

BX 480/481

Kaksoisuuni

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3
Vaurioiden aiheuttajat	5
Ympäristönsuojelu	5
Ympäristöystävällinen hävittäminen	5
Energiansäästöohjeita	5
Opi tuntemaan laitteesi	6
Uuni	6
Näyttö ja valitsimet	7
Symbolit	7
Värit ja esitystapa	8
Lisäinformaatiota i ja i [®]	8
Jäähdytin	8
Asennot Toiminnonvalitsin	9
Lisätarvikkeet	10
Erityislisätarvikkeet	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Kielen asettaminen	11
Kellonajan muodon asetus	11
Kellonajan asetus	11
Päivämäärän asettaminen	11
Päiväyksen asettaminen	12
Lämpötilayksikön asetus	12
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	12
Uunin kuumennus	12
Varusteiden puhdistus	12
Laitteen aktivointi	13
Standby	13
Laitteen aktivointi	13
Laitteen käyttö	13
Uunitila	13
Lisävarusteiden työntäminen uuniin	13
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	14
Pikakuumennus	14
Turvakatkaisu	14
Ajastintoiminnot	15
Ajastin-valikon haku näyttöön	15
Hälytin	15
Ajanottokello	15
Kypsennysajan kesto	16
Kypsennysajan päättyminen	17
Aikatoimintojen asettaminen kummallekin uunille samanaikaisesti	17
Pitkäaika-ajastin	18
Pitkäaika-ajastimen asettaminen	18
Paistolämpömittari	18
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan	19
Sisälämpötilan asettaminen	19
Ohjearvoja sisälämpötilalle	20

Grillivarras	21
Esivalmistelut	21
Grillivartaan kytkeminen päälle	21
Grillivartaan poiskytkentä	21
Ruskistusteho	22
Lapsilukko	22
Lapsilukon aktivointi	22
Lapsilukon deaktivointi	22
Perusasetukset	23
Puhdistus ja huolto	25
Puhdistusaine	25
Kannatinritilöiden poistaminen	26
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	26
Pyrolyysin esivalmistelut	26
Pyrolyysin käynnistäminen	27
Pyrolyysin asettaminen molemmille uuneille	27
Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla	27
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	28
Sähkökatko	28
Esittelykäyttö	28
Uunilampun vaihto	29
Huoltopalvelu	29
Mallinnumero ja sarjanumero	29
Taulukot ja vihjeet	30
Vihannekset	30
Lisukkeet ja ruoat	32
Kala	34
Liha	35
Linnun liha	37
Grillaus ja parilointi	38
Leivonnaiset	40
Taikinan nostattaminen	43
Jälkiruuat	44
Pakasteiden sulattaminen	45
Steriointi	46
Desinfiointi	46
Kuivaaminen	46
Paistokivi	47
Paistovuoka	48
Akryyliamidi elintarvikkeissa	49

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 ilmapirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Palovamman vaara!

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

Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

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


Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitäntöissä 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 luukua tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukua. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vakavien terveystahinkojen vaara!

Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumaton pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistatarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistatarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistatarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistatarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistatarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana.

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.

