

EB 333

Uuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	3
Tärkeitä turvallisuusohjeita	4
Vaurioiden syyt	6
Ympäristönsuojelu	6
Energiansäästö	6
Ympäristöystävällinen hävittäminen	6
Tutustuminen laitteeseen	7
Uuni	7
Näyttö ja valitsimet	8
Symbolit	8
Värit ja esitystapa	8
Lisäinformaatiota i ja i [®]	9
Jäähdytyspuhallin	9
Asennot Toiminnonvalitsin	9
Lisätarvikkeet	11
Eriyölisätarvikkeet	11
Ennen ensimmäistä käyttöä	12
Kielen asettaminen	12
Kellonajan muodon asetus	12
Kellonajan asetus	12
Päivämäärän asettaminen	12
Päiväyksen asettaminen	13
Lämpötilayksikön asetus	13
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	13
Uunin kuumennus	13
Varusteiden puhdistus	13
Laitteen aktivointi	14
Standby	14
Laitteen aktivointi	14
Laitteen käyttö	14
Uunitila	14
Varusteiden asettaminen uuniin	14
Päällekytkentä	15
Pikakuumennus	15
Turvakatkaisu	15
Ajastintoiminnot	15
Ajastin-valikon haku näyttöön	15
Hälytin	15
Ajanottokello	16
Kypsennysajan kesto	16
Kypsennysajan päättymisen	17
Pitkäaika-ajastin	18
Pitkäaika-ajastimen asetus	18

Yksilölliset reseptit	19
Reseptin tallentaminen	19
Reseptin ohjelmointi	19
Nimen syöttäminen	20
Reseptin käynnistäminen	20
Reseptin muuttaminen	20
Reseptin poistaminen	20
Paistolämpömittari	21
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen	21
Ruuan sisälämpötilan asetus	21
Ohjearvoja sisälämpötilalle	22
Grillivarras	23
Alkuvalmistelut	23
Kytke grillivarras päälle	24
Grillivartaan poiskytkentä	24
Ruskistusteho	24
Lapsilukko	25
Lapsilukon aktivointi	25
Lapsilukon deaktivointi	25
Perusasetukset	26
Puhdistus ja huolto	28
Puhdistusaine	28
Kannatinritilöiden poistaminen	29
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	29
Pyrolyysin esivalmistelu	29
Pyrolyysin käynnistäminen	30
Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla	30
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	31
Sähkökatko	31
Esittelykäyttö	31
Uunilampun vaihto	31
Huoltopalvelu	32
Mallinumero ja sarjanumero	32

Taulukot ja vihjeet	33
Vihannekset	34
Lisukkeet ja ruoat	35
Kala	37
Liha	38
Lintu	40
Grillaus ja paahtaminen	41
Leivonnaiset	42
Nostatus (taikinan kohotus)	44
Jälkiruoat	45
Sulatus	46
Umpioiminen	47
Desinfiointi	47
Kuivaaminen	47
Paistokivi	48
Paistovuoka	49
Akryyliamidi elintarvikkeissa	51

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

Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

⚠️ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠️ Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

⚠️ Varoitus – 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.
- Lamput kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna lamppujen jäähtyä ennen kuin puhdistat laitteen. Kytke valo pois päältä puhdistuksen ajaksi.
- Lamput kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna lamppujen jäähtyä ennen kuin vaihdat ne.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

⚠ Varoitus – 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.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Vakavien terveystahinkojen vaara!

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

Vaurioiden syyt

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

Tästä löydät energiansäästövihjeitä ja ohjeita laitteen hävittämisestä.

Energiansäästö

- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Voit laittaa kaksi kakkua vierekkäin uuniin. Kuumailmatoiminnolla voit paistaa samanaikaisesti useammalla tasolla.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



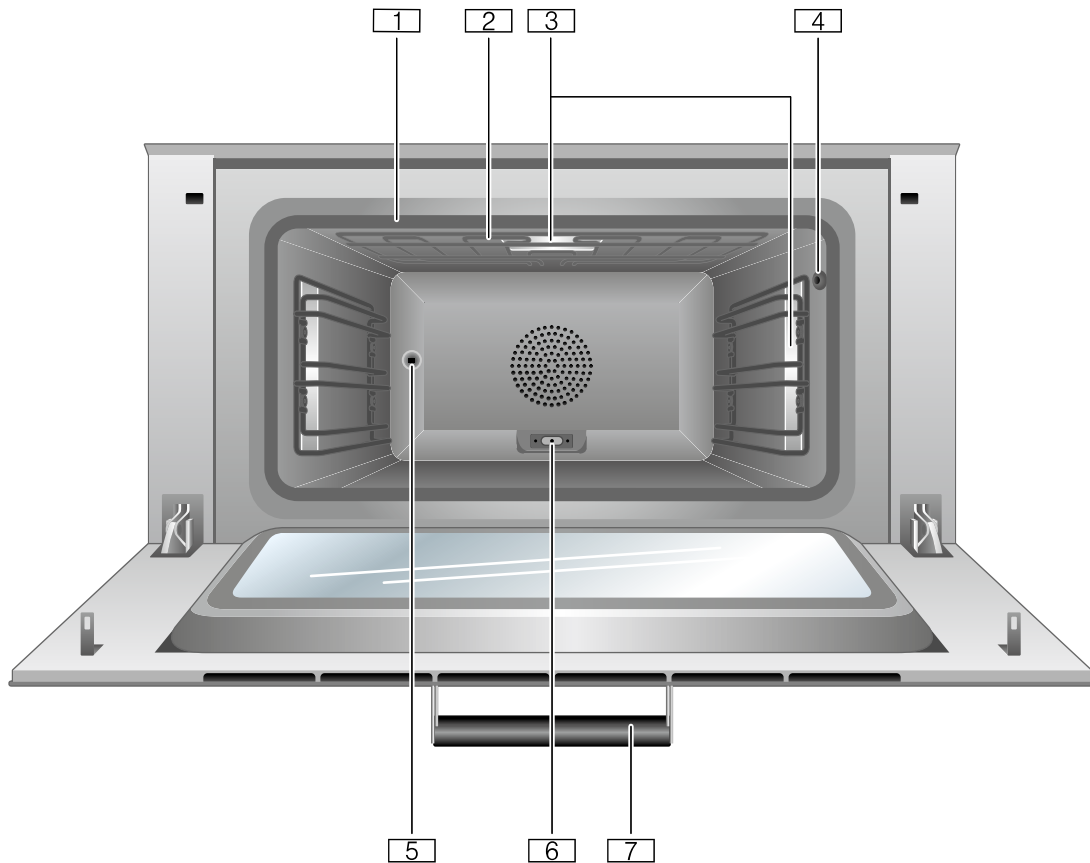
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

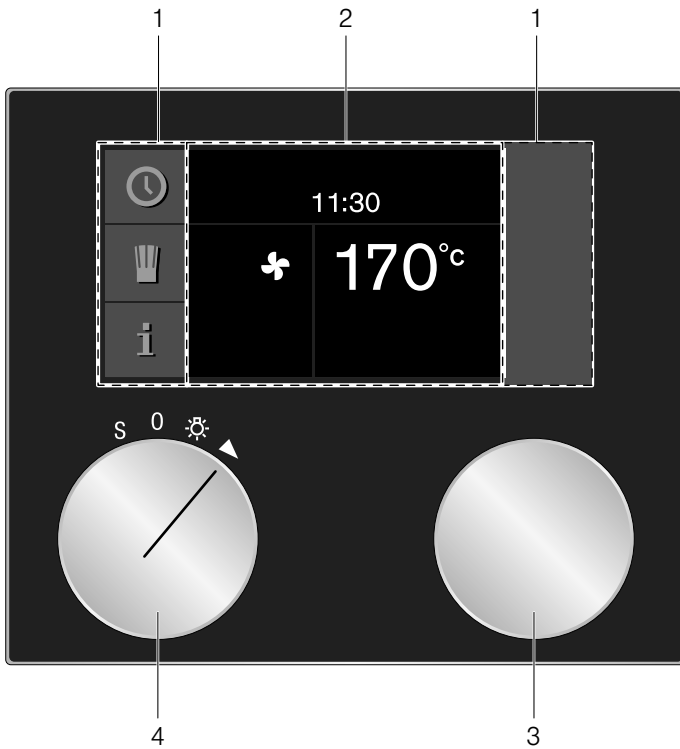
Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja lisävarusteista.

Uuni



- | | |
|---|--|
| 1 | Luukun tiiviste |
| 2 | Grillivastus |
| 3 | Uunivalo |
| 4 | Liitäntä paistolämpömittaria varten |
| 5 | Grillivartaan käyttölaite |
| 6 | Pistoke toiselle lämmityselementille
(lisävaruste paistokiveä ja paistovuokaa varten) |
| 7 | Luukun kahva |

Näyttö ja valitsimet



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

Symbolit

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

🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
▶	Esittelykäyttö
🍷	Paistolämpömittari
🔥	Grillivartaan käynnistys
🔥	Grillivartaan pysäytys
>>	Ruskistustehon käynnistäminen
>>	Ruskistustehon lopettaminen

Värit ja esitystapa

Värit

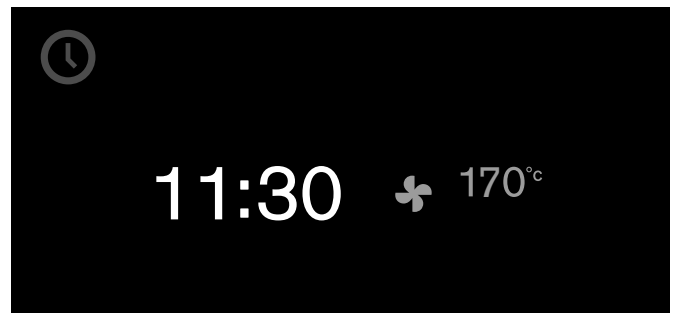
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset
	Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset
	Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

Zoomaus	Asetus, jota parhaillaan muutetaan, näkyy suurennettuna.
	Toiminta-aika, joka on juuri päättymässä, näkyy vähän ennen päättymistä suurennettuna (esim. ajastimen viimeiset 60 sekuntia).
Rajoitettu näyttö	Näytön sisältöä rajoitetaan hetken kuluttua, ja siinä näkyy vain tärkein. Tämä toiminto on ennakoasetettu, ja sitä voidaan muuttaa perusasetukissa.



Lisäinformaatiota i ja i[Ⓢ]

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Jäähdytyspuhallin

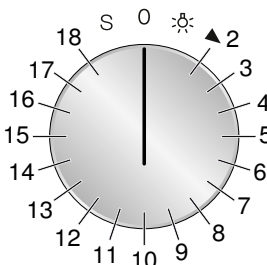
Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana päälle. Tuuletin käy korkeammassa lämpötiloissa ja tiettyjen uunitoimintojen kohdalla tavallista suuremmalla kierrosluvulla, jolloin tuulettimen ääni on tavallista voimakkaampi. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Pidä luukku kypsennettävän tuotteen poistamisen jälkeen suljettuna, kunnes uunitila on jäähtynyt. Laitteen luukku ei saa olla puoliksi auki, viereiset keittiökalusteet saattava vaurioitua. Jäähdytyspuhallin käy vielä jonkin aikaa jälkikäyntiä ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

Huomio!











Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila-alue Ehdotettu lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀	Valo		
2	Kuumailma ☼	50 - 300 °C 170 °C	Kuumailma: kakuille, pikkuleiville, paistoksille useammalla korkeudella. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
3	Eco-kuumailma* ☼ ^e	50 - 300 °C 170 °C	Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, lihalle, paistoksille ja gratiineille. Jälkilämpö käytetään optimaalisesti. Muka- vuustoiminnot eivät ole päällä (esim. uunivalo ja katalysaattori). Uunitilan lämpötilan näyttö on mahdollista vain kuumennuksen aikana. Älä esilämmitä uunia. Laita ruoat kylmään, tyhjään uuniin ja käynnistä annettu kypsennysaika. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana. Siten vältät lämmön häviämisen.
4	Ylälämpö + alalämpö --- ---	50 - 300 °C 170 °C	Kakuille vuoassa tai pellillä, paistoksille, paisteille.
5	Ylälämpö + 1/3 alalämpö --- -	50 - 300 °C 170 °C	Kakuille pellillä, pikkuleiville, kakuille joissa marenkia, paistosten kuorrutukseen ja gratinointiin. Sopii käyttöön hyvin, kun paistettava tuote halutaan kuumentaa vähän ennen valmistumista vielä kohdennetusti ylhäältä.
6	Ylälämpö ---	50 - 300 °C 170 °C	Lämpö tulee kohdennetusti ylhäältä, esim. marenkipäällysteisten hedelmäkakkujen kuorruttamiseen.

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

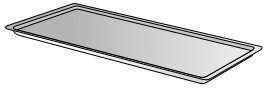
Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila-alue Ehdotettu lämpötila	Käyttö
7	1/3 Ylälämpö + alalämpö — ----	50 - 300 °C 170 °C	Juustokakuille, vuokaleiville, vesihauteessa valmistettaville ruoille (esim. munahyydyke, Crème brûlée). Hauduttamiseen ilman kantta ja ruokien lämmittämiseen (ruoat kuivuvat vähemmän). Sopii käyttöön hyvin, kun paistettava tuote halutaan kuumentaa vähän ennen valmistumista vielä kohdennetusti alhaalta.
8	Alalämpö ----	50 - 300 °C 170 °C	Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihauteessa valmistettaville ruoille.
9	Kuumailma + alalämpö 	50 - 300 °C 170 °C	Lisälämpö alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäkakut.
10	Kuumailma + 1/3 alalämpö 	50 - 300 °C 170 °C	Korkeille paistoksille, lasagnelle, sipulipiirakalle, munaruoille (esim. tortilla, maalaismunakas).
11	Tasogrilli + kiertoilma 	50 - 300 °C 220 °C	Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaiselle kalalle.
12	Tasogrilli 	50 - 300 °C 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroiden tai kalafileiden grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi.
13	Kompakti grilli - - - - -	50 - 300 °C 220 °C	Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee. Pienten määrien energiaa säästävä grillaus.
14	Paistokivitoiminto 	50 - 300 °C 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 180 °C	Vain lisävarusteena saatavan paistovuolan kanssa Lämmitettävä valupaistovuoka suurille määrille lihaa, paistoksille ja juhlapaisteille.
16	Nostatus 	30 - 50 °C 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
17	Sulatus * o	40 - 60 °C 45 °C	Tasainen ja hellävarainen sulattaminen. Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille.
18	Lämpimänäpito 	30 - 120 °C 70 °C	Ruokien lämpimänä pitämiseen, posliiniastioiden esilämmittämiseen.
S	Perusasetukset 		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	Pyrolyysi 	485 °C	Itsepuhdistus

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

Lisätarvikkeet

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

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



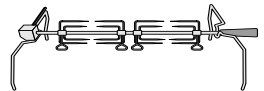
Leivinpelti, emaloitu



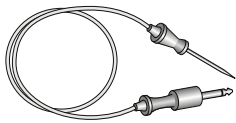
Grilliritilä



Grillausastia ja ritilä



Grillivarras



Paistolämpömittari

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. paistokivitelineen ja pizzalapion (lämpöelementti tilattava erikseen)
- BA 090 100 Kiertovalitsin, musta, sarjassa 2 kpl
- 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.

Poista tarpeettomat varusteet uunitilasta, kun käytät uunia. Lisälämmityselementin holkki uunitilan takasivulla: kun käytät uunia normaalikäytöllä, ilman lisälämmityselementtiä, jätä suojus aina paikalleen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

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

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

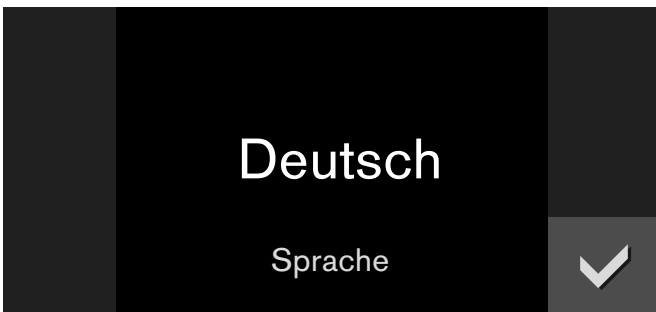
Huomautuksia

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

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu kieli.

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

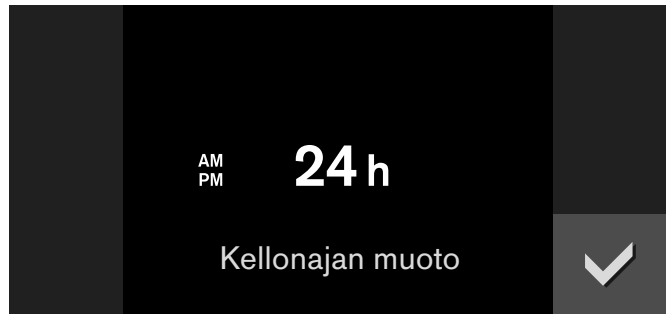


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

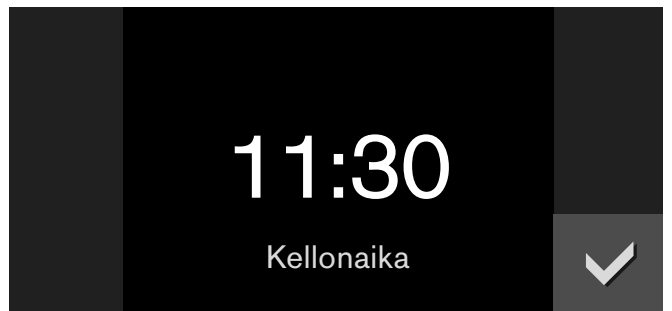
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

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



Päivämäärän asettaminen

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

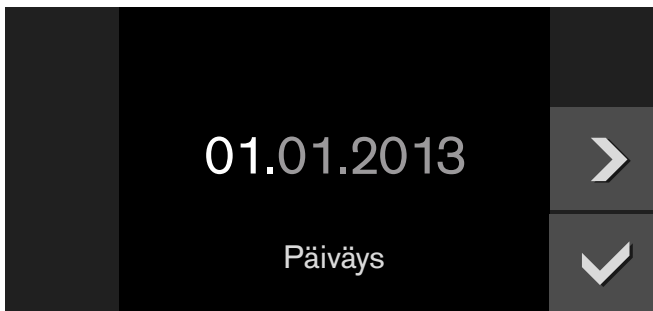
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

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

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



Lämpötilayksikön asetus

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

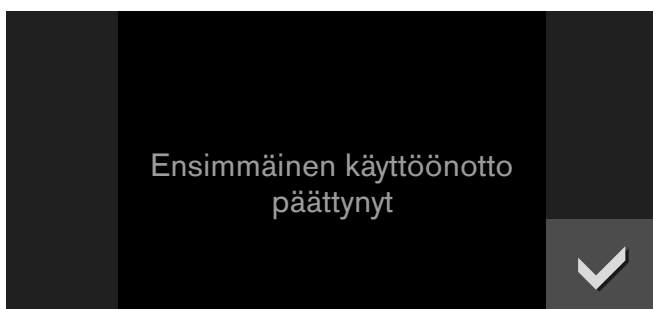
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.



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

Uunin kuumennus

Varmista, ettei uuniin ole jäänyt pakkausjätteitä.

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

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella 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

Poistuaaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

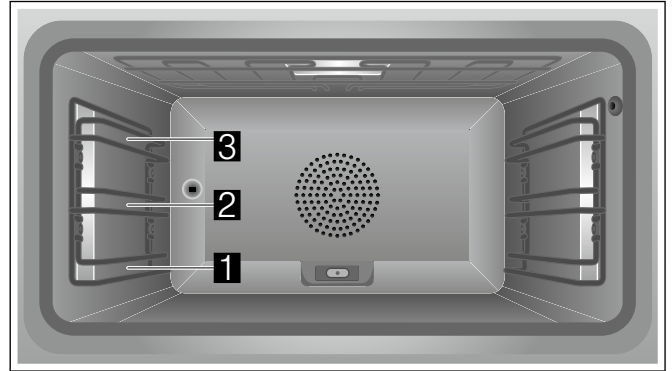
Huomautuksia

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

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on kolme kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

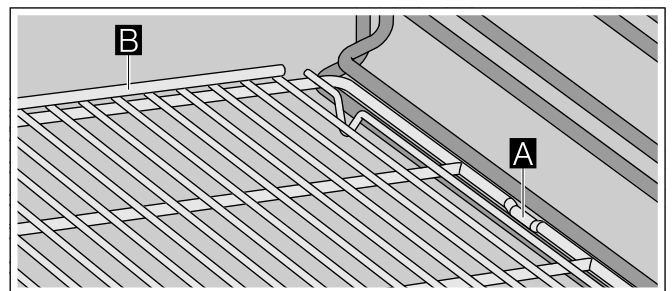
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.
- Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteessa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että

- lukitusnokka **A** näyttää alaspäin
- että ritilän turvakaari **B** on takana ja ylhäällä.



Päällekytkentä

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

Näyttöön ilmestyy kuumentamissymboli . Palkissa näkyy kuumentamistila. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, soi merkkiääni ja kuumentamissymboli sammuu.

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

Poiskytkentä:

Kierrä toiminnonvalitsin asentoon **0**.

Pikakuumennus

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

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

Huomautus: Toiminto "Pikakuumennus" on 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

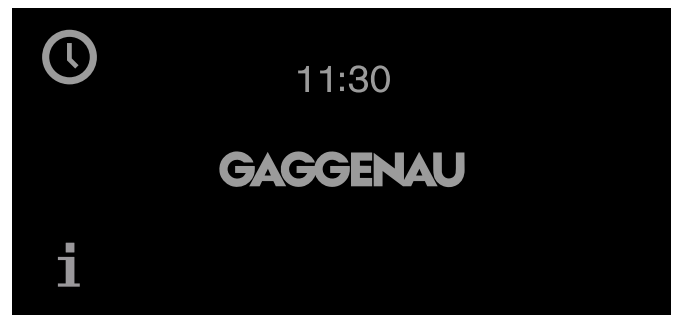
Kypsennysaika (ei lepotilassa)

Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia .



