudelleen.

Laitteen aktivointi

Poistuaaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

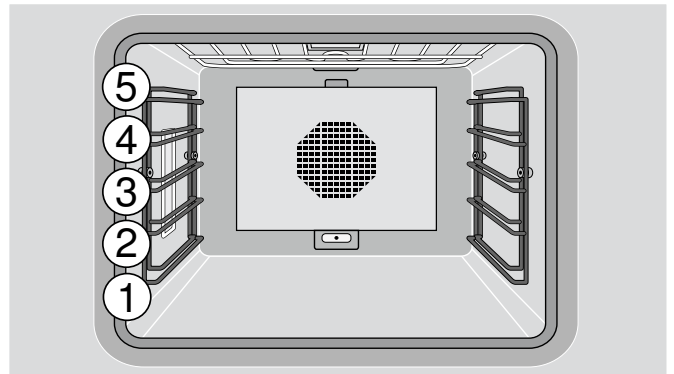
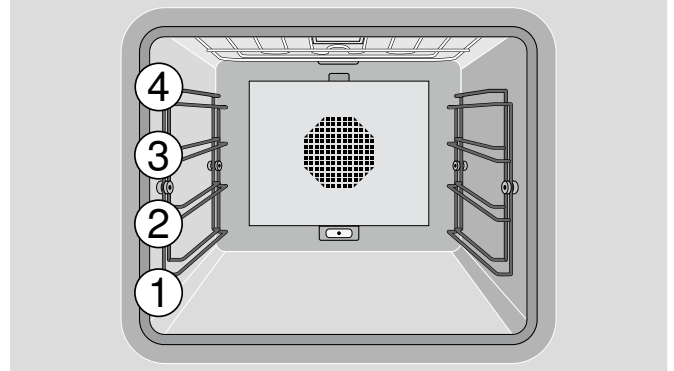
Huomautuksia

- Jos perusasetuksissa on valittuna "Valmiustilanäyttö = Pois", kierrä toimintovalitsinta poistuaaksesi 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 laitemallista riippuen neljä tai viisi kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

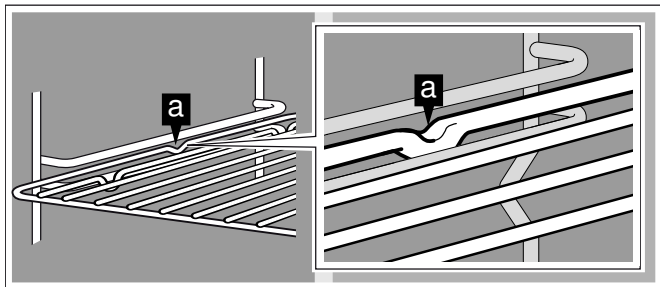
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumentuminen voi vaurioittaa laitetta.
- Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

Lisävarusteiden työntäminen uuniin

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

Työnnä ritilä uuniin 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 **»**. Palkissa näkyy kuumentamistila. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, soi merkkiäänä ja kuumentamissymboli **»** 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 **»** sammuu.

Huomautus: Toiminto "Pikakuumennus" on ennakkoasetettu tehdasasetuksissa. Voit valita perusasetuksissa pikakuumennuksen **»** tai kuumennuksen **^**.

Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakatkaisu. Kaikki kuumennustoiminnot 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

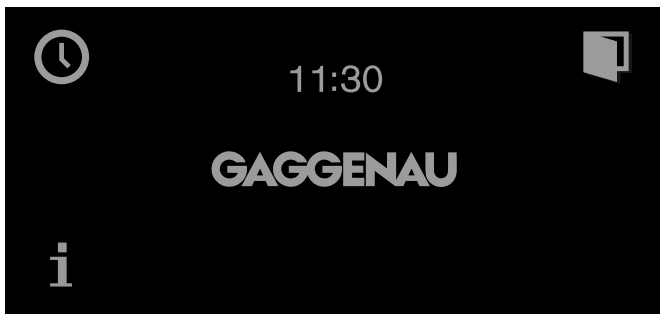
🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)

🕒 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 🕒.



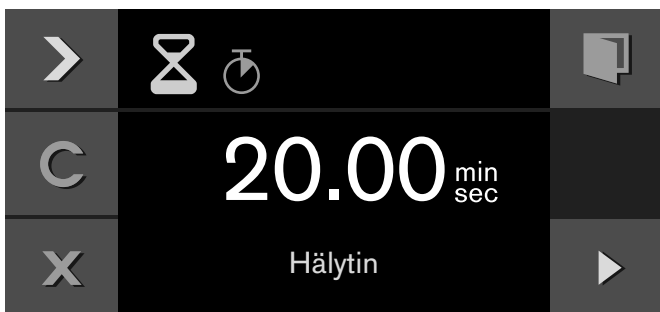
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

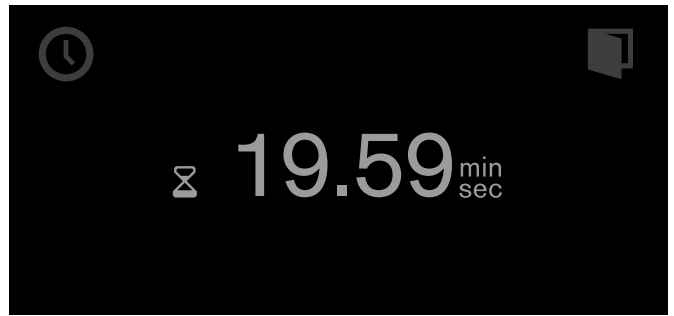
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 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 X. 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

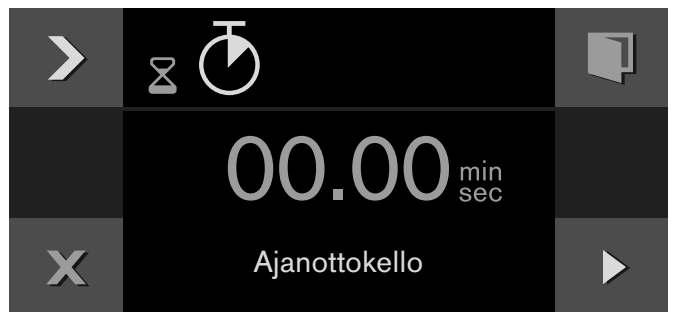
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.


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

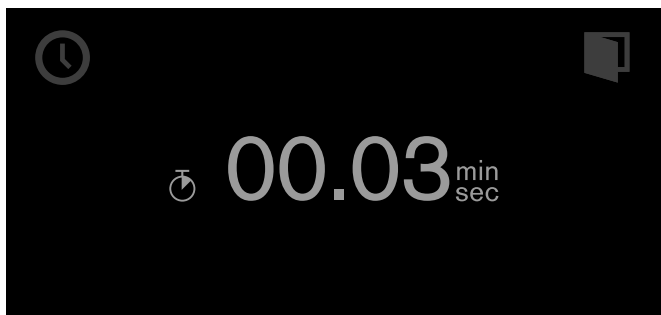
Ajanottokellon käynnistäminen

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






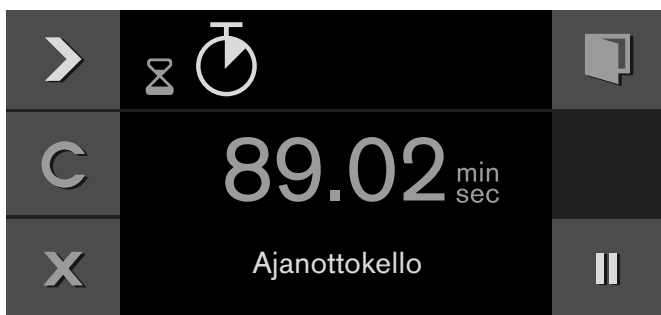
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.