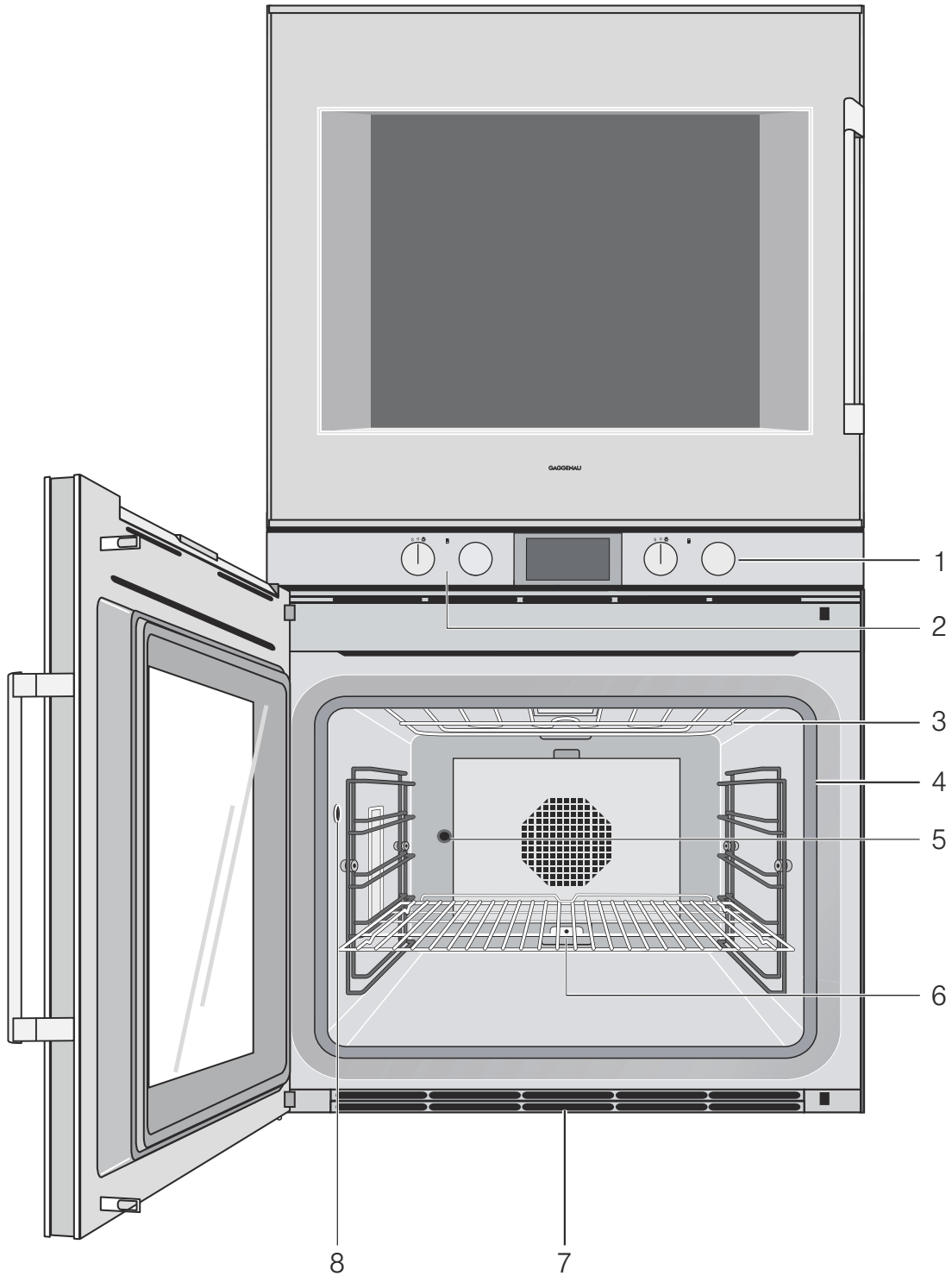
Energiansäästöohjeita

- 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 Ylemmän uunin valitsimet

2 Alemman uunin valitsimet

3 Grillivastus

4 Luukun tiiviste




5 Grillivartaan käyttö

6 Pistoke lisälämmityselementtiä varten
(lisävarusteinen paistokivi tai paistovuoka)

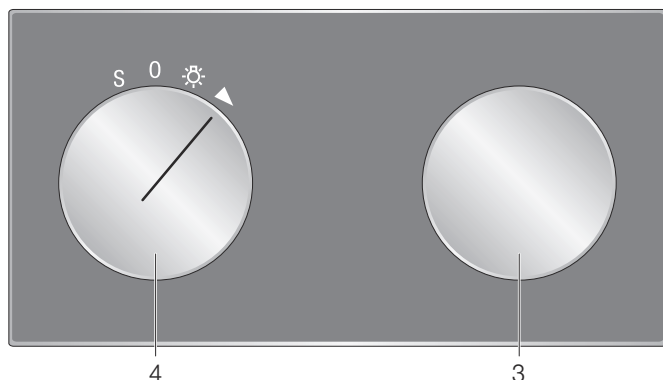
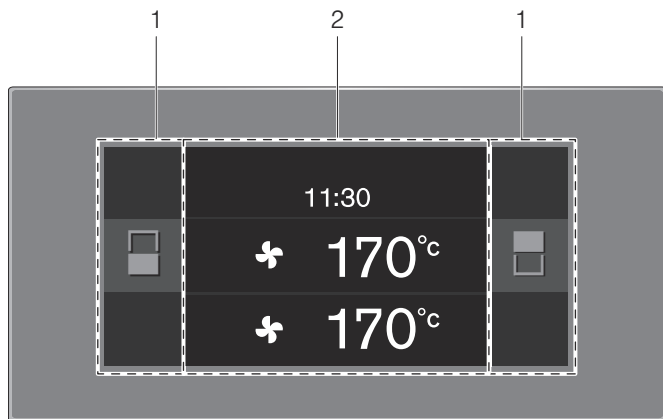
7 Tuuletusaukot

8 Paistolämpömittarin pistoke


Näyttö ja valitsimet

Ylempää ja alemmaa uunia käytetään samalla tavalla. Ylemmän uunin , alemman uunin  tai molempien uunien  symboleilla valitset haluamasi näytön. Kun muutat asetusta kierto- tai toimintovalitsimella, näytössä näkyvät automaattisesti kyseisen uunin arvot.

Grillivartaan käyttö, paistolämpömittari ja paistotoiminto ovat käytettävissä vain alemmassa uunissa.



Symbolit

Symboli	Toiminto
	Ylempi uuni
	Alempi uuni
	Molempien uunien asetusten haku näyttöön
	Käynnistys
	Pysäytys
	Tauko/loppu
	Keskeyttäminen
	Poistaminen
	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
	Valintanuoli
	Lisätietojen haku näyttöön
	Pikakuumennus ja tilanäyttö
	Asetusten muokkaaminen
	Lapsilukko
	Ajastin-valikon haku näyttöön
	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
	Esittelykäyttö
	Paistolämpömittari
	Grillivartaan käynnistys
	Grillivartaan pysäytys
	Ruskistustehon käynnistäminen
	Ruskistustehon lopettaminen

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.

Värit ja esitystapa

Värit

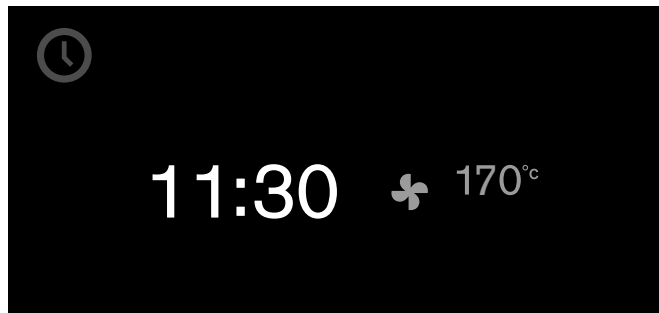
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

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

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



Lisäinformaatiota i ja i^⓪

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

Tärkeiden tietojen ja toimintakehotusten yhteydessä näyttöön ilmestyy symboli **i^⓪**. Tärkeitä turvallisuuteen ja käyttötilaan liittyviä tietoja ilmestyy näyttöön myös automaattisesti. Nämä viestit poistuvat automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava valitsemalla ✓.

Jäähdytin

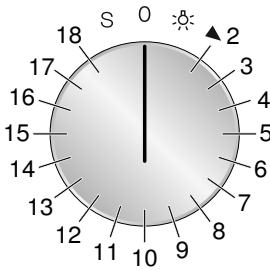
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

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

Huomio!








Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laitte ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☼	Valo		
2	🌀 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 kokonaiselle kalalle.
12	~~~~~ Tasogrilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroitten 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.

Asento	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 hiivataikinalle 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, posliinastioiden 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 työnnot lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- 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 paistovuolelle
- BA 058 133 Paistokivi
sis. paistokivitelteen 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

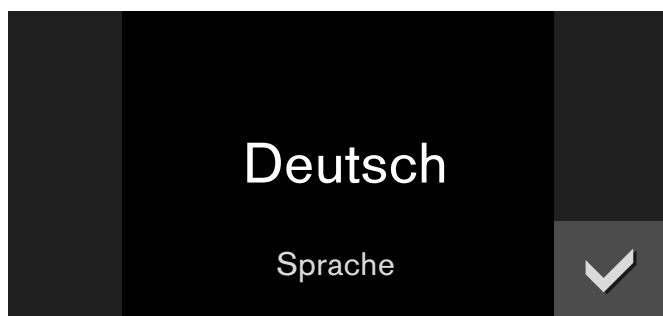
Huomautuksia

- 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 ✓.

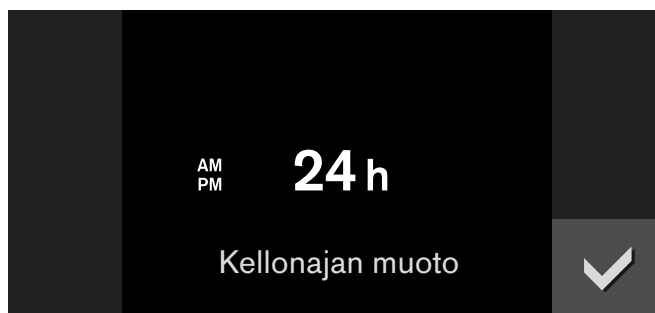


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

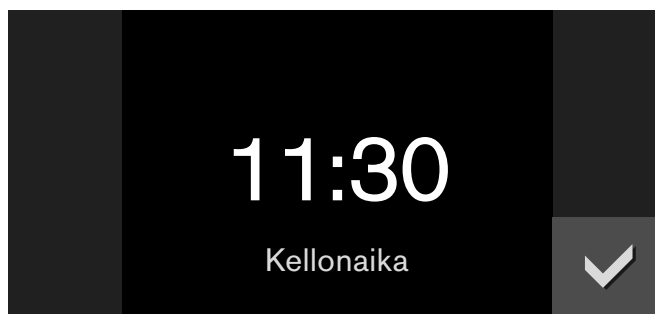
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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.