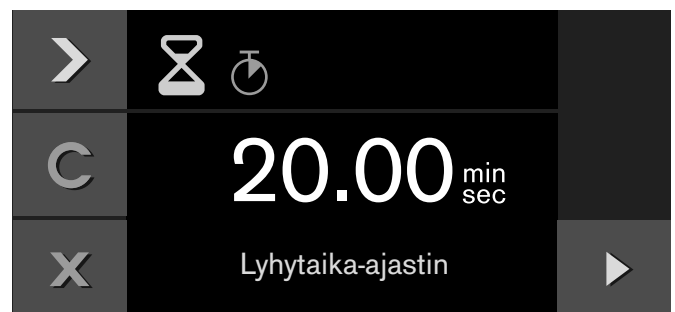
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

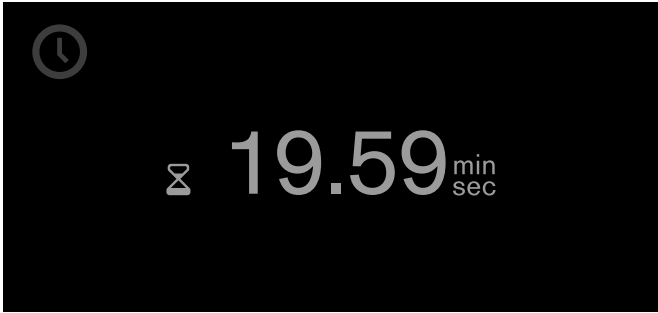
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella .

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

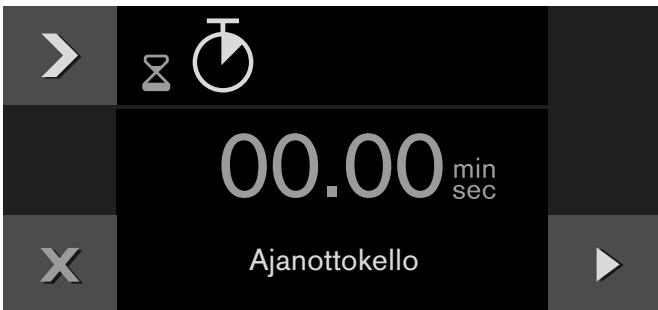
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

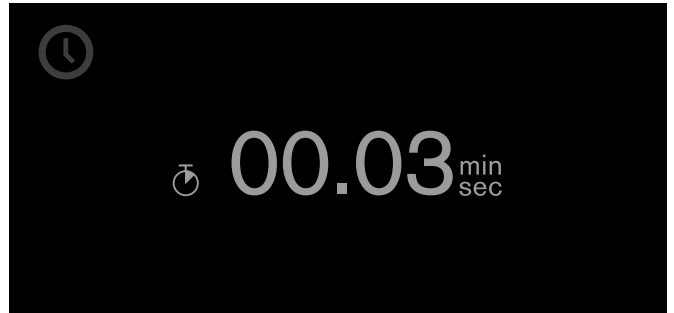
Ajanottokellon käynnistäminen

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



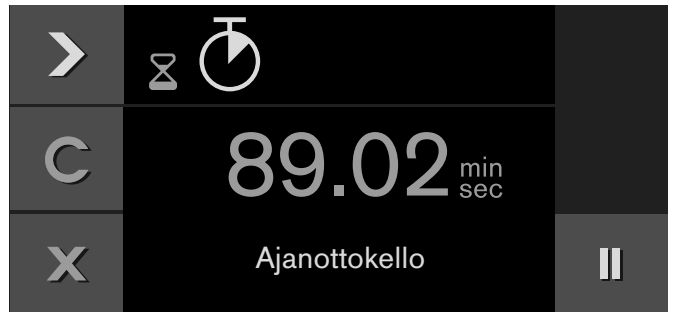
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



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 C.

Kypsennysajan kesto

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

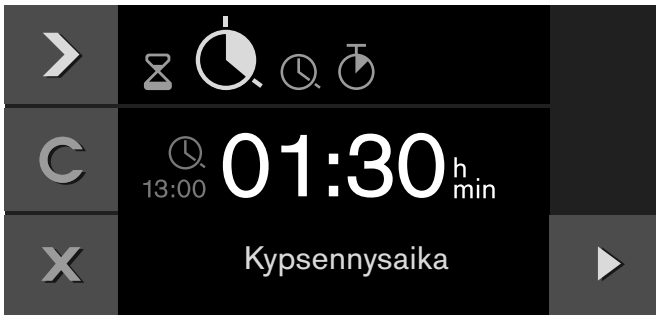
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

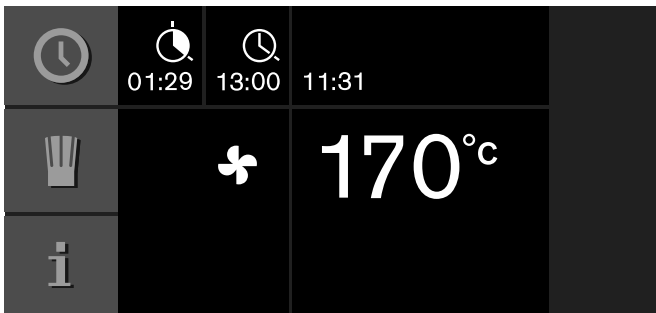
- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse symbolilla > toiminto "kypsennysaika" ⌚.

3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

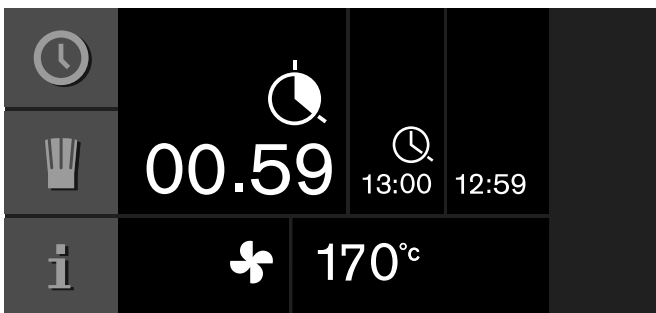


4 Käynnistä symbolilla ▶.

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



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



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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysajan poistaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla ▶ toiminto "kypsennysaika" 🕒. Poista symbolilla C kypsennysaika. Palaa symbolilla X normaaliin käyttöön.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötappaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

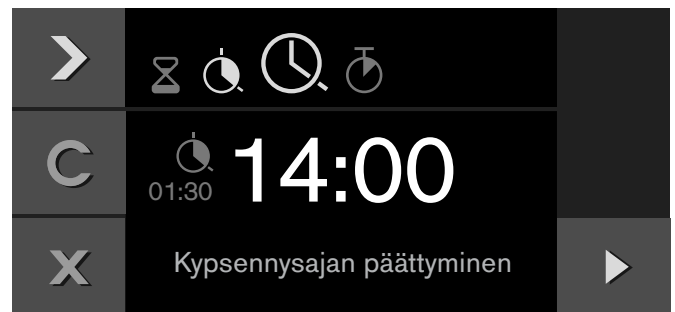
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Kosketa symbolia 🕒.
- 2 Valitse symbolilla ▶ "kypsennysajan päättymisen" 🕒.



3 Aseta kiertovalitsimella haluttu kypsennyksen päättymisaika.

4 Käynnistä symbolilla ▶.



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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla > "kypsennysajan päätyminen" ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluttu kypsennyksen päättymisaika. Käynnistä symbolilla ▶.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Pitkäaika-ajastin

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

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

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

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

Pitkäaika-ajastimen asetus

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



- 3 Kypsennysajan ⌚ muuttaminen: Kosketa symbolia ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.
- 4 Kypsennysajan päättymisen ⌚ muuttaminen: Kosketa symbolia >. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päätyminen.
- 5 Poiskykeytymisen päivämäärän [31] muuttaminen: Kosketa symbolia > b. Aseta kiertovalitsimella haluamasi poiskykeytymisen päivämäärä. Vahvista symbolilla ✓.
- 6 Lämpötilan muuttaminen: Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.
- 7 Käynnistä symbolilla ▶.

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli ⌚ ja lämpötila.

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

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

Poiskykeyttäminen:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

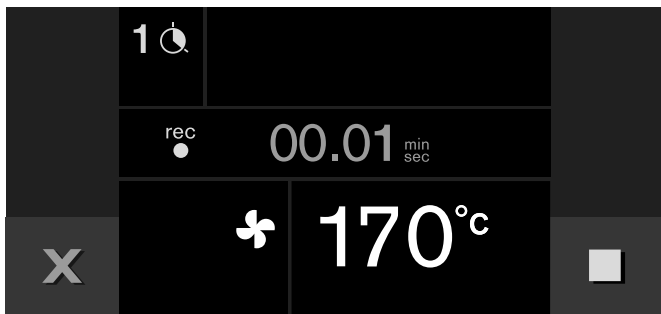
Yksilölliset reseptit


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

Reseptin tallentaminen

Voit asettaa peräkkäin jopa 5 vaihetta ja tallentaa ne.

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





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

Huomautuksia





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

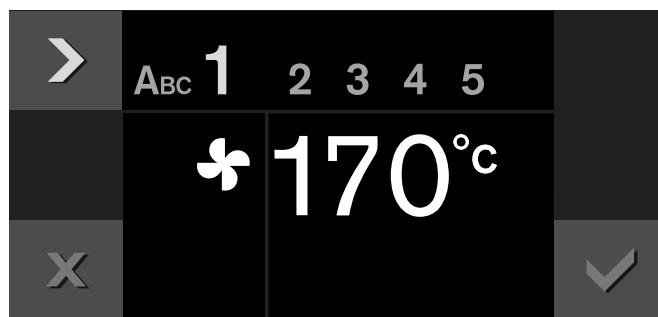
Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:





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

Reseptin ohjelmointi




Voit ohjelmoida ja tallentaa enintään 5 ruoanvalmistusvaihetta.

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



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

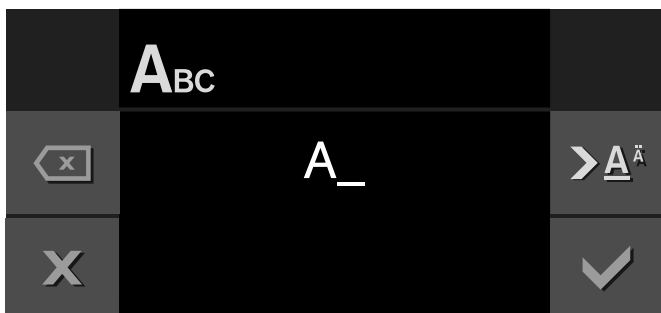
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

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

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

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".



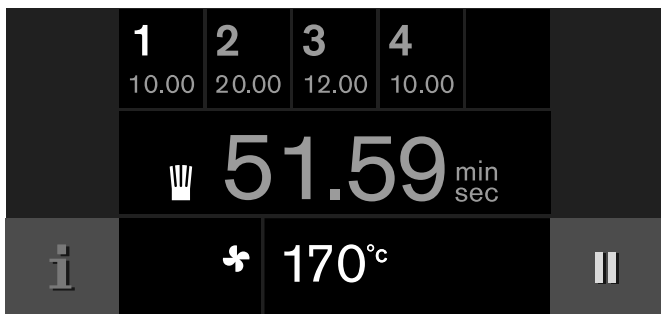
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
> A ^ä	lyhyt painallus: Kursori oikealle pitkä painallus: Kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
> Ä	lyhyt painallus: Kursori oikealle Pitkä painallus: Kirjasintason vaihto normaali-merkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
⊗	Kirjainten poisto

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

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

Reseptin käynnistäminen

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



Huomautuksia

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

Reseptin muuttaminen

Voit muuttaa tallennetun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

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

Reseptin poistaminen

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

Paistolämpömittari

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

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

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

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

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

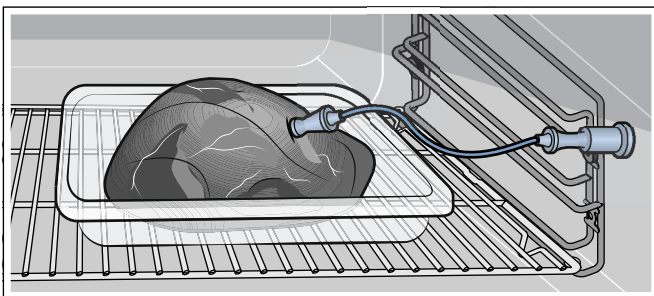
⚠ Varoitus – Palovammanvaara!