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

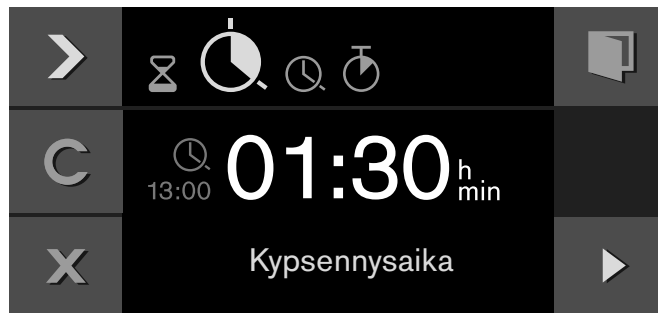
Kun asetat ruualle kypsennysajan, kytkeytyy laite itsestään pois päältä, kun tämä aika on kulunut umpeen.


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

Kypsennysajan asetetus

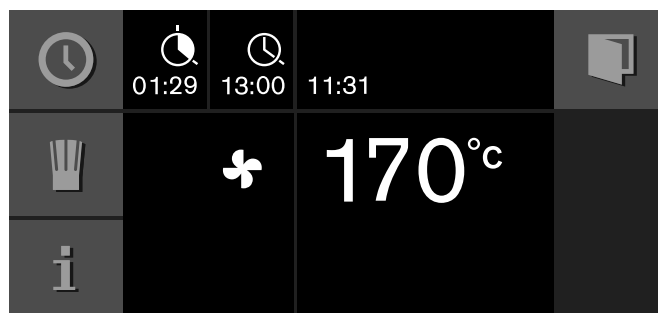
Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" .
- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

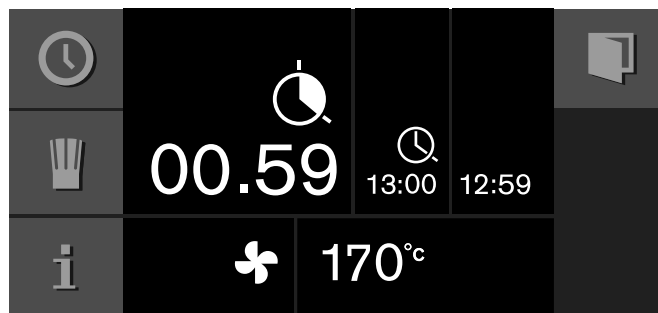




- 4 Käynnistä symbolilla .

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



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 ennenaikaisesti, 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 C kypsennysaika. Palaa symbolilla X 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 kypsyyäkseen 40 minuuttia. Sen tulee olla valmista kello 15:30.

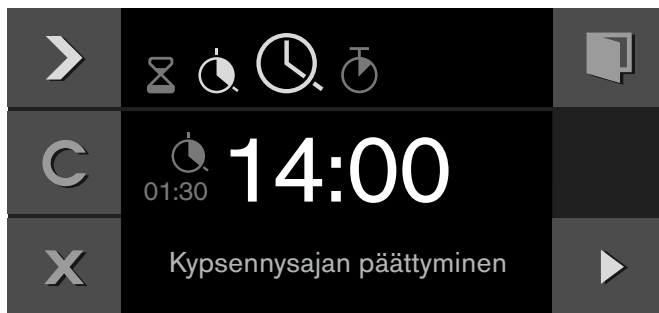
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

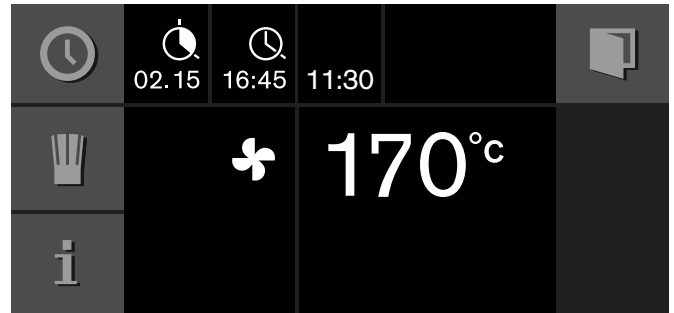
Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

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



- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi 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 asettanut mitään kypsennysaikaa. Aseta aina ensin kypsennysaika.

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla > "kypsennysajan päättyminen" ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennyksen päättymisaika. Käynnistä symbolilla ▶.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Pitkäaika-ajastin




Tällä toiminnolla voidaan säätää laite pitämään kuumailmalla kuumennettaessa 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 . 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 kuumenna.
Näyttö on tyhjä. Kierrä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Poiskytkentä:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

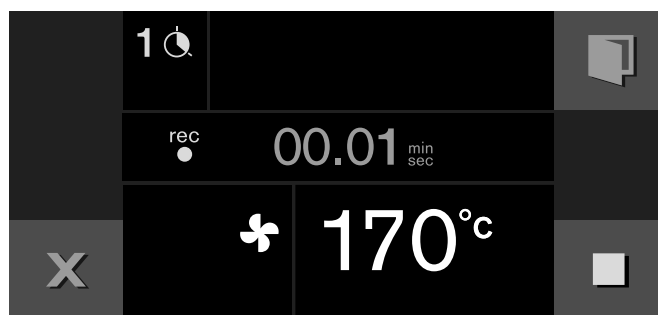
Yksilölliset reseptit


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.

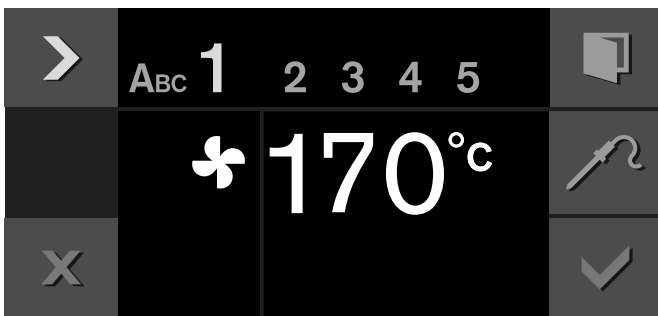
Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:





Kiinnitä paistolämpömittari uunitilassa olevaan pistorasiaan. Aseta kuumentamistapa ja lämpötila.
Kosketa symbolia . Syötä kiertovalitsimella haluamasi lämpötila ja vahvista symbolilla .

Reseptin ohjelmointi




Voit ohjelmoida ja tallentaa enintään 5 ruoanvalmistusvaihetta.

- 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.

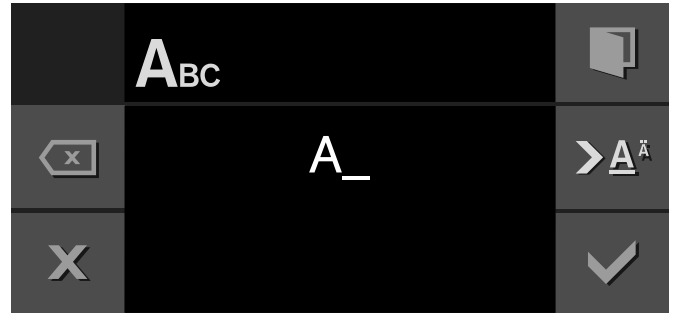
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

Valitse symbolilla  seuraava vaihe. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen Kosketa symbolia . Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella .



Huomautus: Jos vaiheelle on ohjelmoitu sisälämpötila, kypsennysaikaa ei voida syöttää.

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".






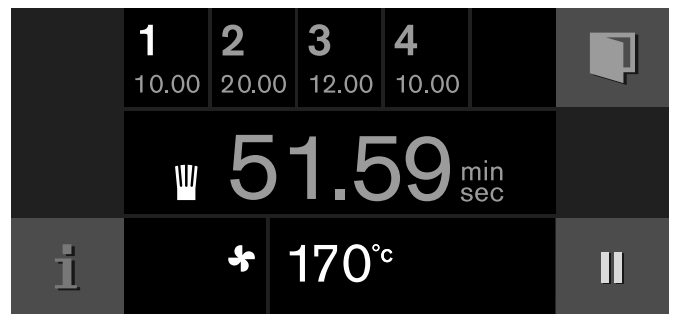
| | |
|-----------------|--|
| Kiertovalitsin | Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla. |
| >A ^ä | lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto |
| >Ä | lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto normaali-merkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto |
| <X | 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 .