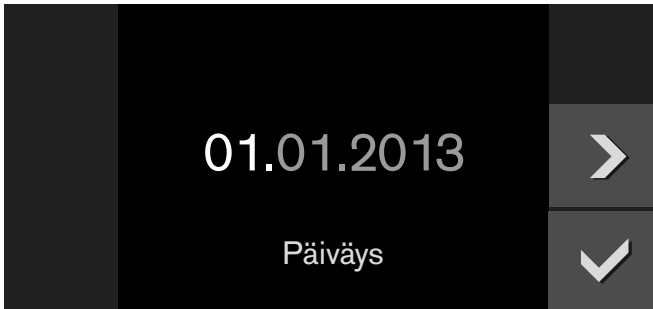
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

Näyttöön ilmesty 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

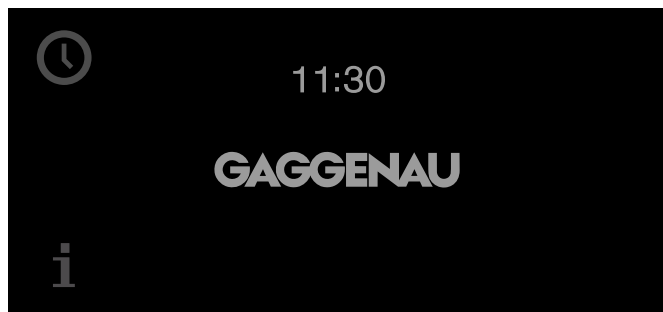
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

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 kohtasta "Kirkkaus" uudelleen.

Laitteen aktivointi

Poistuaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

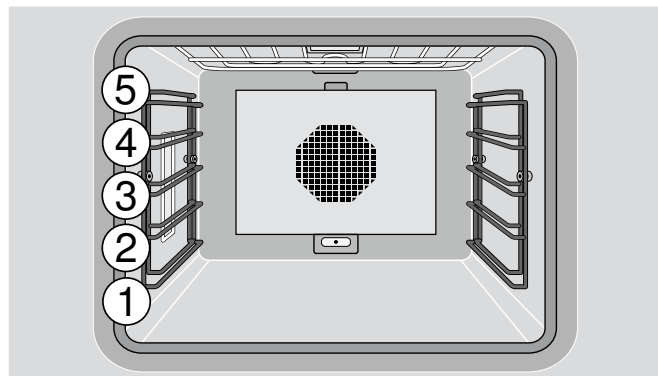
Huomautuksia

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

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on viisi kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

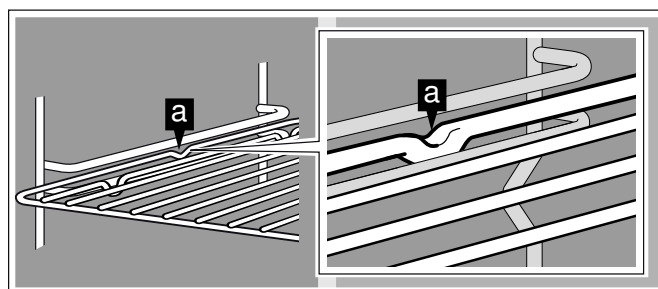
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumentuminen voi vaurioittaa laitetta.
- Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

Lisävarusteiden työntäminen uuniin

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

Työnnä ritilä uunin siten,

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

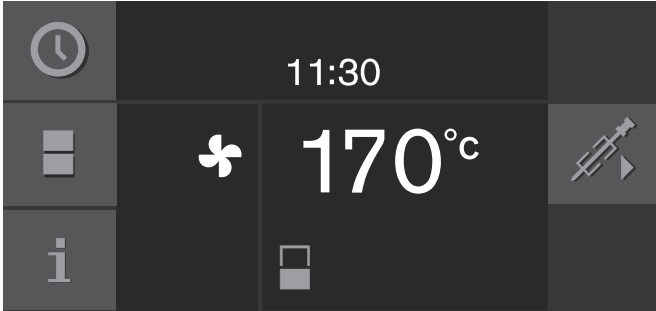


Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Voit käyttää molempia uuneja samanaikaisesti eri asetuksilla.

Poikkeus: Kun toisessa uunissa on käynnissä pyrolyysi (itsepuhdistus), toinen uuni ei ole käytettävissä.

- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto. Vasen toimintovalitsin: alempi uuni
Oikea toimintovalitsin: ylempi uuni
Näytössä näkyy valittu uunitoiminto ja ehdotettu lämpötila.
Esimerkki: Alempi uuni, kuumailma, 170 °C.

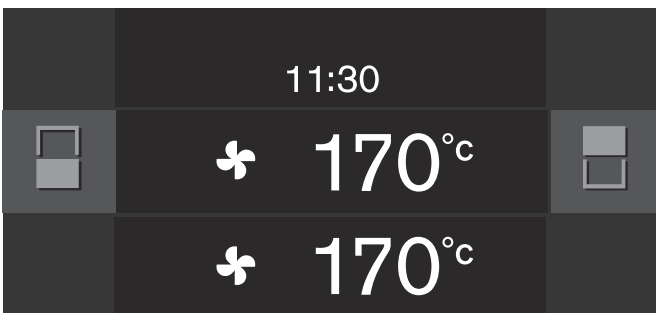


- 2 Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.

Näyttöön ilmestyy kuumennussymboli . Kuumennuksen tila näkyy koko ajan palkissa. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennussymboli sammuu.

Huomautus: Kun lämpötila-asetus on alle 70 °C, uunivalo ei syty.

Kun molemmat uunit ovat päällä, näytössä näkyy molempien uunien asetus. Valitsimella tai voit valita muutaman sekunnin ajaksi kyseisen uunin näytön, valitsimella palaat takaisin molempien uunien näyttöön.



Pysäytys:

Kierrä toimintovalitsin kohtaan **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 ennakoasetettu 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)

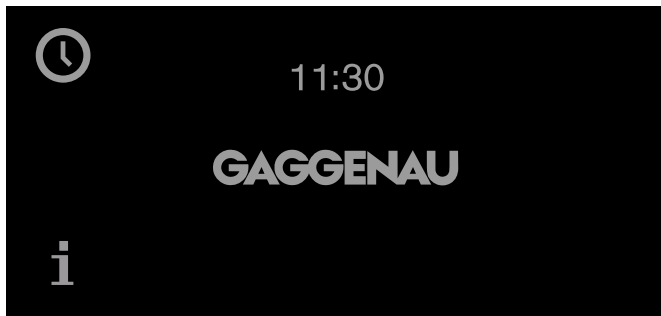
⌚ Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Seuraavissa kappaleissa opastamme asettamaan yksittäisten uunien aikatoiminnot. Jos haluat asettaa kahden uunin aikatoiminnot samanaikaisesti, noudata lisäksi kappaleessa "Molempien uunien aikatoimintojen asettaminen samanaikaisesti" olevia neuvoja.

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia ⌚.