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

Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen

Pistä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ennen kuin laitat sen uuniin.

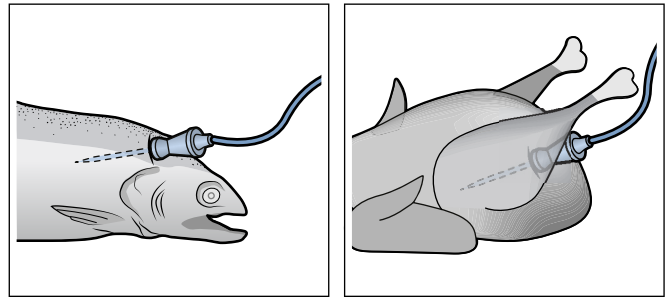
Työnnä metallikärki kypsennettävän tuotteen paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.



Jos paloja on useampia, pistä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.




Pistä mahdollisuuksien mukaan koko paistolämpömittari lihanpalan sisään.

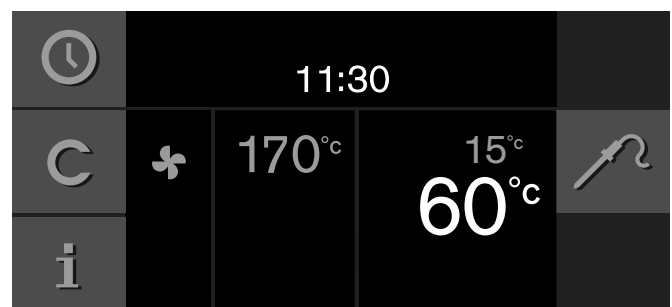
Varmista lintua kypsentaessäsi, että paistolämpömittarin kärki ei ulotu tyhjiin onkaloon tai kosketa luuta, vaan osuu vatsan ja reiden väliseen lihaan.




Kun käytät tunnistinta leivän paistamisen yhteydessä, pistä paistolämpömittari vasta 10 - 15 minuutin paistoajan kuluttua leivän kylmimpään kohtaan. Kuoren ansiosta paistolämpömittari ei tällöin uppoa taikinaan. Jatka leivän paistamista, kunnes haluttu sisälämpötila on saavutettu.

Ruuan sisälämpötilan asetus

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





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

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


Huomautuksia

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

Asetetun sisälämpötilan muuttaminen:

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

Lisälämpötila-asetuksen poistaminen:

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

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

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
Nauta	
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte	
hyvin verinen	45 - 47 °C
verinen	50 - 52 °C
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	70 - 75 °C
Naudanpaisti	80 - 85 °C
Porsas	
Porsaanpaisti	72 - 80 °C
Porsaanseläke	
punertava	65 - 70 °C
täyskypsä	75 °C
Lihamureke	85 °C
Porsaanfilee	65 - 70 °C

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
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
Hanhi, kalkkuna, ankka	80 - 85 °C
Ankanrinta	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Strutsinlihapihvi	60 - 65 °C
Karitsa	
Karitsanreisi	
punertava	60 - 65 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Karitsanselys	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	65 - 75 °C
Lammas	
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	96 °C
Piiras	72 - 75 °C
Terriini	60 - 70 °C
Hanhenmaksa	45 °C

Grillivarras

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

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

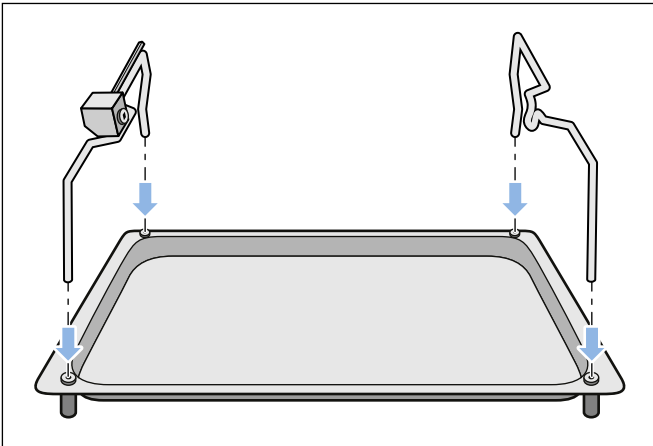
Huomio!

Paistolämpömittaria ei voi käyttää yhdessä grillivartaan kanssa.

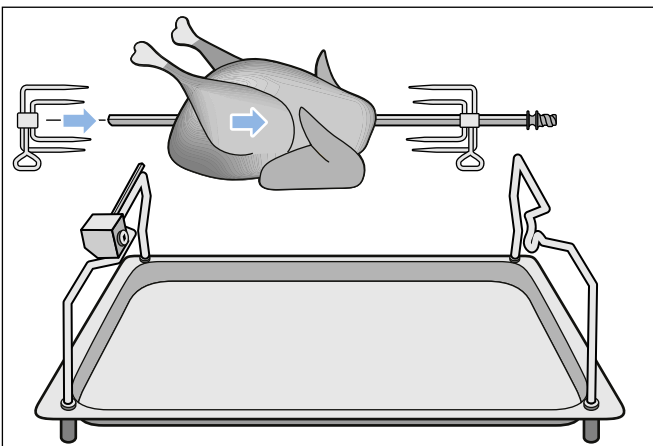
Alkuvalmistelut

- 1 Aseta molemmat kannatinkaaret grillausastian holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.

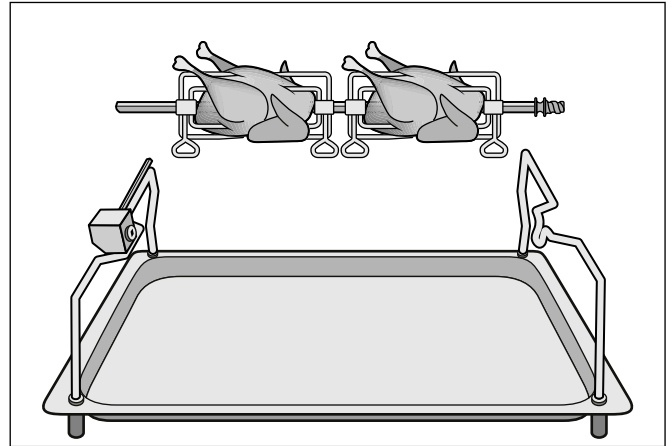
Huomaus: Varmista, että kannatinkaaret ovat oikein paikoillaan.



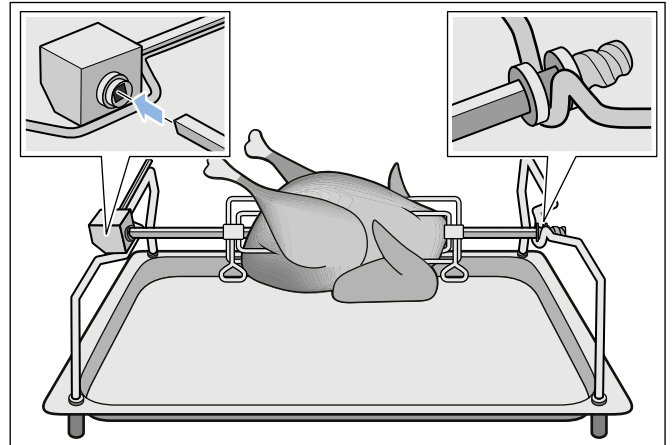
- 2 Pistä oikeanpuoleinen kiinnitin grillivartaaseen ja kierrä kiinni.
- 3 Pujota paistettava tuote grillivartaan keskelle. Sido ulkonevat osat (esim. siivet), jotta ne eivät kosketa grillivastusta. Pistä vasemmanpuoleinen kiinnitin grillivartaaseen ja kierrä kiinni.



- 4 Jos haluat kypsentää kaksi pientä broileria (enint. 1,5 kg/broileri) samanaikaisesti, kiinnitä kumpikin kahdella kiinnikkeellä.

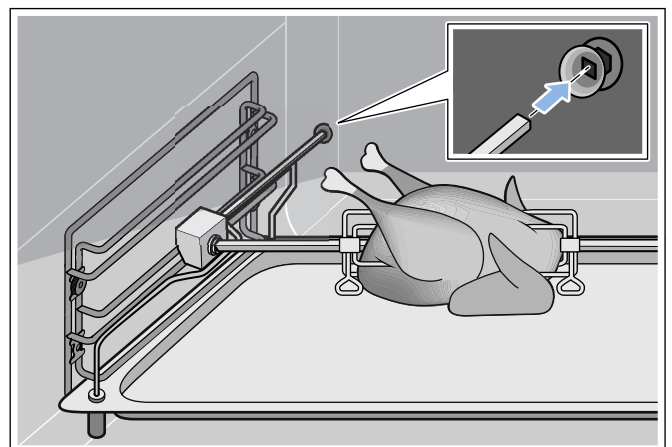


- 5 Aseta grillivarras kannatinkaarien päälle. Lukitse nelikulmainen pää käyttölaitteeseen.




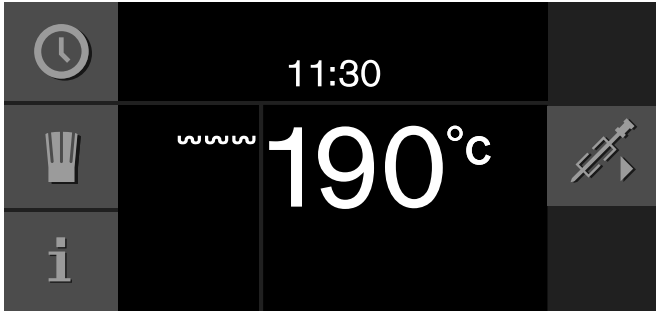
- 6 Työnnä grillausastia, jossa grillivarras on, uuniin alimmalle kannatinkorkeudelle.

Huomaus: Käyttölaiteaxselin pitää lukittua uuniin takaseinässä olevaan aukkoon. Kierrä grillivarrasta tarvittaessa vähän.




Kytke grillivarras päälle

- 1 Aseta haluamasi lämpötila ja uunitoiminto.
- 2 Kosketa symbolia . Grillivartaan käyttölaite 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.

⚠ Varoitus – Varo polttamasta itseäsi!
Käytä patakäsinettä.


- 4 Ruuvaa käsikahva sivuun kiinni irrottaakseen grillivartaan.