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa tarkan, tasaisen kypsentämisen. Paistolämpömittarilla voidaan mitata kypsennettävän ruuan lämpötila sisältä kypsennyksen aikana. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun ruoka on saavuttanut ruualle ohjelmoidun sisälämpötilan.

Käytä vain toimitukseen kuuluvaa paistolämpömittaria. Sen voi tilata lisävarusteena huoltoliikkeestämme tai online shopista.

Paistolämpömittari voi vioittua yli 250°C:teen lämpötiloissa. Käytä sitä laitteessasi vain korkeintaan 230°C:teen lämpötilassa.

Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen ulos uunista. Älä säilytä sitä koskaan uunitilassa.

Puhdista paistolämpömittari jokaisen käytön jälkeen kostealla rievulla. Se ei sovi astianpesukoneessa pestäväksi!

Sähköiskun vaara!

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

Palovammanvaara!

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

Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan

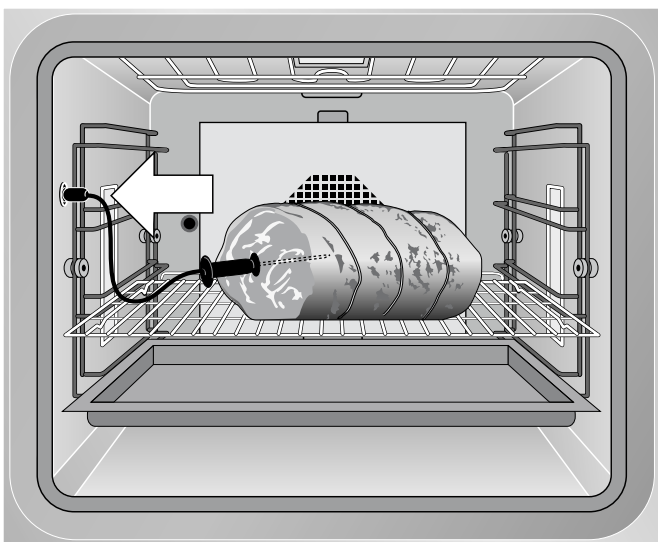
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan ennen kuin pistät ruuan uuniin.

Työnnä paistolämpömittarin kärki ruuan paksuimpaan kohtaan. Työnnä paistolämpömittari mahdollisimman keskelle kypsennettävää ruokaa. Sen kärki ei saa kuitenkaan koskettaa luuta tai kypsennysastiaa eikä sitä saa työntää rasvaiseen kohtaan.




Mikäli kypsennät useampia ruokapaloja, pistä paistolämpömittari keskelle paksuinta palaa.

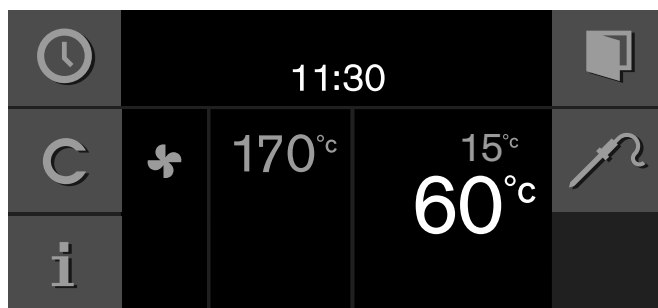
Jos mahdollista, työnnä paistolämpömittari kokonaan ruuan sisään.

Linnun lihan ollessa kyseessä ei paistolämpömittarin kärjen saa osua onttoon keskikohtaan vaan lihaan vatsan ja reisien väliin.




Ruuan sisälämpötilan asetus

- 1 Työnnä kypsennettävä ruoka, johon olet työntänyt paistolämpömittarin, uuniin. Kiinnitä paistolämpömittari uunin sisätilassa olevaan pistorasiaan ja sulje laitteen luukku. Varo jättämästä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin! Näyttöön ilmestyy  ja ruuan sen hetkinen sisälämpötila.
- 2 Aseta toiminnonvalitsin haluamallesi kuumentamistavalle.
- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi uunin lämpötila.
- 4 Kosketa symbolia . Aseta kypsennettävälle ruualle haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista symbolilla . Asetetun sisälämpötilan on oltava korkeampi kuin ruuan senhetkinen lämpötila.





- 5 Laite kuumentaa asetetulla kuumentamistavalla. Näyttöön ilmestyy senhetkinen mitattu lämpötila ja sen alapuolelle asetettu sisälämpötila. Voit milloin tahansa muuttaa asetettua ruuan sisälämpötilaa.

Kun kypsennettävälle ruualle asetettu sisälämpötila on saavutettu, soi merkkiääni. Kypsennystoiminto päättyy itsestään. Vahvista symbolilla  ja kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.


Huomautuksia

- Mitattavissa oleva alue on 15 °C - 99 °C. Mitattavissa olevan alueen ulkopuolella näkyy sisälämpötilan kohdalla "--°C.
- Jos jätät paistettavan tuotteen uuniin vielä joksikin aikaa kypsennyksen jälkeen, sisälämpötila nousee uunitilan jälkilämmön vaikutuksesta vielä hiukan.
- Jos teet samanaikaisesti ohjelmoinnin paistolämpömittarilla ja paistoaika-ajastimella, laitteen kytkee pois päältä se ohjelmointi, joka ensiksi saavuttaa asetetun arvon.

Asetetun sisälämpötilan muuttaminen:

Kosketa symbolia . Muuta kiertovalitsimella paistettavan tuotteen asetettua sisälämpötilaa ja vahvista valitsimella .

Lisälämpötila-asetuksen poistaminen:

Kosketa symbolia . Poista asetettu sisälämpötila valitsimella C. Laite kuumenee edelleen tavanomaisella kypsennystoiminnolla.

Ohjearvoja sisälämpötilalle

Käytä vain tuoreita, pakastamattomia elintarvikkeita. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat ruokien laadusta ja ominaisuuksista.

Tiettyjen elintarvikkeiden kuten kalan ja riistan pitää saavuttaa hygieniasyistä vähintään sisälämpötila 62 - 70 °C, lintujen ja jauhelihan jopa 80 - 85 °C.

| Kypsennettävä tuote | Sisälämpötilan ohjearvo |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Nauta | |
| Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte | |
| hyvin verinen | 45 – 47 °C |
| verinen | 50 – 52 °C |
| punertava | 58 – 60 °C |
| täyskypsä | 70 – 75 °C |
| Naudanpaisti | 80 – 85 °C |
| Porsas | |
| Porsaanpaisti | 72 – 80 °C |
| Porsaanseläke | |
| punertava | 65 – 70 °C |
| täyskypsä | 75 °C |
| Lihamureke | 85 °C |
| Porsaanfilee | 65 – 70 °C |
| Vasikka | |
| Vasikanpaisti, täyskypsä | 75 – 80 °C |
| Vasikanrinta, täytetty | 75 – 80 °C |
| Vasikanseläke | |
| punertava | 58 – 60 °C |
| täyskypsä | 65 – 70 °C |
| Vasikanfilee | |
| verinen | 50 – 52 °C |
| punertava | 58 – 60 °C |
| täyskypsä | 70 – 75 °C |
| Riista | |
| Kauriinsatula | 60 – 70 °C |
| Kauriinreisi | 70 – 75 °C |
| Hirvenlihapihvit | 65 – 70 °C |
| Jäniksen-, kaniininseläke | 65 – 70 °C |
| Lintu | |
| Broileri | 85 °C |
| Helmikana | 75 – 80 °C |

| Kypsennettävä tuote | Sisälämpötilan ohjearvo |
|------------------------|-------------------------|
| Hanhi, kalkkuna, ankka | |
| 80 – 85 °C | |
| Ankanrinta | |
| punertava | 55 – 60 °C |
| täyskypsä | 70 – 80 °C |
| Strutsinlihapihvi | 60 – 65 °C |
| Lammas | |
| Lampaanreisi | |
| punertava | 60 – 65 °C |
| täyskypsä | 70 – 80 °C |
| Lampaanselys | |
| punertava | 55 – 60 °C |
| täyskypsä | 65 – 75 °C |
| Lampaanliha | |
| Lampaanreisi | |
| punertava | 70 – 75 °C |
| täyskypsä | 80 – 85 °C |
| Lampaanselys | |
| punertava | 70 – 75 °C |
| täyskypsä | 80 °C |
| Kala | |
| Filee | 62 – 65 °C |
| Kokonaisena | 65 °C |
| Terriini | 62 – 65 °C |
| Muut | |
| Leipä | 90 °C |
| Pateet | 72 – 75 °C |
| Terriini | 60 – 70 °C |
| Foie gras | 45 °C |