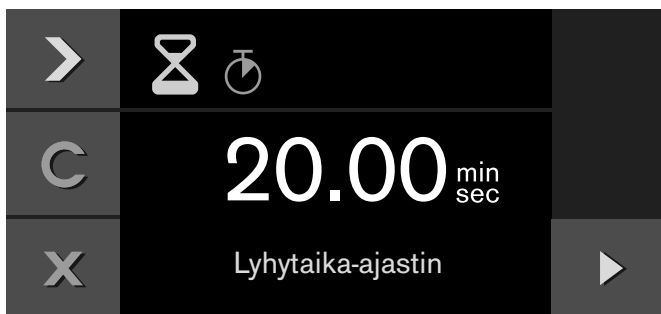
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

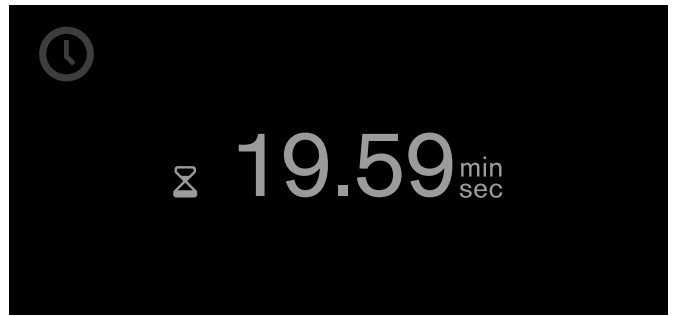
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 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 poistaa 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

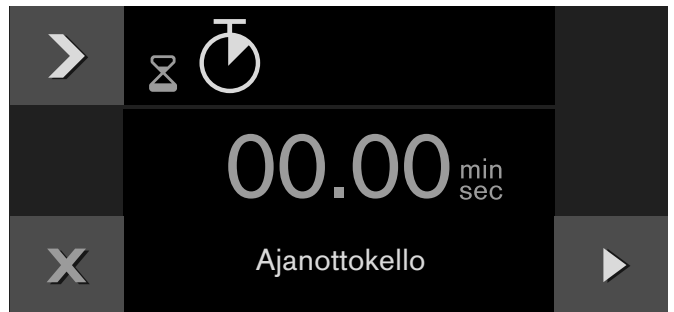
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.


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

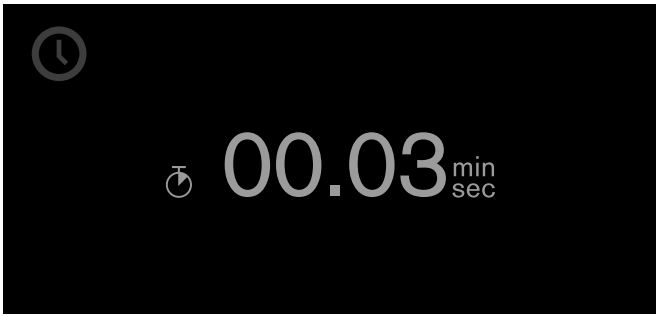
Ajanottokellon käynnistäminen

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






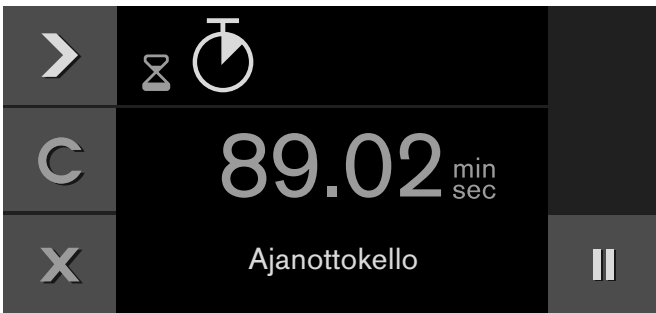
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.


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 päätynyt.

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.

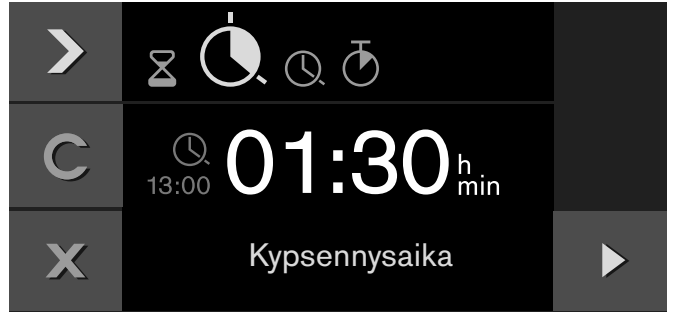
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.


Kypsennysajan asettaminen

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja laittanut ruoan uuniin.

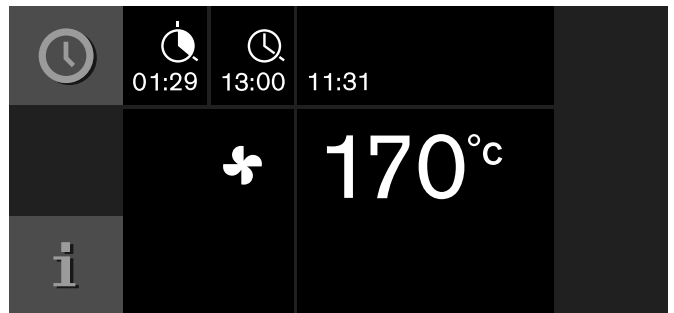
- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse valitsimella  toiminto "Kypsennysaika" .

- 3 Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.

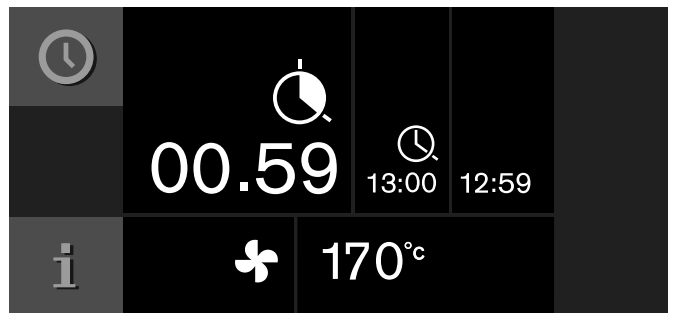





- 4 Käynnistä valitsimella .

Laite käynnistyy. Ajastin-valikko sulkeutuu. Näyttöön ilmestyvät lämpötila, käyttötapa, jäljellä oleva kypsennysaika ja kypsennysajan päätyminen.






Päättymässä oleva kypsennysaika näkyy minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä näytössä suurennettuna.







Kun kypsennysaika on päätynyt, laite kytkeytyy pois päältä. Symboli  sykkii ja kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu, kun kosketat symbolia , avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon .


Kypsennysajan muuttaminen:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella  toiminto "Kypsennysaika" . Muuta kypsennysaika kiertovalitsimella. Käynnistä valitsimella .

Kypsennysaika-asetuksen poistaminen:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella  toiminto "Kypsennysaika" . Poista kypsennysaika-asetus valitsimella . Palaa normaaliin käyttöön valitsimella .

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan .

Huomautus: Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötila myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.




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

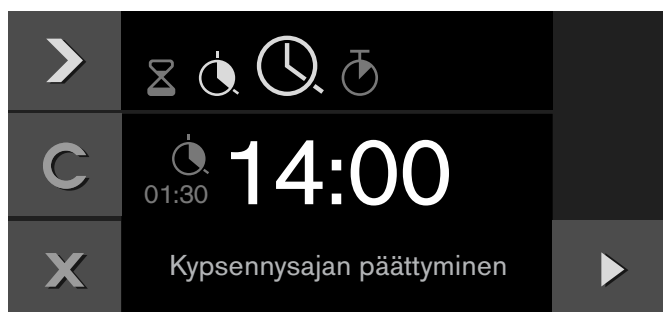
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laitte käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.


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

Kypsennysajan päättymisen siirtäminen

Olet asettanut uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan.


- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse valitsimella  toiminto "Kypsennysajan päättymisen" .





- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
- 4 Käynnistä valitsimella .






Laitte kytkeytyy odotustilaan. Näyttöön ilmestyvät käyttötapa, lämpötila, kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen. Laitte käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut.

Huomautus: Jos symboli  vilkkuu: Et ole asettanut kypsennysaikaa. Aseta aina ensin kypsennysaika.