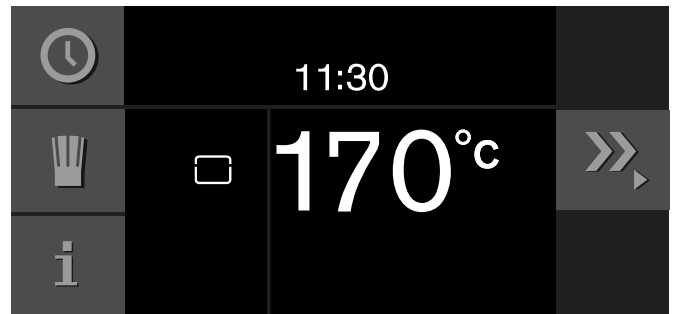
Huomautuksia


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

Ruskistusteho

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

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



Jos haluat keskeyttää ruskistustehon ennenaikaisesti, kosketa symbolia .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämättä laitetta vahingossa.


Huomautuksia

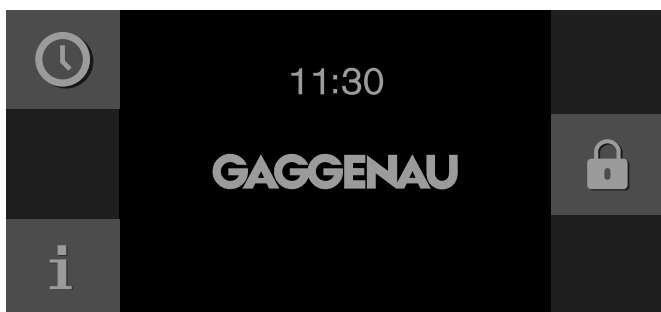
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




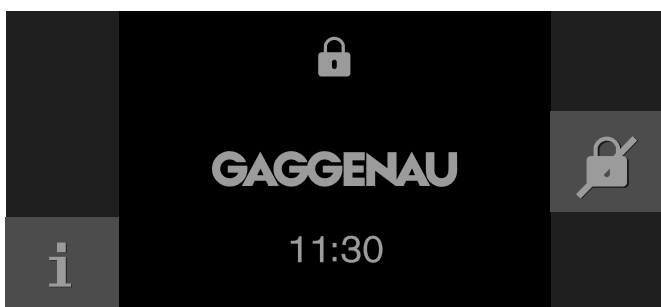
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.













Perusasetukset

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

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

- 5 Kosketa symbolia _.
- 6 Aseta kiertovalitsimella perusasetus.
- 7 Tallenna symbolilla ✓ tai keskeytä symbolilla 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 äänen-voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	Kuumennusaika/-äänimerkki	Kuumentaminen ja äänimerkki Pikakuumennus ja äänimerkki* Kuumennus ilman äänimerkkiä Pikakuumennus ilman äänimerkkiä	Äänimerkki kuuluu, kun kuumennuksen yhteydessä on saavutettu haluttu lämpötila. Pikakuumennuksella haluttu lämpötila saavutetaan erityisen nopeasti.
	Äänimerkin voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Äänimerkin äänenvoimakkuuden asetus
	Kellonajan muoto	AM/PM / 24 h*	Kellonajan näyttö 24 tai 12 tunnin muodossa
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asetus
	Vaihto kesä-/talviaikaan	Manuaalisesti* / automaattisesti	Kellonajan muuttaminen automaattisesti kesä-/talviaikaan. Jos automaattisesti: aseta kuukausi, päivä, viikko, jolloin aika vaihdetaan. Asetettava kulloinkin kesä- ja talviaikaa varten.
	Päivämäärä	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Päivämäärän asettaminen

	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Päiväyksen asettaminen. Vaihto välillä vuosi/kuukausi/päivä symbolilla >.
	Lämpötilayksikkö	°C* / °F	Lämpötilayksikkö asetus
	Kieli	saksa* / ranska / italia / espanja / portugali / hollanti / tanska / kreikka / turkki / venäjä / puola / tsekki / slovenia / slovakia / arabia / heprea / japani / korea / thai / kiina / englanti USA / englanti	Tekstinäytön kielen valinta Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja. Perusasetusvalikko sulkeutuu sen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeytä valitsimella ✗. 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 normaalikäytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittämisestä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin".
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (ks. luku "Lapsilukko").
* Tehdasasetus			

Puhdistus ja huolto

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

Lamput kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna lamppujen jäähtyä ennen kuin puhdistat laitteen. Kytke valo pois päältä puhdistuksen ajaksi.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Puhdistusaine

Noudata taulukossa olevia puhdistusaineita koskevia ohjeita, siten vältät väri- ja puhdistusaineiden käytöstä johtuvat pintojen vahingoittumiset.

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat hyvin ennen käyttöönottoa.

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

Alue	Puhdistusaine
Alumiini, musta matta (luukun kehyksen sisäpuoli, sivulistat uunitilan vieressä)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kiinni palanut ja rasvainen lika rasvaa irrottavalla puhdistusaineella (tuotenumeroilla 00311781 huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Noudata puhdistusaineen käyttöohjeita!
	Huomio! Tarkoitukseen sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat pintaa! Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusaineita.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Runsaasti likaantunut uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 00311860 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'
Grillivarras	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese grillivartaan käyttölaitetta astianpesukoneessa!
Teleskoopikannatin (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa!
Paistokivi (lisävaruste)	Puhdista kiinni palaneet tähteet harjalla. Älä puhdista paistokiveä märällä!
Paistovuoka (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese paistovuokaa astianpesukoneessa!

Mikrokuituliina

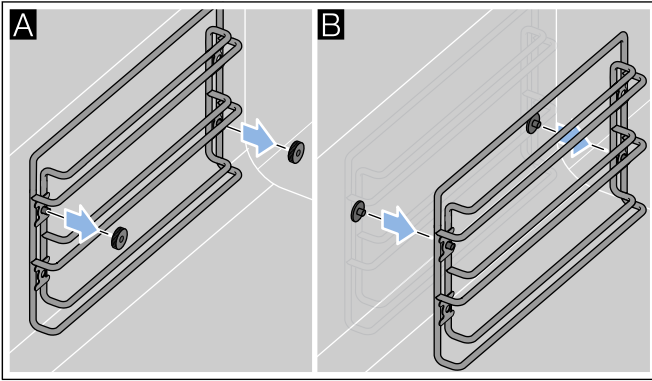
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausno 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Kannatinritilöiden poistaminen

Voit ottaa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistamista varten.

Kannatinritilöiden irrottaminen

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



Voit pestä kannatinritilät astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden asentaminen

Huomautus: Oikeanpuoleinen ja vasemmanpuoleinen ritilä ovat samanlaiset.

- 1 Aseta kannatinritilät paikoilleen. Varmista, että kannatinkorkeus 3 on ylhäällä (ks. kuva).
- 2 Kierrä mutterit kiinni.

Pyrolyysi (itsepuhdistus)

Pyrolyysissä uuni kuumenee lämpötilaan 485 °C saakka. Paistamis-, grillaus- ja leipomisjäämät palavat siten pois, ja sinun tarvitsee vain pyyhkiä tuhka uunista.

Pyrolyysi kestää 3 tuntia. Voit siirtää pyrolyysitoiminnon päättymisaikaa (jos esimerkiksi haluat suorittaa pyrolyysipuhdistuksen yön aikana).

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laitte kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattonta pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistu tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdistu puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.






Pyrolyysin esivalmistelu

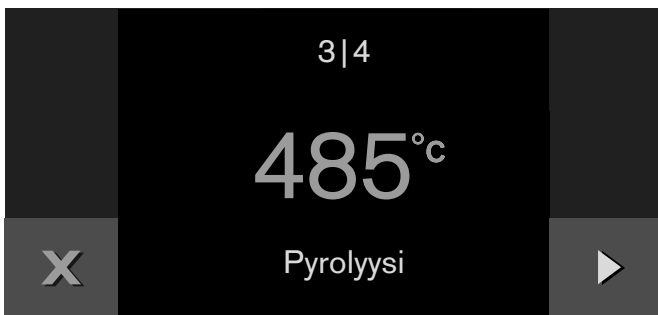
Huomio!

Palovaara! Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Pyyhi uunitila kostealla liinalla.

- Poista karkea lika ja ruoantähteet uunista ennen pyrolyysiä.
- Puhdistu luukun tiivisteet, luukun sisäpinta ja lasilevy käsin, koska nämä osat eivät puhdistu pyrolyysissä.
- Poista kaikki irralliset sisäosat uunitilasta. Kannatinritilät ovat pyrolyysinkestävät. Uunitilassa ei saa olla mitään muita esineitä!
- Lisälämmityselementin holkki uunitilan takasivulla: varmista, että holkissa on suojuus.
- Sulje uuninluukku.

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.



Merkkiäänä 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.

Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla

Gaggenaun leivinpellit ja grillausastiat on pinnoitettu pyrolyysin kestäväällä emalilla. Jotta puhdistustulos olisi optimaalinen, suosittelemme kuitenkin poistamaan uunista kaikki varusteet ennen pyrolyysipuhdistusta. Vain siten lämpö jakautuu tasaisesti.

Jos haluat poistaa kiinni palaneet jäämät leivinpelistä tai grillausastiasta pyrolyysin avulla, ota ehdottomasti huomioon seuraavat ohjeet:

Huomautuksia




- Poista karkea lika, paistoliemi ja ruoantähteet ennen pyrolyysiä. Ruoantähteet, rasva tai paistoliemi voi syttyä pyrolyysin aikana palamaan.
- Työnnä kerrallaan vain yksi leivinpelti tai grillausastia uuniin alimmalle kannatintasolle!
- Työnnä leivinpelti tai grillausastia uuniin vasteeseen saakka.
- Grilliritilää, grillivarrasta, valurautaista paistovuokaa, leivinkiveä, paistolämpömittaria tai muita varusteita ei saa puhdistaa pyrolyysitoiminnolla.
- Jos grillausastiassa on teräksiset holkit, ne voivat värjäytyä pyrolyysiä käytettäessä! Tämä ei vaikuta käyttöön.

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

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


Sähkökatko

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

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

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

Esittelykäyttö

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

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

Uunilampun vaihto

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

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

Lamput kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna lamppujen jäähtyä ennen kuin vaihdat ne.