Grillivarras

Grillivartaassa voit kypsentää hyvin erityisesti suuria paisteja kuten rullatut paistit ja linnun lihaa. Liha tulee joka puolelta rapeaksi ja kauniin ruskeaksi.

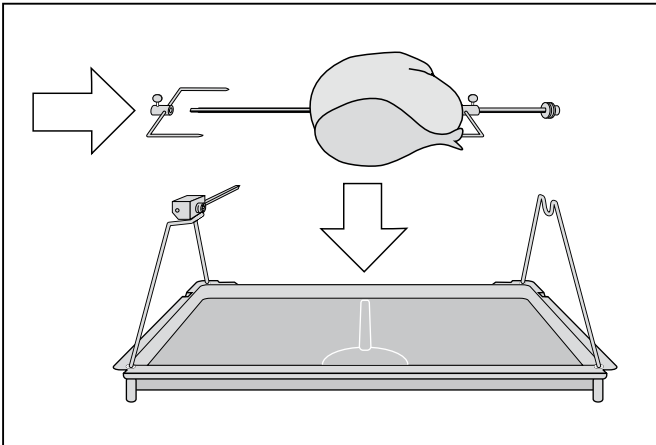
Voit käyttää grillivarrasta kaikilla käyttötavoilla. Parhaat kypsennystulokset saa käyttötavoilla "tasogrilli" ja "ylälämpö".

Huomio!

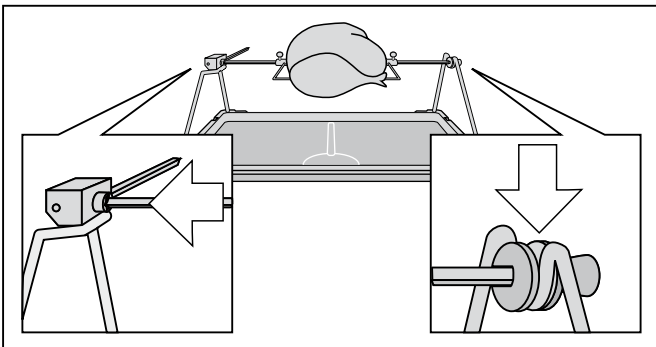
Paistolämpömittaria ei voi käyttää yhdessä grillivartaan kanssa.

Esivalmistelut

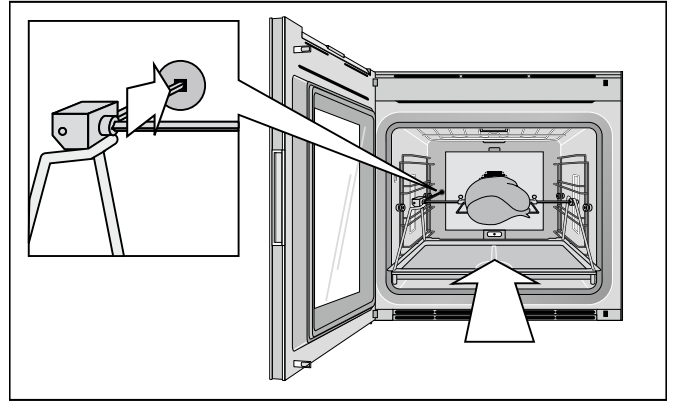
- 1 Työnnä molemmat kiinnityssangat grillausaltaan holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.
- 2 Työnnä oikeanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka mahdollisimman keskeltä vartaaseen. Sido linnun lihaa paistaessa siipien päät selän alle ja jalat yhteen, jotta ne eivät pääse koskettamaan grillin lämpöelementtiä.




- 4 Työnnä vasemmanpuoleinen pidike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 5 Aseta grillivarras kiinnityssankojen päälle. Työnnä nelikanta käyttölaitteeseen siten, että se lukkiutuu.



- 6 Työnnä grillausallas ja grillivarras uunin alimmalle tasolle. Käyttöakselin täytyy lukkiutua uunin takaseinässä olevaan aukkoon.




Grillivartaan päällekytkentä

- 1 Aseta haluamasi lämpötila ja kuumennustapa.
- 2 Kosketa symbolia . Grillivarras on päällekytketty.



Grillivartaan poiskytkentä

- 1 Kosketa symbolia . Grillivartaan käyttölaite pysähtyy.
- 2 Kytke uuni pois päältä toiminnonvalitsimesta.
- 3 Ota grillipannu ja grillivarras ulos uunista ja aseta ne tukevalle, kuumuutta kestäväälle alustalle.

⚠ Varo polttamasta itseäsi!

Käytä patakäsineitä.


- 4 Ruuvaa käsikahva sivuun kiinni irrottaakseen grillivartaan.

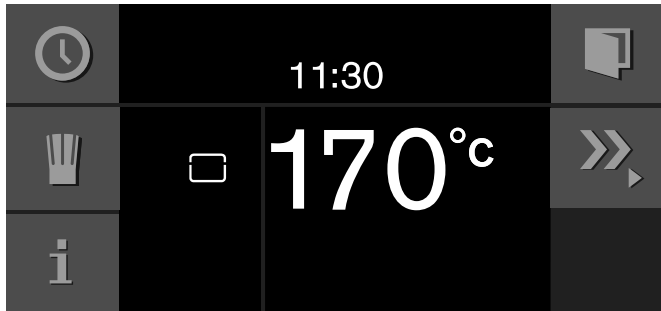
Huomautuksia


- Käytä grillivarrasta vain korkeintaan 250°C:ssa.
- Älä puhdista grillivartaan moottoria astianpesukoneessa.

Ruskistusteho

Vain käytettävällä "Paistipatatoiminto":
Ruskistusteholla uuni kuumentaa täydellä teholla noin 3 minuuttia. Näin voit esim. ruskistaa pihvit tehokkaasti.

Kosketa symbolia . Ruskistusteho käynnistyy. Voit asettaa ruskistustehon myös useamman kerran peräkkäin.



Jos haluat keskeyttää ruskistustehon ennenaikaisesti, kosketa symbolia .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämättä laitetta vahingossa.