Kun kypsennysaika on päättynyt, laite kytkeytyy pois päältä. Symboli  sykkii ja kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu haluttaessa heti, kun kosketat symbolia , avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon 0.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Hae Ajustin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella  toiminto "Kypsennysajan päättymisen" . Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen. Käynnistä valitsimella .



Koko toiminnon keskeyttäminen:



Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.

Aikatoimintojen asettaminen kummallekin uunille samanaikaisesti

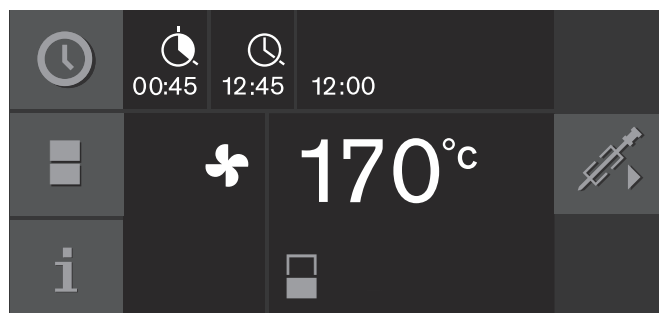
Lyhytaika-ajastin ja ajanottokello eivät ole käytettävissä, kun molemmat uunit ovat käytössä.


Kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen voidaan asettaa molemmille uuneille samanaikaisesti.

Aseta molemmille uuneille uunitoiminto ja lämpötila. Valitse valitsimella  tai  haluamasi uuni ja aseta kypsennysaika.

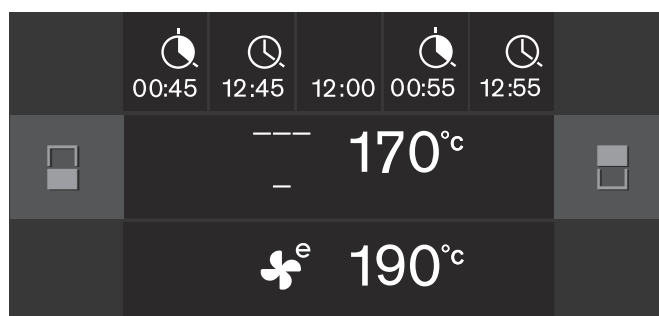
Jos kypsennysaika asetettiin vain yhdelle uunille, asetukset näkyvät näytön vasemmalla puolella. Symbolit  tai  kertovat, ovatko asetukset voimassa alemmalle vai ylemmälle uunille.

Esimerkki: Kello on 12:00. Alemmalle uunille on asetettu 45 minuutin kypsennysaika. Kypsennysaika päättyy klo 12:45.



Symbolilla  pääset yleiskuvaan. Siinä voit valita alemman tai ylemmän uunin.

Jos molemmille uuneille on asetettu kypsennysaika, yleiskuvan vasemmalla puolella näkyvät alemman uunin asetukset, näytön oikealla puolella ylemmän uunin asetukset



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 asettaminen

- 1 Kierrä toimintovalitsin kohtaan . Asettaaksesi pitkäaika-ajastimen molemmilla uuneille kierrä molemmat toimintovalitsimet kohtaan .
- 2 Kosketa symbolia .
Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 24 h lämpötilassa 85 °C. Käynnistä valitsimella ▶
- tai -
Muuta kypsennysaikaa, kypsennysajan päättymistä, poiskytketymispäivää ja lämpötilaa.



- 3 Kypsennysajan  muuttaminen:
Kosketa symbolia . Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
- 4 Kypsennysajan päättymisen  muuttaminen:
Kosketa symbolia . Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
- 5 Poiskytketymispäivän  muuttaminen:
Kosketa symbolia . Aseta kiertovalitsimella haluamasi poiskytketymispäivä. Vahvista valitsimella .
- 6 Lämpötilan muuttaminen:
Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- 7 Käynnistä valitsimella ▶.

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy  ja lämpötila.

Uuninvalo ja näytön valaistus on kytketty pois päältä. Ohjauspaneeli on lukittu, koskettaessa ei kuulu valitsinäntä.

Kun aika on kulunut loppuun, laite ei kuumenna enää. Näyttö on tyhjä. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Kytkeminen pois päältä:

Keskeytä toiminto kiertämällä toimintovalitsin kohtaan 0.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu kypsentaminen täsmällisesti haluttuun kypsyyssasteeseen. Se mittaa paistettavan tuotteen sisälämpötilan. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, uuni kytketty automaattisesti pois päältä, jolloin varmistetaan kaikkien tuotteiden kypsyminen juuri oikeaan kypsyyssasteeseen.

Huomautus: Paistolämpömittaria voidaan käyttää vain alemmassa uunissa.

Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta tai Online-Shopista.

Paistolämpömittari vaurioituu lämpötilassa yli 250 °C. Käytä sitä vain tässä laitteessa maksimilämpötilassa 230 °C.

Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Puhdista paistolämpömittari jokaisen käytön jälkeen kostealla liinalla. Älä pese sitä astianpesukoneessa!

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

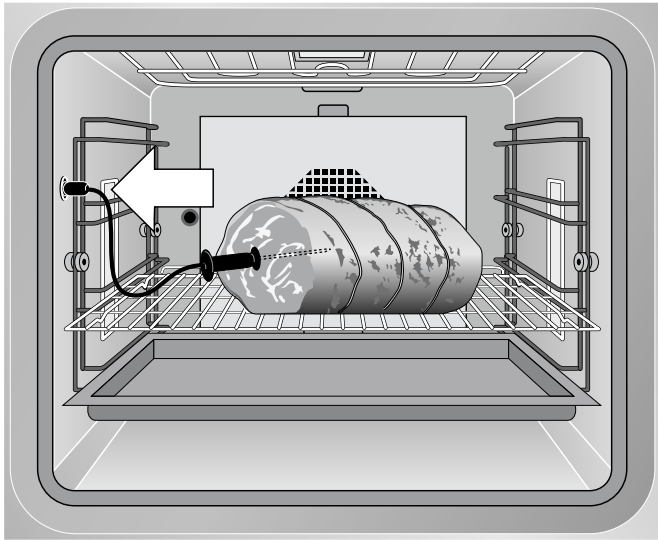
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan ennen kuin pistät ruuan uuniin.

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.

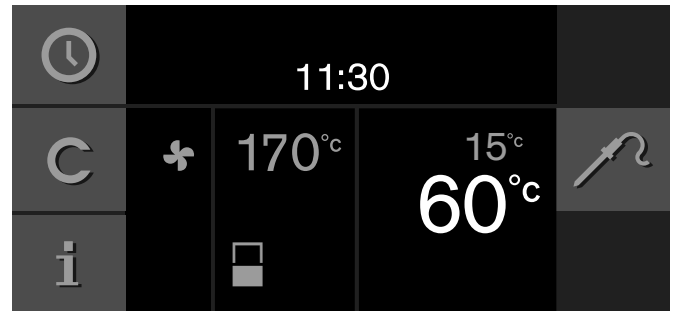
Jos mahdollista, työnnä paistolämpömittari kokonaan ruuan sisään.

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




Sisälämpötilan asettaminen

- 1 Työnnä uuniin paistettava tuote, johon olet työntänyt paistolämpömittarin. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa ylhäällä oikealla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku. Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin! Näyttöön ilmestyy  ja tuotteen senhetkinen sisälämpötila.
- 2 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
- 3 Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
- 4 Kosketa symbolia . Aseta paistettavan tuotteen haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvasta valitsimella . Asetetun sisälämpötilan pitää olla korkeampi kuin tämänhetkinen sisälämpötila.