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

Uunin ylälampun vaihto

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

Uunin sivulampun vaihto

- 1 Levitä keittiöpyyhe uunin pohjalle vaurioiden estämiseksi.
- 2 Irrota sivurutilän pyälletyt 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

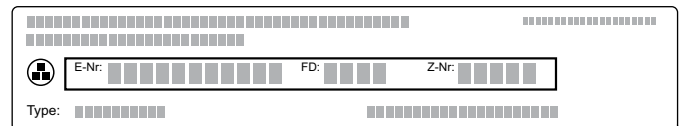
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

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. Tyypikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



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

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

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

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

Taulukot ja vihjeet

- Esilämmitä laite aina. Siten saavutat parhaat kypsennystulokset. Annetut kypsennysajat perustuvat esilämmitettyyn laitteeseen.
- Annetut arvot ovat ohjeellisia. Todelliseen kypsennysaikaan vaikuttavat lähtötuotteen laatu ja lämpötila, kypsennettävän tuotteen paino ja paksuus.
- Taulukoissa on mainittu lämpötila-alueet ja/tai aika-alueet. Aloita matalimmalla arvolla. Valitse seuraavalla kerralla tarvittaessa pidempi aika. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta tarvittaessa korkeampi lämpötila.
- Tiedot perustuvat keskimääräisiin määriin neljästä kuuteen henkilölle.
- Uunin koko mahdollistaa myös suurempien määrien valmistamisen. Jos haluat valmistaa suuremman määrän, pidennä kypsennysaikaa 5 - 10 minuuttia.
- Käytä ohjeessa mainittua kypsennysastiaa. Jos käytät jotain muuta astiaa, kypsennysajat voivat pidentyä tai lyhentyä.
- Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Laita astia grilliritilän keskelle. Suurikokoisille paisteille voit käyttää myös grillausastiaa.
- Älä täytä grilliritilöitä ja leivinpeltejä liian tiiviisti. Vain siten varmistetaan lämmön optimaalinen kierto.
- Suurikokoisen tuotteen kypsentämistä varten voit irrottaa sivuilla olevat kannatinritilät. Aseta grilliritilä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävä tuote tai paistovuoka grilliritilälle. Älä aseta kypsennettävää tuotetta tai paistovuokaa suoraan emalipohjalle.
- Avaa esilämmitetyn uunin luukku vain hetkeksi ja laita ruoka nopeasti uuniin.
- Korkeutta koskevat tiedot tarkoittavat kannatinkorkeutta alhaalta päin.
- Kun otat lasiastian uunista, laske se kuivalle alustalle, älä koskaan kylmälle tai märälle alustalle. Lasi saattaisi särkyä.
- Paistovuoka- ja paistokivitoimintoa varten tarvitaan lisävaruste.
- Uunitoiminto Eco-kuumailma: Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, lihalle, paistoksille ja gratiineille. Jälkilämpö käytetään optimaalisesti. Mukavuustoiminnot eivät ole päällä (esim. uunivalo ja katalysaattori). Uunitilan lämpötilan näyttö on mahdollista vain kuumennuksen aikana. Älä esilämmitä uunia. Laita ruoat kylmään, tyhjään uuniin ja käynnistä annettu kypsennysaika. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana. Siten vältät lämmön häviämisen.

Vihannekset

- Uunivihannekset ovat hyvä vaihtoehto pannulla paistetuille vihanneksille. Makuaineet tiivistyvät ja paahtaminen antaa vihanneksille hyvän aromin. Valmistuksessa tarvitaan lisäksi vain hyvin vähän rasvaa.
- Puhdista vihannekset ja sekoita ne kulhossa vähässä öljyssä. Laita ne kuumutta kestäväään vuokaan tai grillausastiaan ja levitä ne tasaisesti astiaan.
- Sekoita vähintään kerran kypsennyksen aikana. Mausta kypsennyksen jälkeen ja ripottele pinnalle tuoreita yrttejä maun mukaan.
- Vihannekset sopivat lämpimäksi tai kylmäksi alkuruoaksi tai kasvispääruoaksi, tai lisukkeeksi kalalle ja lihalle.
- Käytä pienempiin annoksiin (2 - 3 henkeä) uunivuokaa ja laita se grilliritilälle. Grillausastiassa ruoat palavat kiinni astiaan tai kuivuvat.
- Noudata esikypsennettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vihannesvartaat	Grilliritilä + grillausastia	3	220	~~~~~	24*	Leikkaa puiset vartaat lyhyiksi tai laita ne yöksi veteen, jotta ne eivät hiilly. Reseptivihje: paprikaa, sipulia, maissia (esikypsennettyä), kirsikkatomaatteja, kesäkurpitsaa
Vihreä parsaa, grillattu	Grillausastia	3	300	~~~~~	6 - 10*	Reseptivihje: mausta sipuleilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla. Sovita kypsennysaika koon mukaan.
Juurekset	Grillausastia	2	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla.
Kurpitsalohkot	Grillausastia	2	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkiväärillä, kuminalla, suolalla ja pippurilla.
Antipasti	Grillausastia	3	250	~~~~~	15 - 20*	Reseptivihje: kun vihannekset ovat vielä kuumia, pirskota niille Aceto Balsamicoa ja mausta.
Escalivada (välimerelliset uunivihannekset)	Uunivuoka + grilliritilä	3	280	~~~~~	15 - 20*	Reseptivihje: munakoisoa, sipuleita, tomaatteja, paprikaa, öljyä. Maistuu lämpimänä ja kylmänä.
Ratatouille	Grillausastia	2	200	--- ---	35 - 40*	Reseptivihje: ripottele lopuksi pinnalle parmesaania.
Uunitomaatit	Uunivuoka + grilliritilä	2	120	✿	60	Reseptivihje: laita vuokaan kirsikkatomaatteja tai tomaattiviipaleita, rosmariinia ja valkosipulia ja pirskota pinnalle öljyä ja vähän hunajaa. Upota tomaatit halutessasi hetkeksi kiehuvaan veteen ja poista kuori.
Salaattisikuri	Uunivuoka + grilliritilä	2	180	✿	30	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri ympärille keittokinkkua, kaada joukkoon kermaa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa.
		2	180	✿ ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.
Vihannespaistos	Uunivuoka + grilliritilä	2	200	--- ---	30	Esikypsennä/blanseeraa vihannekset ja muut ainekset.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Lisukkeet ja ruoat

- Tunnetuimmissa uunissa valmistetuissa lisukkeissa on perunaa, kuten esimerkiksi perunagratiini. Uunissa voidaan kuitenkin myös valmistaa erinomaisesti lisukkeita, jotka tavallisesti paistetaan pannulla, esim. perunapaistikkaat tai paistinperunat. Tämän valmistustavan edut: ruokaa voidaan valmistaa yhdellä kertaa suurempia määriä, huoneeseen tulee vähemmän paistamiskäryjä ja valmistamiseen tarvitaan vähemmän rasvaa.
- Toinen monipuolinen uunissa valmistettava lisuke on juusto. Sillä voidaan täydentää hyvin ennen kaikkea kasvisruokia, tai juusto voidaan tarjota valmistustavasta riippuen alkuruokana tai sormin naposteltavana.
- Uunissa valmistettaviksi ruoiksi sopivat ennen kaikkea kuorrutetut ruoat kuten paistokset ja gratiinit. Sopivia ruokia ovat myös taikinapohjaiset ruoat, esim. pizza tai elsassilainen piirakka, ja täytetyt munaruokat, esim. tortilla.
- Käytä pienempiin annoksiin (2 - 3 henkeä) kuumuutta kestävää vuokaa ja laita se grilliritilälle. Grillausastiassa pienet annokset palavat kiinni astiaan tai kuivuvat.
- Noudata esikypsennettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Lisukkeet						
Perunat suolapedillä	Uunivuoka + grilliritilä	2	200	---	60*	Laita uunivuokaan 1,5 cm paksuudelta merisuolaa. Laita pienet perunat kuorimattomina vuokaan, sivele oliiviöljyllä.
Lohkoperunat	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	✿	20 - 25*	Reseptivihje: leikkaa perunat lohkoiksi, mausta oliiviöljyllä, paprikalla ja suolalla.
Ranskalaiset perunat, tuore	Leivinpelti + leivinpaperia	3	200	✿	15 - 30*	Reseptivihje: öljyä kevyesti, mausta kypsennyksen jälkeen suolalla, paprika- tai curryjauheella.
Ranskalaiset perunat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2	220	✿	14 - 16*	Levitä pakastetut ranskalaiset perunat huolellisesti leivinpellille.
Perunagratiini	Uunivuoka + grilliritilä	2	180	✿	45	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
		2	180	✿ ^e	75	
Perunapaistikkaat	Leivinpelti	2	175	✿	30*	Voitele pelti hyvin, purista perunapaistikasmassasta nestettä pois, sivele pintaan vähän öljyä.
Vuohenjuusto pekonikääreessä	Leivinpelti + leivinpaperia	2	220	✿	6	Käyttöön sopii vuohen tuorejuusto tai vuohenjuusto-camembert.
Vuohenjuustoa ja hunajaa	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	✿	6	Reseptivihje: pirskota vuohen tuorejuuston tai vuohenjuusto-camembertin pinnalle laventelihunajaa ja ripottele pinnalle pinjansiemeniä.
Paistettu camembert, paneroitu, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2	180	✿	20	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
Mozzarellatikut, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2	180	✿	8	
Feta	Uunivuoka + grilliritilä	2	250	☼	12	Reseptivihje: laita fetakuutiot öljyn, tomaattien, sipulien, valkosipulin ja rosmariinin kanssa vuokaan ja mausta suolalla ja pippurilla.
Uunijuusto, tuore	Leivinpelti	2	180	✿	20	Tee pehmeään juustoon 10 minuutin kuluttua ristiviillot ja käännä juusto auki. Vuoka ei saisi miellään olla paljon suurempi kuin juusto, jotta juusto ei hajoa.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Ruoat						
Tortilla	Uunivuoka + grilliritilä	2	160	✿	40	Reseptivihje: paprikan, oliivien, sipulien, Serranon kinkun ja machegojuuston kera.
Maalaismunakas	Uunivuoka + grilliritilä	2	160	✿	40	Reseptivihje: vihreän ja valkoisen parsan kera, lisänä graavilohta.
Frittata-munakas	Uunivuoka + grilliritilä	2	190	---	40 - 45	Reseptivihje: pinaatin, sipulien ja katkarapujen kera.
Enchilada-kasvistortillat, kuorrutetut	Uunivuoka + grilliritilä	2	200	---	10 - 15	
Lasagne	Uunivuoka + grilliritilä	2	175	✿	40	Reseptivihje: klassisena tai kasvispainotteisena grillivihannesten ja puhvelimozzarel- lan kera.
		2	175	✿ ^e	70	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Juustopasta	Uunivuoka + grilliritilä	2	180 / 220	✿	20	Juustokuorrutusta varten nosta 10 minuutin kuluttua lämpötila arvoon 220 °C ja anna ruskistua 10 minuuttia.
Juustospätzle	Uunivuoka + grilliritilä	2	180 / 220	✿	30	Lado vuokaan kerroksittain vasta keitettyä spätzleä, ripottele jokaisen kerroksen väliin juustoa. Laita lopuksi pinnalle juustoa ja paistettua sipulia ja nosta lämpötila 5 minuutin ajaksi arvoon 220 °C.
Minikevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2	210	✿	15*	
Pizza, tuore	Leivinpelti	2	250	---	8 - 12	Öljyä leivinpelti kevyesti, tai käytä leivinpaperia.
Pizza, pakaste	Grilliritilä	2	200	✿	13	
Amerikkalainen pizza (paksu pohja), pakaste	Leivinpelti	2	200	---	20 - 24	Ilman esilämmitystä! Jos uuni on esilämmitetty, lyhennä kypsennysaika 4 minuuttia.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), tuore	Leivinpelti	2	250	---	7 - 9	Reseptivihje: klassisena tai vuohen tuorejuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätsipulien kera.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), pakaste	Grilliritilä	2	220	✿	10 - 12	
Quiche	Torttumuoka + grilliritilä	2	200	---	15 + 20	Pistele pohjaa haarukalla useita kertoja ja esikypsennä pohjaa 15 minuuttia. Kaada seos pohjan päälle ja kypsennä vielä 20 minuuttia.
Sipulipiirakka	Torttumuoka + grilliritilä	2	200	---	40 - 50	Pistele pohjaa haarukalla useita kertoja.