Huomautuksia

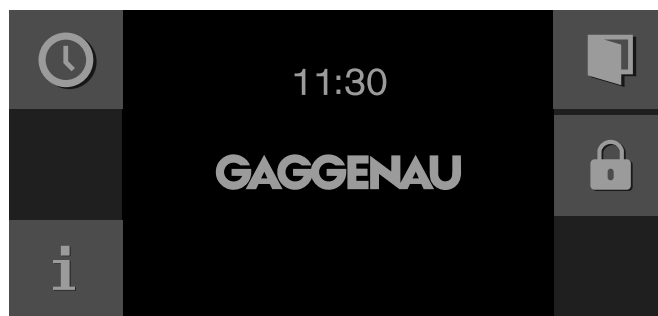
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




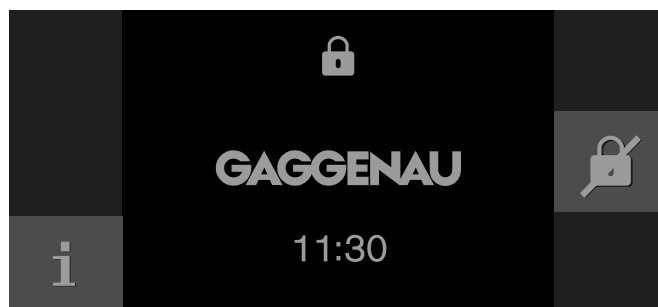
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

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 poistuaksesi 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 / tseki / slovenia / slovakia / arabia / heprea / japani / korea / thai / kiina / englanti USA / englanti | 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 keskeytä 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-ikäytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä. |
|  | Pitkäaika-ajastin | Ei käytettävissä* / käytettävissä | Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin". |
|  | Oven lukitsin | Pois* / Päällä | Oven lukitsin estää epähuomiossa tehdyn uunin luukun avaamisen. Jos asetus on "päällä" tulee painaa symbolia  useampia sekunteja kunnes luukku aukeaa. |
|  | 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 höyrystinlaitteita.

⚠️ Loukkaantumiskaava!

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 tiivisteeseen puhdistukseen.
- kovia hankaustyynejä 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 nukkaamattomalla 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: <ul style="list-style-type: none">• 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! |
| Paistolämpömittari | Pyyhi kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa! |
| Varusteet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. |
| Kannatinritilät | Astianpesukone, ks. luku 'Kannatinritilöiden poistaminen' |
| Teleskoopikannatin (lisävaruste) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa! |
| Paistokivi (lisävaruste) | Puhdista kiinni palaneet tähteet harjalla. Älä puhdista paistokiveä märällä! |

Mikrokuituliina

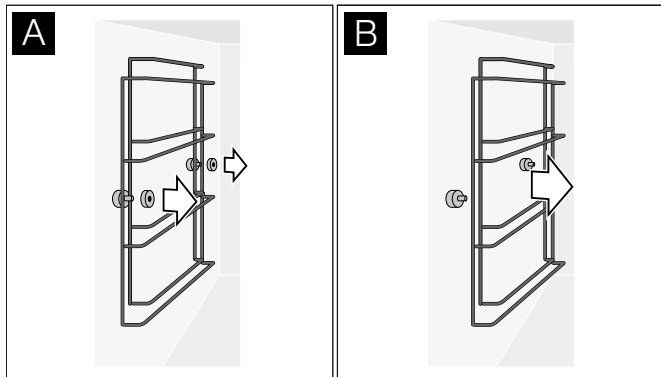
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausnro 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Sivuritulöiden pois ottaminen

Sivuritulät voi ottaa puhdistamista varten ulos.

Sivuritulöiden 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.

Sivuritulöiden 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 poiskeytymisajaksi (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 tarttumattomaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistaa tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistaa 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.
- Puhdistaa 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 on sammuksissa.



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 liitännäjohtoja. 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 |
| | Virhekäyttö | Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle |
| Laite ei käynnisty | Laitteen luukku 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").

Uunilampun vaihto

Voit vaihtaa uunilampun itse. Lämmönkestäviä halogeenilamppuja on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain samantyyppisiä halogeenilamppuja.

- Ylälamppu: 60 W/230 V/G9
- Sivulamppu: 10 W/12 V/G4

⚠ Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittäessä 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.

Uunin ylälampun vaihto

- 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.

Uunin sivulampun vaihto

- 1 Levitä keittiöpyyhe uunin pohjalle vaurioiden estämiseksi.
- 2 Irrota sivuritilän pyälletyt ruuvit. Ota sivuritilä pois uunista.
- 3 Työnnä ylempi pidikejousi sivuun. Ota lasisuojaus irti.
- 4 Vedä halogeenilamppu irti. Paina uusi halogeenilamppu tiukasti paikalleen.
- 5 Aseta lasisuojaus alempaan pidikejouseen ja napsauta ylhäältä paikalleen. Lasisuojaus kaltevan puolen tulee olla uunitilaan päin.
- 6 Ota keittiöpyyhe uunista.
- 7 Kytke virta taas päälle sulakkeesta.

Lasisuojausvaihtaminen

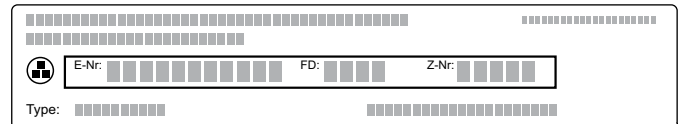
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojaus saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jotta välttyä 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.



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

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|
| | |

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 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 lämpölämpötila, paino ja paksuus.
- Taulukoissa on mainittu lämpötila-alueet. Aloita alimmalla lämpötilalla. Valitse tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi lämpötila. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.
- Tiedot perustuvat keskimääräisiin määriin 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 | Kypsennysaika 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 parsaa, grillattu | Lasi-/grillipannu | 3 (4) | 300 | ~~~~~ | 6 - 10* | Reseptivihje: mausta sipulilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla. |
| Juurekset | Lasi-/grillipannu | 3 (4) 3 (4) | 200 250 | ✿ / ✿ ~~~~~ | 30* 15 - 20* | Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla. |
| Kurpitsalohkot | Lasi-/grillipannu | 3 (4) | 200 | ✿ | 30* | Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkiväärillä, 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 | ~~~~ | 15 - 20* | |
| Escalivada (välimerelliset uunivihannekset) | Uunivuoka | 4 (5) | 250 | ~~~~ | 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 kirsikkomaatteja tai tomaattiviipaleita, rosmariinia ja valkosipulia ja pirskota pinnalle öljyä ja vähän hunajaa. Upota tomaatit halutessasi ensin kuumaan veteen ja kuori ne. |
| Salaattisikuri | Uunivuoka | 2 (3) | 180 | ✿ / ✿ ^e | 25 - 30 | Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri keittokinkkuun, kaada joukkoon kermaa 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 kesäkurpitsa, kasvisruokana | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 180 | ✿ | 25 | Reseptivihje: laita täytteeksi porkkana-raastetta, kevätsipulia, vuohenjuustoa, valkosipulia, timjamia, suolaa ja pippuria ja ripottele pinnalle parmesaanijuustoa. |
| Vihannesvuoka | Uunivuoka | 2 (3) | 200 | --- | 20 - 30 | Esikypsennä/blanseeraa vihannekset ja muut ainekset. |
| Vihannespurilainen, pakaste | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 220 | ✿ / ✿ ^e | 12 - 15* | |






















* Käännä 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 munaruokat, 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 | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|---|----------------------------|-------|--------------|--------------------|---------------------|--|
| Lisukkeet | | | | | | |
| Perunat suolape- dillä | Uunivuoka | 2 (3) | 200 | --- | 40 - 60* | Laita uunivuokaan 2 cm paksu kerros merisuolaa. Laita pienet perunat kuori- neen vuokaan, voitele oliiviöljyllä. |
| Lohkoperunat | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ✿ | 15* | Reseptivihje: leikkaa perunat loh- koiksi, mausta oliiviöljyllä, paprikalla ja suolalla. |
| Ranskalaiset peru- nat, tuore | Leivinpelti + leivinpaperi | 3 (4) | 200 | ✿ | 15 - 20* | Reseptivihje: öljyä kevyesti, mausta kypsennyksen jälkeen suolalla, pap- rika- ja curryjauheella. |
| Ranskalaiset peru- nat, 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 perunaohu- kaismassaa 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 peko- nikääreessä | 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 tuorelle vuo- henjuustolle tai vuohen camembert- juustolle laventelihunajaa ja ripottele pinnalle pinjansiemeniä. |
| | | 3 (4) | 200 | ~~~~~ | 8 | |
| Paistettu camem- bert, paneerattu, tuore | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 180 | ✿ / ✿ ^e | 15 - 20 | Paista, kunnes paneroitu pinta aaltoi- lee. |
| Paistettu camem- bert, paneroitu, pakaste | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 180 | ✿ / ✿ ^e | 15 - 20 | Paista, kunnes paneroitu pinta aaltoi- lee. |
| | | 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 | Kypsen- nysaika 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. Vuoa 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 puhvelimozzarella 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 | Kypsen- nysaika 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 hiiltvät.
- 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