- 5 Laite kuumenee asetetulla uunitoiminnolla. Näytössä näkyy tuotteen tämänhetkinen ja sen alapuolella asetettu sisälämpötila. Voit muuttaa asetettua sisälämpötilaa milloin tahansa.

Kun paistotuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Kypsennys päättyy automaattisesti. Vahvasta valitsimella  ja kierrä toimintovalitsin asentoon 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 vahvasta 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, naudandfilee, 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
Porsandfilee	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

Grillivartaalla voit valmistaa erityisen hyvin suuret paistit kuten käärepaistit ja linnut. Lihasta tulee joka puolelta rapeapintainen ja ruskea.

Voit käyttää grillivarrasta kaikkien käyttötapojen yhteydessä. Parhaat tulokset saat uunitoiminnoilla "Tasogrilli" tai "Ylälämpö".

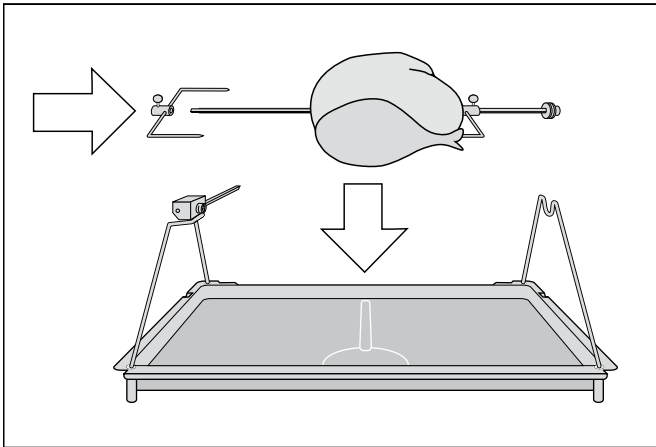
Huomautus: Grillivarrastoiminto on käytettävissä vain alemmassa uunissa.

Huomio!

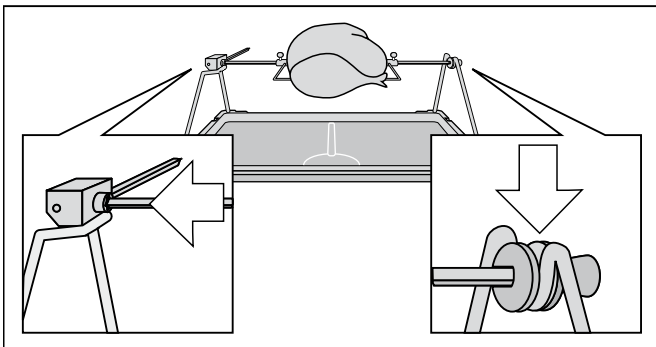
Paistolämpömittaria ei voi käyttää yhdessä grillivartaan kanssa.

Esivalmistelut

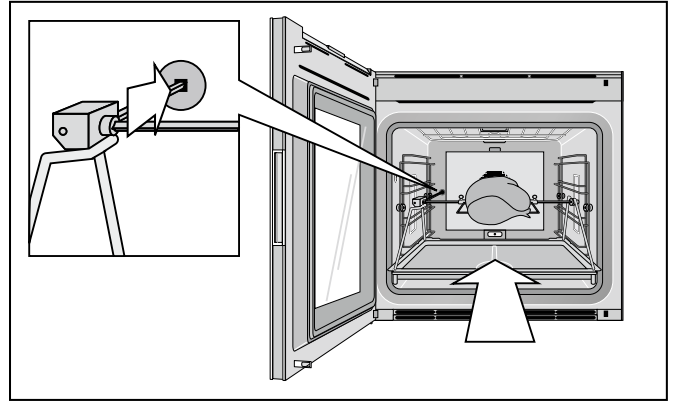
- 1 Työnnä molemmat kiinnityssangat grillausaltaan holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.
- 2 Työnnä oikeanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka mahdollisimman keskeltä vartaaseen. Sido linnun lihaa paistaessasi siipien päät selän alle ja jalat yhteen, jotta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

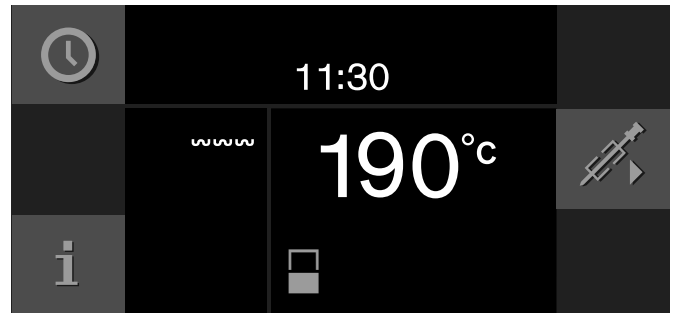


- 6 Työnnä grillausallas ja grillivarras uunin alimmalle tasolle. Käyttöakselin täytyy lukkiutua uunin takaseinässä olevaan aukkoon.




Grillivartaan kytkeminen päälle

- 1 Aseta haluamasi lämpötila ja uunitoiminto.
- 2 Kosketa symbolia . Grillivartaan käyttö kytkeytyy päälle.



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

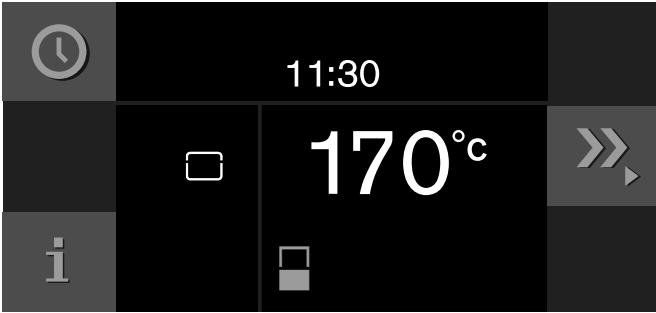
- Käytä grillivarrasta vain korkeintaan 250°C:ssa.
- Älä puhdista grillivartaan moottoria astianpesukoneessa.


Ruskistusteho

Vain kun asetettuna on uunitoiminto "Paistotoiminto": Ruskistusteholla uuni kuumenee täydellä teholla noin 3 minuuttia. Näin voit ruskistaa esimerkiksi pihvit kunnolla.

Huomautus: Ruskistusteho on käytettävissä vain alemmassa uunissa.

Kosketa symbolia . Ruskistusteho käynnistyy. Voit asettaa ruskistustehon myös useita kertoja peräjälkeen.



Jos haluat keskeyttää ruskistustehon aikaisemmin, kosketa symbolia .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.