* 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.
→ "Paistolämpömittari" sivulla 21
- Suolaa kala vasta kypsennyksen jälkeen. Luonnollinen aromi säilyy siten ja kalasta poistuu vähemmän nestettä.
- Öljyä grilliritilä ja pelti kevyesti tai käytä leivinpaperia. Siten kala ei tartu grilliritilään.
- Fileet, joissa nahka: kypsennä kala nahkapuoli ylöspäin, jolloin rakenne ja aromi säilyvät paremmin.
- Leikkaa puiset vartaat lyhyiksi tai laita ne yöksi veteen ennen aineiden pistämistä vartaisiin, jotta vartaat eivät hiilly.
- Jos käytät grillausastiaa, jossa on paistoritilä: kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten neste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos laitat astiaan liian paljon vettä, kypsennystulos voi muuttua, koska laitteeseen muodostuu liian paljon vesihöyryä.
- Noudata esikypsennettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Katkarapuvartaat, tuore	Grilliritilä + grillausastia	3	180	~~~~~	10*	
Katkaravut, peratut, pakaste	Grilliritilä + grillausastia	2	180	✿	14*	
Kalavartaat	Grilliritilä + grillausastia	3	200	~~~~~	12 - 14*	Käytä kiinteälihaisia kalalajeja, (esim. seiti, puna-ahven, turska).
Purotaimen, kokonainen	Leivinpelti + leivinpaperi	3	220	~~~~~	16*	Reseptivihje: täytä sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla.
Kultaotsa-ahven, kokonainen	Leivinpelti + leivinpaperi	3	175	✿	25*	Reseptivihje: täytä sitruunalla, valkosipulilla ja timjamilla tai kesäisesti mintulla. Tee kultaotsa-ahvenen nahkaan vinoiltoja.
Meribassi (1 kg)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	175	✿	30 - 35*	
Lohipihvi	Leivinpelti + leivinpaperi	3	200	✿	10 - 12	Reseptivihje: marinoi limetillä, suolalla, pip-purilla ja valkosipulilla.
Tonnikalapihvi	Leivinpelti + leivinpaperi	3	250	~~~~~	8 - 10	Reseptivihje: mausta aasialaiseen tapaan soijakastikkeella, seesamöljyllä, inkiväärillä, hunajalla, valkosipulilla, chilillä ja koriante-rinsiemenillä.
Mustekalarenkaat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2	220	---	12	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Liha
















- Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. → "Paistolämpömittari" sivulla 21
- Jos käytät grillausastiaa, jossa on paistoritilä: kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos laitat astiaan liian paljon vettä, kypsennystulos voi muuttua, koska laitteeseen muodostuu liian paljon vesihöyryä.
- Lihan lepääminen: Annan lihan levätä vielä 10 - 15 minuuttia kypsentämisen jälkeen. Näin liha "rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä. Kookkaiden lihanpalojen, esim. paistin, voit antaa levätä uunissa. Anna pienempien lihanpalojen levätä poissa uunista alumiinifolioon käärittynä.
- Käytä pienempiin annoksiin (2 - 3 henkeä) mieluiten kuumuutta kestävästä vuokasta, jotta ruoka eivät pala kiinni tai kuivu.
- Käytä grillausastiaa tai paistovuokaa kookkaalle paistille ja valmistustapoihin, joissa paistiin lisätään paljon nestettä.
- Anna marinadin vaikuttaa mieluiten yön yli ja poista se ennen paistamista tai grillausta, esim. veitsen hamarapuolella tai lusikalla. Mausteet ja yrtit palaisivat muutoin.
- Jos paistista tulee liian tumma ja kamara on paikoitellen palanut, laske seuraavalla kerralla asetettua lämpötilaa ja tarkasta kannatinkorkeus.
- Jos paisti on kypsä, mutta kastike on palanut kiinni astiaan, käytä seuraavalla keralla pienempää paistoastiaa ja lisää enemmän nestettä. Jos kastike on liian vetistä, käytä seuraavalla kerralla suurempaa taistoastiaa ja lisää vähemmän nestettä.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia					
Nauta											
Naudanpaisti (1,5 kg)	Grillausastia	2	180	✚	60 - 90*						
Välilylitys, punertava (450 g)	Grillausastia	2	200	✚	28	Sisälämpötila 65 °C					
		2	200	✚ ^e	43	Sisälämpötila 65 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukku.					
Paahtopaisti/ naudanselkä (1 kg) - verinen	Grillausastia	2	230 / 180	✚	25 - 35**	Reseptivihje: maistuu hyvältä béarnaiskastikkeen tai kylmänä viipaleina remouladekastikkeen ja paistettujen perunoiden kera.					
							- punertava	2	230 / 180	✚	30 - 40**
							- täyskypsä	2	230 / 180	✚	50 - 60**
Porsas											
Porsaanfilee, kokonainen	Grillausastia	2	230 / 180	✚	25**	Reseptivihje: marinoi öljyllä, valkosipuliilla ja persiljalla.					
Porsaanfilee (260 g)	Grillausastia	2	180	✚	28	Sisälämpötila 70 °C.					
		2	180	✚ ^e	41	Sisälämpötila 70 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukku.					
Porsaanpaisti - reisipala (1 kg)	Grillausastia	2	230 / 180	✚	45 - 50**	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee mukavan rapea.					
Porsaanpaisti - niskapala (1,5 kg)	Grillausastia	2	230 / 180	✚	95**						
Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2	180 / 200	✚ ^w	70 - 80***	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee mukavan rapea. Keitä kamarapintaista paistia vedessä ennen kypsennystä 10 minuuttia.					

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuossa.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Porsaanpotka	Grilliritilä + grillausastia	2	150 / 200		50***	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee mukavan rapea. Keitä kamarapintaista paistia vedessä ennen kypsennystä 90 minuuttia.
Rullapaisti	Grillausastia	2	180 / 230		70***	
Vasikka						
Vasikanpaisti (1,5 kg), punertava	Grillausastia, paistovuoka	2	180		50 - 55*	
Vasikanpotka	Grillausastia, paistovuoka	2	150 / 180		70***	
Vasikanfilee	Grillausastia, paistovuoka	2	170		40	
Riista						
Lampaanselys	Grillausastia, paistovuoka	2	165		20	
Kaniininseläke	Grillausastia, paistovuoka	2	180		20 - 25*	Reseptivihje: marinoi valkosipulissa, rosmariinissa, oliiviöljyssä ja laadukkaassa balsamiviinietikassa.
Lampaanreisi (2,5 kg) – punertava	Grillausastia, paistovuoka	2	180		100*	Reseptivihje: marinoi yön yli oliiviöljyssä, valkosipulissa, rosmariinissa ja sitruunanviipaleissa.
– täyskypsä	Grillausastia, paistovuoka	2	180		120*	
Lampaanpotka	Grillausastia, paistovuoka	2	180		45	
Muut						
Jauhelihappyökät, ruskistetut (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	200		20	Kauniin ruskeat ja silti mehukkaat jauhelihappyökät: ruskista ensin pannulla ja laita sitten uuniin.
Jauhelihappyökät, ruskistetut (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200		15	Reseptivihje: pujota lampaan- tai kaniininlihasta valmistetut jauhelihappyökät vartsiin ja tarjoa minttujogurtin tai viikunasinapin kera.
Fleischkäse-makara tuore (700 g)	Grilliritilä + grillausastia	2	160		60	Käytä paistolämpömittaria (sisälämpötila 67 °C).
Pekonisuikaleet (pekoni), ohut	Leivinpelti + leivinpaperia	2	180		8 - 10	Kun otat uunista, valuta talouspaperin päällä.
Paprika jauhelihatäytteellä	Vuoka	2	175		30 - 40	Reseptivihje: täytä jauhelihallalla ja kypsennä tomaattikastikkeessa.

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuossa.

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

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

Lintu

- Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Älä pistä sitä keskelle (tyhjään onkaloon), vaan vatsan ja reiden väliseen lihaan. → "Paistolämpömittari" sivulla 21
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoajan loppupuolella voilla, öljyllä, suolavedellä, valuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.
- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.
- Käytä paistovuokaa tai muuta kuumuutta kestäväää vuokaa ruokiin, joihin lisätään paistettaessa paljon nestettä. Samaa pätee silloin, jos kypsennettävästä tuotteesta voi valua paljon rasvaa, esim. hanhipaisti.
- Jos käytät grillausastiaa, jossa on paistoritilä: kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos laitat astiaan liian paljon vettä, kypsennystulos voi muuttua, koska laitteeseen muodostuu liian paljon vesihöyryä.











Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (1,5 - 2 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2	160 / 180	---	80*	Reseptivihje: täytä appelsiineilla, omenoilla tai kuivatuilla hedelmillä.
Hanhi, kokonainen (3,5 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2	160 / 190	✿	110 - 130*	Reseptivihje: täytä omenoilla ja sipuleilla, mausta täyte meiramilla ja sulje lintu.
Kalkkuna, kokonainen (5 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2	160 / 190	✿	120 - 180*	
Broileri, kokonainen (1 kg)	Grilliritilä + grillausastia	2	180	✿	50 - 60	Sivele pintaan öljyä, suolaa, pippuria, paprikaa ja curryä. Esilämmitä. Voidaan käyttää grillivartaan kanssa.
			180	🔥	50	Voidaan käyttää grillivartaan kanssa.
Broilerin koipi	Grilliritilä + grillausastia	3	220	🔥	30 - 35**	Reseptivihje: aasialainen marinadi, jossa soijakastiketta, hunajaa, chiliä, valkosipulia, inkivääriä, kuminaa, raastettua limetinkuorta, korianteria.
Broilerin reisi	Grilliritilä + grillausastia	3	220	🔥	30 - 35**	Jätä kääntämisen jälkeen ylöspäin pinta, jossa on enemmän nahkaa; nahkasta tulee mukavan rapea. Marinoi öljyllä, rosmariinilla, sitruunanviipaleilla ja valkosipulilla
Broilerinrinta	Grilliritilä + grillausastia	2	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: hiero ennen kypsentämistä pintaan tandooritahnaa. Kypsennysaika riippuu koosta.
		2	200	✿ ^e	45	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Broilerin nugetit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	✿	15**	
Viiriäinen, kokonainen (à 150 g)	Grilliritilä + grillausastia	3	200	🔥	25	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. paprikaa, timjamia, katajanmarjaa, valkosipulia.