- Paistolämpömittarin käyttö helpottaa seuranta. Ohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta Paistolämpömittari.
- Lihan vetäytyminen: annan lihan vetäytyä kypsennyksen jälkeen vielä 10 - 15 minuuttia. Näin kypsyminen tasoittuu ja lihanesteet "rauhoituvat". Lihanesteen kierto lakkaa eikä lihasta irtoa niin paljoa nestettä kun sitä viipaloidaan. Suurikokoiset lihanpalat, esimerkiksi paisti, voivat vetäytyä uunissa. Pienempien, esimerkiksi pihvien, on hyvä vetäytyä uunin ulkopuolella alufolioon käärittynä.
- Käytä pieniin annosiin (2 - 3 henkilöä) mieluiten uuninkestävää vuokaa, jotta ruoat eivät pala tai kuivu.
- Käytä grillipannua tai paistovuokaa suurelle paistille ja valmistaessasi ruokaa, jossa paistin joukkoon lisätään runsaasti nestettä.
- Anna marinadin imeytyä mieluiten yön yli ja poista se ennen paistamista tai grillaamista esimerkiksi veitsen selkäpuolella. Mausteet ja yrtit saattaisivat muutoin palaa.
- Jos paisti on ruskistunut liikaa ja kamara on paikoitellen palanut, laske seuraavalla kerralla lämpötilaa ja tarkasta kannatinkorkeus.
- Jos paisti on kypsä, mutta kastike on palanut kiinni vuokaan, käytä seuraavalla kerralla pienempää paistoastiaa ja lisää enemmän nestettä. Jos kastike on vetistä, käytä suurempaa paistoastiaa ja lisää vähemmän nestettä.

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|---|----------------------------|-------|--------------|--------------------|---------------------------|--|
| Nauta | | | | | | |
| Naudanpaisti (1,5 kg) | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 180 | ✱ | 90 - 120* | |
| Paahtopaisti/ härän- selys (1 kg) - verinen | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ✱ | 25 - 35** | Reseptivihje: maistuu erinomaiselta béarnaisekastikkeen kanssa tai kylmänä leikkeenä rémmouladekastikkeen ja paistettujen perunoiden kanssa. |
| - punertava | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ✱ | 30 - 40** | |
| - täyskypsä | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ✱ | 50 - 60** | |
| Porsas | | | | | | |
| Porsaanfilee, koko- nainen | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ✱ | 20 - 25** | Reseptivihje: marinoidi seoksella, jossa on öljyä, valkosipulia ja persiljaa. |
| Porsaanmedaljongit | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 180 | ✱ | 12 - 15* | Reseptivihje: laita vähän ennen valmistamista lasi-/grillipannuun vähän voita ja rosmariininoksa ja jatka kypsentämistä uunissa. |
| Porsaanpaisti - reisi (1 kg) | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ✱ / ✱ ^e | 45 - 50** | |
| Porsaanpaisti - nis- kapala (1,5 kg) | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ✱ / ✱ ^e | 85 - 95** | |
| | | 2 (3) | 230 / 180 | ☼ | 70 - 80** | |
| Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg) | Grilliritilä + Grillipannu | 2 (3) | 180 / 200 | ☼ | 60 - 70*** | |
| Porsaanpotka | Grilliritilä + Grillipannu | 2 (3) | 150 / 200 | ☼ | 40 - 45*** | Tee nahkaan vinoneliöiden muotoiset viillot, jotta pinnasta tulee kauniin rapea. |
| Kassler (1 kg) | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 180 / 160 | ✱ / ✱ ^e | 50 - 60** | |

* Ruskista ensin pannulla/padassa liedellä joka puolelta.

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

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

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|--|--|-------|-----------------|--------------------|---------------------------|--|
| Käärepaisti | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 230 / 180 | ☼ / ☼ ^e | 65 - 70*** | |
| | Grilliritilä + Grillipannu | 2 (3) | 230 / 180 | ☼ | 75 - 80*** | |
| Vasikka | | | | | | |
| Vasikanpaisti (1,5 kg) | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 180 | ☼ / ☼ ^e | 50 - 60* | |
| Vasikanpotka | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 150 / 180 | ☼ | 50 - 60*** | |
| Vasikanfilee | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 160 - 170 | ☼ | 20 | |
| Täytetty vasikanrinta | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 120 - 130 | ☼ / ☼ ^e | 120 | |
| Riista | | | | | | |
| Villisianpaisti | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 170 | ☼ / ☼ ^e | 60 - 90* | Reseptivihje: marinoi yön yli seoksella, jossa on öljyä, valkosipulia, sinappia ja Provencen yrtejä. |
| Kauriinreisi | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 170 - 180 | ☼ | 60 - 80 | |
| Kauriinsatula | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 165 - 175 | ☼ | 20 | |
| | | 2 (3) | 165 - 175 | --- | 20 - 25 | |
| Kaniininseläke | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 180 | ☼ | 15 - 25* | Reseptivihje: marinoi seoksella, jossa on valkosipulia, rosmariinia, oliiviöljyä ja korkealaatuista balsamiviinietikkaa. |
| Lampaanreisi – punertava | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 180 - 190 | ☼ | 100* | Reseptivihje: marinoi yön yli seoksella, jossa on oliiviöljyä, valkosipulia, rosmariinia ja sitruunaviipaleita. |
| | | 2 (3) | 180 - 190 | ☼ | 120* | |
| Lampaanpotka | Lasi-/grilli- pannu, pais- tovuoka | 2 (3) | 180 - 200 | ☼ | 35 - 45 | |
| Muut | | | | | | |
| Jauheliuhapyörkät (à 80 g) | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ☼ / ☼ ^e | 30 - 35 | Mitä matalampia jauheliuhapyörkät ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät. Sopii hyvin suuriin määriin. |
| Jauheliuhapyörkät, ruskistetut (à 80 g) | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ☼ / ☼ ^e | 20 | Kauniisti ruskistetut ja silti mehukkaat jauheliuhapyörkät: paista ensin paistinpannussa ja laita sitten uuniin. |
| Jauheliuhapyörkät (à 25 g) | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ☼ / ☼ ^e | 25 - 30 | Reseptivihje: helppo muunnella eri tarkoituksiin, esimerkiksi lihapyörkät tomaattikastikkeessa, Köttbullar, Königsberger Klopse. |

* Ruskista ensin pannulla/padassa liedellä joka puolelta.