Huomautuksia

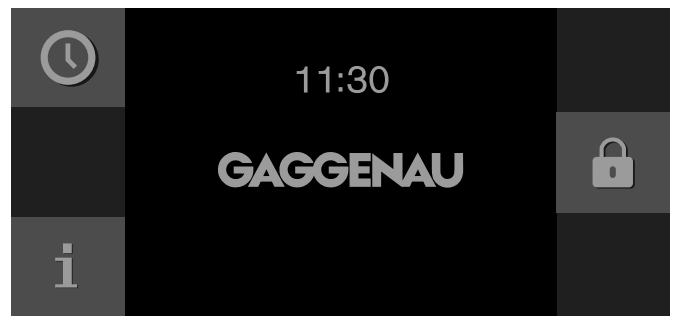
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




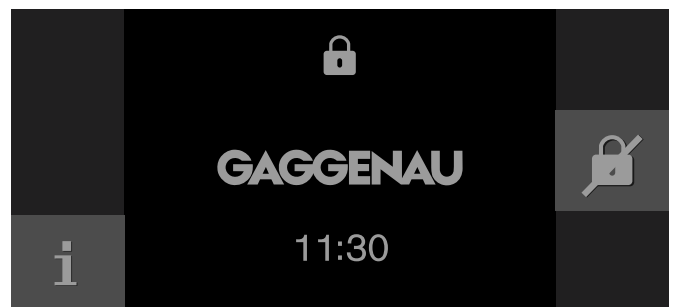
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

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 X 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 / englantia USA / englantia	Tekstinäytön kielen valinta Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja. Perusasetusvalikko sulkeutuu sen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeytää valitsimella ✗. Huomautus: Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liitännästä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin".
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (ks. luku "Lapsilukko").
* Tehdasasetus			

Puhdistus ja huolto

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

⚠️ Palovamman vaara!

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

⚠️ Sähköiskun vaara!

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

⚠️ 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 tiivisteiden puhdistukseen.
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Huuhtelee uudet sieniliinat hyvin ennen käyttöönottoa.

Alue	Puhdistusaine
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla tai mikrokuituliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa!
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä!
Teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuais- tahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpuhdistusaineella. Pyyhi ikkunaliinalla tai 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'
Teleskooppikannatin (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa!
Paistokivi (lisävaruste)	Puhdista kiinni palaneet tähteet harjalla. Älä puhdista paistokiveä märällä!

Mikrokuituliina

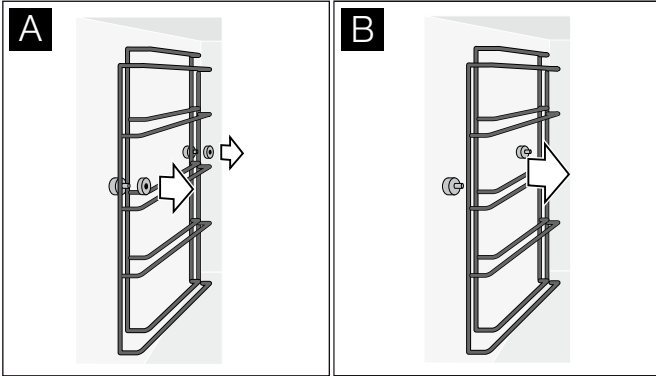
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausno 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Kannatinritilöiden poistaminen

Voit ottaa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistamista varten.

Kannatinritilöiden irrottaminen

- 1 Laita uuniin keittiöpöyhe, jotta suojaat emalin naarmuuntumiselta.
- 2 Irrota mutterit (kuva A).
- 3 Ota kannatinritilät pois paikoiltaan (kuva B).



Voit pestä kannatinritilät astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden asentaminen

- 1 Asenna kannatinritilät paikoilleen oikein päin: pidempi sivu alaspäin. Oikeanpuoleinen ja vasemmanpuoleinen ritilä ovat samanlaiset.
- 2 Kierrä mutterit kiinni.

Pyrolyysi (itsepuhdistus)

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

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

⚠ Palovaara!

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

⚠ Palovaara!

Laite kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpöyhykeitä 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 puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdista puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Huomautuksia

- Kun toisessa uunissa on käynnissä pyrolyysi, toisessa uunissa paistotoiminto ei ole mahdollinen.
- Pyrolyysi ei samanaikaisesti mahdollinen molemmissa uuneissa. Molemmat uunit voidaan kuitenkin puhdistaa automaattisesti peräjälkeen.






Pyrolyysin esivalmistelut

Huomio!

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

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

Pyrolyysin käynnistäminen

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



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

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

Pyrolyysin asettaminen molemmille uuneille

Voit asettaa pyrolyysin siten, että molemmat uunit puhdistetaan automaattisesti peräjälkeen.

Laite jäähtyy ensimmäisen ja toisen uunin puhdistuksen jälkeen noin 1 tunnin ajan. Molempien uunien pyrolyysi kestää yhteensä noin 8 tuntia.

Asettaaksesi pyrolyysin molemmille uuneille kierrä molemmat toimintovalitsimet asentoon **S**. Tee sitten asetukset kuten kohdassa "Pyrolyysin käynnistäminen" on kuvattu.

Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla

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

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

Huomautuksia




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

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virheikäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen 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 suojakytin 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 liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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

Uunin ylälamppun 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 sivurutilän pyälleetyt ruuvit. Ota sivurutilä 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. Lasisuojuksen kaltevan puolen tulee olla uunitilaan päin.
- 6 Ota keittiöpyyhe uunista.
- 7 Kytke virta taas päälle sulakkeesta.

Lasisuojuksen vaihtaminen

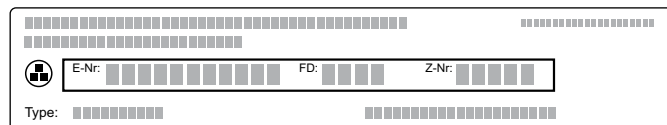
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi 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	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vihannesvartaat	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	220	~~~~~	24*	Katkaise puuvartaat lyhyiksi tai liota niitä vedessä yön yli, koska ne muutoin hiiltävät. Reseptivihje: paprikaa, sipuleita, maisia (esikypsennettynä), kirsikkatomaatteja, kesäkurpitsaa
Vihreä 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	☘ / ☘ ^e ~~~~~	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 balsamiinietikkaa 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 kirsikkato- maatteja tai tomaattiviipaleita, rosmari- nia ja valkosipulia ja pirskota pinnalle öljyä ja vähän hunajaa. Upota tomaatit halutessasi ensin kuu- maan veteen ja kuori ne.
Salaattisikuri	Uunivuoka	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri keittokinkkuun, kaada joukkoon ker- maa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Täytetyt paprikat, kasvisruokana	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	200	---	30 - 34	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linsejä ja sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.
Täytetty kesäkur- pitsa, kasvisruokana	Lasi-/grilli- pannu	2 (3)	180	✿	25	Reseptivihje: laita täytteeksi porkkana- raastetta, kevätsipulia, vuohenjuustoa, valkosipulia, timjamia, suolaa ja pippu- ria ja ripottele pinnalle parmesaani- juustoa.
Vihannesvuoka	Uunivuoka	2 (3)	200	---	20 - 30	Esikypsennä/blanseeraa vihannekset ja muut ainekset.
Vihannespurilainen, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✿ / ✿ ^e	12 - 15*	






