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

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

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|---|----------------------------|-------|--------------|--------------------|---------------------------|--|
| Jauhelihappyökät, ruskistetut (à 25 g) | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ✿ / ✿ ^e | 15 | Reseptivihje: pistele lampaan- tai kaniinilihasta valmistetut jauhelihappyökät vartaisiin ja tarjoa lisäksi minttujogurttia tai viikunasinappia. |
| Lihapatee, tuore (700 g) | Grilliritilä + Grillipannu | 2 (3) | 160 | ✿ / ✿ ^e | 60 | Käytä paistolämpömittaria (sisälämpötila 67 °C). |
| Pekonisuikaleet (paistettu pekoni), ohut | Leivinpelti + leivinpaperi | 3 (4) | 180 | ✿ | 8 - 10 | Valuta uunista poistamisen jälkeen talouspaperin päällä. |
| Pekonisuikaleet (paistettu pekoni), paksu | Leivinpelti + leivinpaperi | 3 (4) | 190 | ✿ | 8 - 12 | |
| Jauhelihatäytteiset paprikat | Uunivuoka/ paistovuoka | 2 (3) | 175 | ✿ / ✿ ^e | 55 - 60 | Reseptivihje: täytä jauhelihalla ja kypsennä tomaattikastikkeessa. |

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

Linnun liha

- Paistolämpömittarin käyttö helpottaa seurantaan. Älä laita mittaria keskelle (onttoon kohtaan) vaan vatsan ja reiden väliin. Lisäohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta Paistolämpömittari.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä, linnusta valuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.
- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.
- Käytä paistovuokaa tai muuta sopivaa uuninkestävää vuokaa valmistaessasi ruokaa, jossa paistin joukkoon lisätään runsaasti nestettä. Toimi samoin myös, kun kypsennettävästä tuotteesta voi valua runsaasti rasvaa, esimerkiksi hanhenpaisti.

| 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, omenoilla 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 sipuleilla, mausta täyte meiramilla ja sulje lintu. |
| | | 2 (3) | 160 / 190 | --- | 110 - 130* | |
| Kalkkuna, kokonainen | 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, valkosipulia, 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, sitruunanviipaleilla ja valkosipulilla |
| | | 3 (4) | 220 | ☼ | 30** | |
| Broilerinrinta | Grilliritilä + grillausastia | 2 (3) | 200 | ✿ | 20 - 25 | Reseptivihje: hiero ennen kypsentämistä pintaan tandooritahnaa. |
| Broilerin nugetit, pakastetut | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ✿ / ✿ ^e | 15** | |
| 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 |
|------------------------------------|---------------------------------|-------|--------------|--------------|---------------------------|---|
| Porsaankyli, viipaleina | Grilliritilä + grillausastia | 2 (3) | 230 | ~~~~~ | 18 - 20* | |
| | | 2 (3) | 230 | ☼ | 18 - 20* | |
| Saslikki | Grilliritilä + grillausastia | 3 (4) | 190 | ☼ | 16* | |
| Braatuvursti | 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** | |
| 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 leipäkuutiot 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 leivinpeltiä, 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 ritilällä ennen leikkaamista.
- Leivonnainen on alapuolelta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa ylempiä, 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 kakkua 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 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | --- | 70 - 75 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | ☼ | 85 - 90 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | --- | 80 - 90 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | ☼ | 40 - 45 | Matala juustokakku, jossa puolet rahkätäytettä. |
| 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, aseta 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 irtopohjavuoan pohjalle leivinpaperia. |

* 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 |
|--|--------------------------------|-------|--------------|--------------------|---------------------------|--|
| Pannupulla | Leivinpelti | 2 (3) | 165 | ✿ | 30 - 35 | Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, viikunoita 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 marsipania. |
| | | 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 |
| | | 1 (2) | 180** | --- | 80 - 95 | Esilämmitys |
| Täytekakku (normin EN60350-1 mukaan) | Irtopohja- vuoka Ø 26 cm | 2 (3) | 160** | ✿ | 22 - 30 | Esilämmitys |
| | | 2 (3) | 160** | --- | 20 - 45 | Esilämmitys |
| Pienet leivonnaiset | | | | | | |
| Tuulihatut, eclairit | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 180 | ✿ / ✿ ^e | 35 | Reseptivihje: valitse täytteeksi vaniljak- reemi, 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 lehtitaikinalei- vonnaiset | 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. |
| Lehtitaikinaleivonnai- nen | Leivinpelti + leivinpaperi | 3 (4) | 200 | ✿ / ✿ ^e | 15 | Reseptivihje: kuorruta seesaminsieme- nillä, unikonsiemenillä, sokerilla. |
| Lehtitaikinatangot | Leivinpelti + leivinpaperi | 3 (4) | 200 | ✿ / ✿ ^e | 15 | Reseptivihje: juuston, kinkun, pähkinöi- den kera. |
| Lehtitaikinafiinirit | 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. jääte- lötuuteiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruokaa varten. |
| Grissini-leipätikut | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 160 | ✿ | 30 | Sirottale pinnalle merisuolaa, rosmari- nia, currya, seesaminsiemeniä tai kumi- naa. |

* 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)

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|---|------------------------------------|-------|--------------|--------------------|---------------------------|---|
| Cookies (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 (normin EN60350-1 mukaan) | Lasipannu | 2 (3) | 150** | ✿ ^e | 25 - 40 | Esilämmitys |
| | Leivinpelti | 3 (4) | 150** | ✿ ^e | 25 - 40 | Esilämmitys |
| | Lasipannu | 1 (2) | | | | Käyttö kahdella tasolla |
| | Lasipannu | 3 (4) | 160** | --- | 20 - 30 | Esilämmitys |
| Pursotinpikkuleivät (normin EN60350-1 mukaan) | Leivinpelti | 2 (3) | 140** | ✿ | 30 - 40 | Esilämmitys |
| | 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 | |
| Oliivi-tomaattileipä | Leivinpelti | 2 (3) | 200 / 170* | --- | 40 - 50 | |
| Leipä pitkänomaisessa vuoassa | Pitkänomainen 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 | Kypsen- nysaika 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-/yrttipatonki | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | --- | 8 - 10 | |
| Lehtitaikinastruudeli | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 200 | ✿ / ✿ ^e | 20 - 25 | Reseptivihje: täytä lampaanmaitojuustolla 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 | |

* 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)


| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|----------------------------------|-------------------------------|-------|--------------|--------------------|---------------------------|--------------|
| 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)

Taikinan nostattaminen

- Laita taikina kulhossa grilliritilälle. Valitse uunitoiminto "Kohotus".
- Säädä suurelle määrälle, esimerkiksi leivälle, lämpötila 38 - 40 °C. Näin taikina kohoaa tasaisesti keskeltä reunoille saakka.
- Pienille taikinamäärille, esimerkiksi kierrepullille tai sämpylöille, voit asettaa lämpötilan 40 - 45 °C.
- Annettu nostatusaika on vain ohjeellinen. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.
- Jos taikina ei kohoaa, olet käyttänyt liian vähän hiivaa tai et ole vaivannut taikinaa riittävästi.

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|--------------|-----------|-------|--------------|---|---------------------------|---|
| Taikinajuuri | Kulho | 2 (3) | 38 |  | 25 - 45 | esimerkiksi hiivataikina, leivontafermentti, hapantaikina, höyrynuudelipyörykät |

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 Älä lisää nestettä, sekoita useita kertoja. Viimeistele maku hunajalla, tuoreella vaniljalla tai kanelilla. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 30 - 40 | |
| 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 kuorrutetaan. |
| Marenki | Leivinpelti + leivinpaperi | 2 (3) | 100 | ☛ | 150 | Tee mahdollisimman matalia annoksia, jotta massa kuivuu hyvin läpi. |

Pakasteiden sulattaminen

- Käytä tähän uunitoimintoa "Sulatus".
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta: pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen. Tämä lyhentää sulatusaika.
- Työnnä pakaste grilliritilällä toiselle kannatinkorkeudelle, jos uunissa on 5 kannatinkorkeutta, kolmannelle kannatinkorkeudelle. Työnnä sen alapuolelle lasi-/grillipannu sulamisnesteen talteenottoa varten.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon: sulatettu tuote ei säily ehkä enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore. Käytä sulatetut tuotteet viipymättä ja kypsennä ne täyskypsiksi.
- Käännä liha tai kala, kun puolet sulatusajasta on kulunut. Irrota yksittäiset sulatettavat tuotteet toisistaan, esimerkiksi marjat tai lihanpalat. Kala ei tarvitse olla täysin sula. Riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan.

- Kokonaisen broilerin ja paistinpalan sulatukseen tämä uuni ei sovellu, koska sulatus kestää liian kauan. Tällaiset elintarvikkeet voidaan sulattaa paljon nopeammin höyryuunissa tai yhdistelmähöyryuunissa.

Terveysriski!

Kun sulatat eläinperäisiä elintarvikkeita, poista ehdottomasti sulamisneste. Se ei saa päästä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. Taudinaiheuttajat voivat siirtyä ruokaan. Työnnä lasi-/grillipannu ruoan alapuolelle uuniin. Kaada pannuun kertyvä lihan ja linnun sulamisneste pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista lasi-/grillipannu kuumalla astianpesuaineliuksella tai pese se astianpesukoneessa. Kuumenna uunia sulatuksen jälkeen 15 minuuttia kiertoilmalla lämpötilassa 180 °C.

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsen- nysaika min | Huomautuksia |
|--------------------------------|------------------------|-------|--------------|--------------|---------------------------|---|
| Marjat (500 g) | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 25 - 30 | |
| Vihannekset (500 g) | Lasi-/grilli- pannu | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 30 - 50 | Sulatusaika riippuu annoksesta. Pienet vihannekset kuten esimerkiksi herneet ja pavut sulavat nopeammin kuin kimpaleena pakastettu pinaatti tai kukkakaaliruusukkeet. |
| Broilerin koipireisi (à 200 g) | Grilliritilä | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 45 - 50* | |
| Kalafilee (à 150 g) | Grilliritilä | 2 (3) | 45 - 50 | * ◊ | 45 - 50* | |
| Katkaravut | Grilliritilä | 2 (3) | 45 - 50 | * ◊ | 20 - 25 | |

* Lisää tasaantumisaika: kytke laite sulatusajan päätyttyä pois päältä ja anna ruokien olla suljetussa laitteessa vielä 10 - 15 minuuttia, jotta ne sulavat sisältä asti.

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 ¼ 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. Kannot ja tölkkien umpiointikumit voidaan desinfioida samalla kiehuvaassa 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

- Tarvitse lisävarusteena saatavan paistokiven ja lämmityselementin.
- Rapea pizza ja tuore leipä - paistokivellä saavutat isoihin kiviarinauuneihin verrattavan paistotuloksen, jopa ylität sen, koska paistolämpötila voidaan säätää täsmällisesti.
- Voit laittaa paistokivelle koosta riippuen myös samanaikaisesti useampia pizzoja, sämpylöitä tai muita leivonnaisia.
- Voit paistaa useamman pizzan peräjälkeen. Tällöin paistoaika pizzaa kohden voi pidentyä noin 1 - 3 minuuttia.
- Leivän paistamiseen suosittelemme paistolämpömittarin käyttöä. Pistä paistolämpömittari taikinan paksuimpaan kohtaan. Tunnistin mittaa lämpötilan paistotuotteen sisällä ja kytkee uunin pois päältä, kun asetettu sisälämpötila on saavutettu.
- Taikinoiden pitää voida kohota ilman, että pinta halkeaa. Tämä saavutetaan pistelemällä taikinaa haarukalla tai tekemällä viillot veitsellä.
- Kypsennystaulukossa annetut lämpötilat ja ajat ovat ohjearvoja. Noudata esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsennysaika 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 tyypistä ja paksuudesta sekä täytteestä. |
| Pizza, pakaste | Paistokivi | 1 | 230 | ☐☐☐☐ | 8 - 10 | Kypsennysaika riippuu taikinan paksuudesta. Noudata valmistajan ohjeita. |
| Flammkuchen, tuore | Paistokivi | 1 | 300 | ☐☐☐☐ | 3 - 4 | Reseptivihje: klassisesti tai tuoreen vuohenjuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätsipuleiden kera. |
| Flammkuchen, pakaste | Paistokivi | 1 | 250 | ☐☐☐☐ | 4 - 5 | |

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

Paistovuoka

- Tarvitset lisävarusteena saatavan paistovuoan ja lämmityselementin.
- Paistovuoaassa voit valmistaa helposti myös suuret lihanpalat ja hauduttaa runsaan ruokamäärän.
- Voit esivalmistaa ruoat ja pitää ne uunissa lämpiminä. Keittiö näyttää siistiltä, keittotaso ei ole likaantunut ja keittiöön tulee vähemmän ruoanvalmistuskäryjä, koska ruoka valmistetaan uunissa.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta tarvitset ruskistamiseen vain hyvin vähän rasvaa.

Vihje: älä laita rasvaa paistovuokaan, vaan öljyä liha. Näin lämpö siirtyy suoraan lihaan.

- Kypsennysneste kiehuu nopeasti kokoon, varmista aina nesteen riittävyys. Kun kypsennysaika on 30 minuuttia, lisää nestettä n. ½ litraa.
- Kun kypsennät kastikkeita, pidä ne aina juoksevina ja lisää kypsennysnestettä.
- Noudata myös paistovuoan käyttöohjeessa olevia ohjeita.

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsennysaika min | Huomautuksia |
|--------------------|-------------|------|---------------------|--------------------------|------------------------------|---|
| Broilerinrinta | Paistovuoka | 1 | 200 | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 15 - 20 | Ennen kuin laitat kypsennettävän tuotteen paistovuokaan, kuumenna se lisäksi ruskistusteholla. Työnnä sitten paistolämpömittari paikalleen. |
| Naudanlihagulassi | Paistovuoka | 1 | 220 / 130 - 140* | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 60 - 120 | Ruskista sipulit ja liha, käytä sitä varten lisäksi ruskistustehoa. Lisää neste ja laske lämpötilaa, kypsennä lihan lajista riippuen 60 - 120 minuuttia |
| Osso buco | Paistovuoka | 1 | 220 / 140* | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 60 - 90 | Ruskista liha ja vihannekset, käytä siihen lisäksi ruskistustehoa. Lisää neste ja laske lämpötilaa, jatka kypsennystä 60 - 90 minuuttia kannen alla. Käännä potkaviipaleet yhden kerran. |
| Tafelspitz | Paistovuoka | 1 | 220 / 130* | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 210 - 240 | Ruskista halkaistut sipulit, lisää vihannekset hetkeksi joukkoon ja täytä nesteellä. Kiehauta liemi, mausta ja laita liha pataan. Lihan pitää olla kokonaan nesteen peittämä. Laita paistovuoan kansi päälle ja jatka kypsennystä 130 °C:ssa. |
| Saksanhirvi-ragout | Paistovuoka | 1 | 220 / 130 - 140* | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 60 - 100 | Ruskista liha. Lisää neste ja laske lämpötilaa, jatka kypsennystä 60 - 100 minuuttia lihalajin ja lihanpalojen koosta riippuen. |
| Kääryleet | Paistovuoka | 1 | 220 / 120* | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 60 - 90 | Ruskista kääryleet pienissä erissä, käytä siihen ruskistustehoa. |
| Tortilla | Paistovuoka | 1 | 175 | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 10 - 15 | Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten munamassa ja jatka kypsennystä, kunnes tortilla on kiinteä. |
| Maalaismunakas | Paistovuoka | 1 | 175 | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 10 - 15 | Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten munamassa ja jatka kypsennystä, kunnes maalaismunakas on kiinteä. |

* Ruskista korkeassa kuumuudessa, laske lämpötila jatkokypsennystä varten matalammaksi.

| Ruokalaji | Varusteet | Taso | Lämpötila °C | Uunitoiminto | Kypsennysaika min | Huomautuksia |
|----------------------------------|-------------|------|--------------|--------------------------|-------------------------------|--|
| Täytetyt paprikat, kasvisruokana | Paistovuoka | 1 | 200 | <input type="checkbox"/> | 30 | Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä ja sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita. |
| Chili con carne | Paistovuoka | 1 | 220 / 130* | <input type="checkbox"/> | Ruskistaminen + 60 - 90 | |

* Ruskista korkeassa kuumuudessa, laske lämpötila jatkokypsennystä varten matalammaksi.

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 paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia. |
| Leivonta | Kuumailmalla enint. 180 °C. |
| Pikkuleivät | Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin 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



9000914373 fi (960301)