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

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	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 hiiltyvät.
- 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 timjampia tai kesäisesti minttua. Tee kultaotsa-ahvenen pintaan vinot ristiviillot.
	Leivinpelti	3 (4)	175	✚	20 - 25*	
Lohipihvi	Grilliritilä + Grillipannu	3 (4)	250	~~~~~ ☞	10 - 12	Reseptivihje: marinoidi 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 seurantaan. Ohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta Paistolämpömittari.
- Lihan vetäytyminen: annan lihan vetäytyä kypsennyksen jälkeen vielä 10 - 15 minuuttia. Näin kypsyminen tasoittuu ja lihanesteet "rauhottuvat". 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 käärittyinä.
- 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-/grillipannu	2 (3)	180	☛	90 - 120*	
Paahtopaisti/ härän- selys (1 kg) – verinen	Lasi-/grillipannu	2 (3)	230 / 180	☛	25 - 35**	Reseptivihje: maistuu erinomaiselta béarnaisekastikkeen kanssa tai kylmänä leikkeenä rémouladekastikkeen ja paistettujen perunoiden kanssa.
– punertava	Lasi-/grillipannu	2 (3)	230 / 180	☛	30 - 40**	
– täyskypsä	Lasi-/grillipannu	2 (3)	230 / 180	☛	50 - 60**	
Porsas						
Porsaanfilee, kokonainen	Lasi-/grillipannu	2 (3)	230 / 180	☛	20 - 25**	Reseptivihje: marinoi seoksella, jossa on öljyä, valkosipulia ja persiljaa.
Porsaanmedaljongit	Lasi-/grillipannu	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-/grillipannu	2 (3)	230 / 180	☛ / ☛ ^e	45 - 50**	
Porsaanpaisti - nis- kapala (1,5 kg)	Lasi-/grillipannu	2 (3)	230 / 180	☛ / ☛ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☛ ^e	70 - 80**	
Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg)	Grilliritilä + Grillipannu	2 (3)	180 / 200	☛ ^e	60 - 70***	
Porsaanpotka	Grilliritilä + Grillipannu	2 (3)	150 / 200	☛ ^e	40 - 45***	Tee nahkaan vinoneliöiden muotoiset viillot, jotta pinnasta tulee kauniin rapea.
Kassler (1 kg)	Lasi-/grillipannu	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 Provençen 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 – täyskypsä	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 liuhapyörkät 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
Jauheliähäpyörökät, ruskistetut (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15	Reseptivihje: pistele lampaan- tai kaniinilihasta valmistetut jauheliähäpyörökät vartaisiin ja tarjoa lisäksi minttujogurttia tai viikunasinappia.
Lihapatee, tuore (700 g)	Grilliritilä + Grillipannu	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	60	Käytä paistolämpömittaria (sisälämpötila 67 °C).
Pekonisuikeleet (paistettu pekoni), ohut	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	180	✿	8 - 10	Valuta uunista poistamisen jälkeen talouspaperin päällä.
Pekonisuikeleet (paistettu pekoni), paksu	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Jauheliähätytteiset paprikat	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	175	✿ / ✿ ^e	55 - 60	Reseptivihje: täytä jauheliähällä 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 seurantaa. 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**	

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











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

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

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

** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
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 vaa- leaa leipää, oliiviöljyä, valkosipulia ja ros- mariinia. Älä käytä liikaa öljyä ja lisää öljy vasta vähän ennen paistamista, koska leipä- kuutiot imeytyvät muutoin täyteen öljyä. Käännä monta kertaa.
Marengin gratinointi	Irtopohja- vuoka	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta marengista ei tule liian tummaa.
Kuivatut luumut pekonikääreessä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200		8 - 10	Tähän sopivat oikein hyvin myös taatelit ja aprikoosit.

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

** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

Leivonnaiset

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kakku						
Juustokakku	Irtopohja- vuoka	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	
		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 rahkatäytettä.
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 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
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 marsipaania.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Ranskalainen ome- napiiras	Piirakka- vuoka	2 (3)	190	✿ / ✿ ^e	30 - 40	Ranskalainen leivonnainen, jossa murotaikinapohja, 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 kirsikoilla 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 vaniljakreemi, Mousse au Chocolat, hedelmän- tai kahvinmakuinen kermavaahto.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Pikkuleivät, Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Pienet lehtitaikinalai- 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.
Lehtitaikinalaivonnai- nen	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Reseptivihje: kuorruta seesaminsiemellä, unikonsiemellä, sokerilla.
Lehtitaikinatangot	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Reseptivihje: juuston, kinkun, pähkinöiden kera.
Lehtitaikinaaviinerit	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. jäätelötuuteiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruokaa varten.
Grissini-leipätikut	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	160	✿	30	Sirotele pinnalle merisuolaa, rosmariinia, currya, seesaminsiemeniä tai kuminaa.

* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitat kypsennettävän tuotteen uniiniin, 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
Cookiet (à 20 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	175	✿	12 - 14	Suklaan, rusinoiden, pähkinöiden tai sitruunan kera.
Browniet	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Leikkaa paistamisen jälkeen neliöiksi. Rakenne on tyypillisesti sisältä vielä vähän tahmea.
Muffinit	Muffinipelti/ paperi- muotit	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Suklaan, pähkinöiden tai rusinoiden kera.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Small cakes (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
Pursotin pikkuleivät (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	Kypsenusaika 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, höyrynuudelipyöräkät

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.
Uniomenat	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 sulatusaikaa.
- 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 sulamisnestettä. Se ei saa päästä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. Taudinaiheuttajat voivat siirtyä ruokaan. Työnnä lasi-/grillipannu ruoan alapuolelle uuniin. Kaada pannuun kertyvä lihan ja linnun sulamisnestettä pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista lasi-/grillipannu kuumalla astianpesuaineliuoksella 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-/grillipannu	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Vihannekset (500 g)	Lasi-/grillipannu	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. Kannet 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 lei- vinpaperi	2 (3)	50 - 60	✿ / ✿ ^e	3 - 4	
Omenarenkaat	Grilliritilä lei- vinpaperi	2 (3)	50 - 70	✿ / ✿ ^e	5 - 8	
Tomaattineljännekset	Grilliritilä lei- vinpaperi	2 (3)	60 - 70	✿ / ✿ ^e	7 - 8	Poista tomaateista siemenet, muutoin kuivausaika pitenee.
Yrtit	Grilliritilä lei- vinpaperi	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 kiviariinaihin 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.
- Leipän 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	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Paistokivi	1	250 / 200*	☐☐☐☐	15 - 20	
Pannuleipä	Paistokivi	1	210	☐☐☐☐	15	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta
Foccacia	Paistokivi	1	210	☐☐☐☐	15	Laita pinnalle erilaisia aineksia, esimerkiksi yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipuleita, kinkkua, tomaattia tai juustoa.
Sekaleipä	Paistokivi	1	175	☐☐☐☐	45	
Hapanleipä	Paistokivi	1	250 / 200*	☐☐☐☐	50 - 60	
Oliivi-tomaattileipä	Paistokivi	1	175	☐☐☐☐	45	
Pizza, tuore	Paistokivi	1	275	☐☐☐☐	5 - 8	Kypsennysaika riippuu taikinan tyy- pistä ja paksuudesta sekä täytteestä.
Pizza, pakaste	Paistokivi	1	230	☐☐☐☐	8 - 10	Kypsennysaika riippuu taikinan pak- suudesta. Noudata valmistajan ohjeita.
Flammkuchen, tuore	Paistokivi	1	300	☐☐☐☐	3 - 4	Reseptivihje: klassisesti tai tuoreen vuohenjuuston, parmankinkun, viiku- noiden ja kevätsipuleiden kera.
Flammkuchen, pakaste	Paistokivi	1	250	☐☐☐☐	4 - 5	

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

Paistovuoka

- Tarvitset lisävarusteena saatavan paistovuoan ja lämmityselementin.
- Paistovuoaossa 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
Ossobuco	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 paistovuoaossa, 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 paistovuoaossa, 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



9000914439 fi (960301)