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

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

Grillaus ja paahtaminen

- Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
- Käytä grillaukseen grillausastiaa jossa on paistiritilä (laitteen mallista riippuen varuste tai lisävaruste). Kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos laitat astiaan liian paljon vettä, kypsennystulos voi muuttua, koska laitteeseen muodostuu liian paljon vesihöyryä.
- Grillattavien palojen on hyvä olla yhtä paksuja, vähintään 2 - 3 cm. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Grillaa liha aina ennen suolausta. Laita grillattavat palat suoraan ritilälle.
- Jos käytät puisia vartaita, ne voivat hiiltyä. Jotta vältät tämän, leikkaa vartaat mahdollisimman lyhyiksi, laita ne ennen aineiden vartaisiin pujottamista yön ajaksi veteen tai käytä metallivartaita.
- Käytä pieniin grillattaviin määriin energiaa säästävää toimintoa "Kompakti grilli". Tällöin vain grillin keskikohta kuumenee. Laita grillattavat elintarvikkeet grilliritilän keskelle.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Saslikkivartaat	Grilliritilä + grillausastia	3	190		14 - 16*	
Braatuvursti	Grilliritilä + grillausastia	3	270		10*	
Merguez-makkara	Grilliritilä + grillausastia	3	250		10 - 12*	
Porsaanluut	Grilliritilä + grillausastia	3	220		40*	Reseptivihje: käytä marinadia, jossa on öljyä, sinappia, balsamiviinietikkaa, hunajaa, valkosipulia, worchsesterkastiketta, tomaattipyreetä ja Tabascoa.
Saté-kananpoika	Grilliritilä + grillausastia	3	250		14*	Tarjoa maapähkinäkastikkeen kera.
Paahtoleivän paahtaminen	Grilliritilä	3	200		1:30 - 2	Esilämmitä enintään 5 minuuttia. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta leivästä ei tule liian tummaa. Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
Havaijinleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	3	190		8 - 10**	
Croque Monsieur - leipä	Leivinpelti + leivinpaperi	3	190		8 - 11**	
Krutongit	Leivinpelti	2	180		12*	Reseptivihje: sekoita yhteen tuoretta vaa- leaa leipää, oliiviöljyä, valkosipulia ja rosmariinia. Älä käytä liikaa öljyä ja lisää öljy vasta vähän ennen paistamista, koska leipäkuutiot imeytyvät muutoin täyteen öljyä. Käännä monta kertaa.
Marengin gratinointi (kakun päällä)	Irtopohja- vuoka + grilli- ritilä	2	220		2**	Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta marengista ei tule liian tummaa.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

Leivonnaiset

- Suosittelemme tummia metallisia leivontavuokia, koska ne pitävät lämpöä paremmin. Laita leivontavuoka grilliritilän keskelle.
- Jos valmistat piirakan pellillä ilman leivinpaperia, voitele pelti kevyesti.
- Pienet leivonnaiset, esim. tuulihatut, pikkuleivät tai lehtitaikinataskut voit paistaa myös kahdella tasolla samanaikaisesti. Käytä tasoja 1 ja 3 ja uunitoimintoa Kuumailma.
- Kun paistat useammalla tasolla, on normaalia, että samanaikaisesti uuniin laitettut pellilliset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa. Anna alimpien pellillisten jälkipaistua tai laita ne seuraavalla kerralla uuniin aikaisemmin.
- Anna leivonnaisen jäähtyä ritilällä ennen kuin leikkaat sen.
- Leivonnainen on pohjasta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa korkeammalle, valitse matalampi lämpötila.
Leivonnainen on pinnasta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa alemmaksi, valitse matalampi lämpötila ja pidennä vähän paistoaikaa.
- Jos kakku on liian kuiva, säädä lämpötila vähän korkeammaksi ja lyhennä kypsennysaikaa. Jos kakku on sisältä taikinainen, säädä matalampi lämpötila ja pidennä kypsennysaikaa.
Kypsennystulos on tasaisempi, kun valitaan vähän matalampi lämpötila.
- Kakku painuu kasaan: käytä vähemmän nestettä tai säädä lämpötila 10 °C matalammaksi. Älä avaa uunin luukkuja liian aikaisin.
- Kakku kohoaa vain keskeltä: voitele paistovuolan reuna.
- Jos pikkuleipiä ei saa irrotettua 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 useamman kerran 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 + grilli- ritilä	1	165	☛	60 - 70	
		1	165	☛	65 - 75	
Sokerikakku	Irtopohja- vuoka + grilli- ritilä	1	165	☛	50 - 60	
Pitkä vuokakakku	Pitkänomai- nen vuoka + grilliritilä	2	160	☛	60	Jotta ruskistuksesta tulee tasainen, aseta uuniin pitkittäin.
		2	160	☛	60	Kosteille kakuille.
Torvivuokakakku, savariini	Torvivuoka + grilliritilä	1	165	☛	40	Reseptivihje: klassinen torvivuokakakku tai pekonin ja saksanpähkinöiden kera.
		1	165	☛ ^e	70	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kua.
Piirakka pellillä	Leivinpelti	2	165	☛	25 - 35	Voitele leivinpelti kevyesti tai käytä leivinpaperia.
Kääretorttu	Leivinpelti + leivinpaperia	2	190	☛	7 - 9	Kumoa vielä lämpimänä sokeroidulle leivinpaperille, kääri rullalle.
Kakkupohja	Irtopohja- vuoka + grilli- ritilä	2	165	☛	30 - 35	Laita irtopohjavuolan pohjalle leivinpaperia.
Pannupulla	Leivinpelti	2	165	☛	30 - 40	Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, viiku- noita tai sipulia ja pekonia. Voitele leivinpelti kevyesti tai käytä leivinpaperia.

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Hedelmäkakku murotaikinapohjalla	Torttuvuoka + grilliritilä	2	165	☛	45 - 50	Reseptivihje: laita pinnalle mansikoita tai aprikooseja ja marsipaania.
		2	165	☛	45 - 55	
Ranskalainen ome- napiiras	Torttuvuoka + grilliritilä	2	190	☛	35	Ranskalainen leivonnainen, jossa murotaiki- napohja, esim. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2	190	☛	35	
Apple pie (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm + gril- liritilä	2	160	☛	90 - 105	Esilämmitys
Täytkekakku (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm + gril- liritilä	2	150	☛	25 - 35	Esilämmitys
Pienet leivonnaiset						
Tuulihatut, eclairs	Leivinpelti + leivinpaperi	2	180	☛	35	Reseptivihje: valitse täytteeksi vaniljak- reemi, Mousse au Chocolat, hedelmän- tai kahvinmakuinen kermavaahto.
		2	180	☛	30	
Pikkuleivät, Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2	160 - 170	☛	15	
Lehtitaikinataskut, täytetyt	Leivinpelti + leivinpaperia	3	200	☛	15	Reseptivihje: täytä kinkulla ja juustolla tai omenoilla ja rusinoilla. Voitele munankeltuaisella.
Lehtitaikinaleivonnai- nen	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	☛	10	Reseptivihje: kuorruta seesaminsiemeneillä, unikonsiemeneillä, sokerilla.
Lehtitaikinaviinerit	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	☛	15	Reseptivihje: vanukkaan, hedelmien kera.
Rapeat uunivohvelit	Leivinpelti + leivinpaperia	2	140	☛	10 - 15	Paistoaika riippuu leivonnaisen paksuudesta. Muotoile ennen jäähtymistä, esim. jäätelötuuteiksi tai pieniksi rulliksi jäl- kiruokaa varten.
Grissini-leipätikut	Leivinpelti + leivinpaperia	2	160	☛	30 - 40	Sirotele pinnalle merisuolaa, rosmariinia, currya, seesaminsiemeneitä tai kuminaa. Paistoaika riippuu leipätikun paksuudesta.
Cookiet (à 20 g)	Leivinpelti + leivinpaperia	2	175	☛	10 - 12	Suklaan, rusinoiden, pähkinöiden tai sitruun- nan kera.
Browniet	Leivinpelti + leivinpaperia	2	120	☛	60 - 65	Leikkaa paistamisen jälkeen neliöiksi. Matalan lämpötilan ansiosta rakenne pysyy sisältä vähän juoksevana.
		2	180	☛ ^e	45	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kia.
Muffinit	Muffinipelti/ paperi- muotit	2	180	☛	20	Suklaan, pähkinöiden tai rusinoiden kera. Voitele muffinipelti hyvin.
Kuppikakut	Kuppikakku- pelti/ paperi- muotit	2	180	☛	15	Voitele kuppikakkupelti hyvin.
Small cakes (normin EN60350-1 mukaan)	Leivinpelti	2	150	☛	25 - 35	Esilämmitys
	Leivinpelti	3	150	☛	28 - 32	Esilämmitys
	Grillausastia	1				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	2	160	☛	28 - 32	Esilämmitys

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pursotinpikkuleivät (normin EN60350-1 mukaan)	Leivinpelti	2	140	✿	40 - 50	Esilämmitys
	Leivinpelti	3	140	✿	50 - 60	Esilämmitys
	Grillausastia	1				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	2	160	---	30 - 35	Esilämmitys
Leipä, sämpylät						
Sekaleipä	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200 / 170*	✿	50 - 60	
Hapanleipä	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200 / 180*	---	50 - 60	
Leipä pitkänomaisessa vuoassa	Pitkänomaisen vuoka + grilliritilä	2	175	---	45 - 50	
Patonki, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperia	2	220	---	10 - 12	
Ohutleipä	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	✿	25 - 30	Kypsen- nysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta.
Foccacia	Leivinpelti + leivinpaperia	2	210	---	20 - 25	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja tai juustoa.
Valkosipuli-/yrttipatonki	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	---	12 - 14	
Pullapitko	Leivinpelti + leivinpaperia	2	165	✿	25	
		2	165	✿ ^e	45	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Sämpylät, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2	170	✿	12	
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Leivinpelti + leivinpaperia	2	250 / 200*	---	20 - 25	
Lipeäleivonnaiset, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2	200	✿	12 - 15	
Croissantit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2	170	---	25 - 30	

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

Nostatus (taikinan kohotus)

- Laita taikinakulho grilliritilälle. Vaitse uunitoiminto "Nostatus".
- Suuria määriä varten, esim. leivälle, aseta lämpötila 38 - 40 °C ja pidennä aikaa. Siten taikina kohoaa tasaisesti keskeltä reunoihin saakka.
- Pieniä taikinamääriä varten, esim. korvapuustit tai sämpylät, voit valita lämpötilan 40 - 45 °C.
- Annettu nostatusaika on vain ohjeellinen. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.
- Jos taikina ei nouse, olet käyttänyt liian vähän hiivaa tai et ole vaivannut taikinaa riittävästi.
- Univalo ei pala tämän uunitoiminnon yhteydessä.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Taikinajuuri	Kulho + grilliritilä	2	38		25 - 45	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina, hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudeln/Germknödel)

Jälkiruoat

- Uunijälkiruoat voidaan hyvin esivalmistella - ja sitten vain laittaa uuniin. Tämä valmistusmenetelmä sopii hyvin suuriin määriin, esimerkiksi kun tulossa on paljon vieraita.
- Uunijälkiruoat nautitaan useimmiten lämpiminä, joten ne sopivat hyvin kylmään vuodenaikaan.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Apple Crumble	Uunivuoka + grilliritilä	2	200	✿	25	Omenavuoka jossa murukuorrutus, maistuu hyvältä myös marjojen tai mirabelli-luumujen kera.
Uniomenat	Uunivuoka + grilliritilä	2	200	✿	30	Suositus: käytä ruuanvalmistukseen sopivia luumuja, esim. Boskop. Nämä sopivat erityisesti keittämiseen ja paistamiseen. Kesäversio: täytä ricottajuustolla, sitruunalla, hunajalla, kardemummalla, vaniljalla ja pinjansiemenillä.
Hilloke	Grillausastia	2	180	✿	30 - 40	esim. aprikooseja ja erilaisia marjoja Älä lisää nestettä, sekoita useita kertoja. Mausta hunajalla, tuoreella vaniljalla tai kanelilla. Kypsennysaika riippuu hedelmien lajista ja kypsyystilasta.
Clafoutis-paistos	Uunivuoka + grilliritilä	2	200	✿	30	Ranskalainen jälkiruoka: klassisesti kirsikoiden kera, maistuu hyvältä myös mirabelli-luumujen tai marjojen kera.
		2	200	✿ ^e	55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Makea paistos	Uunivuoka + grilliritilä	2	180	✿	30	Esim. mannapuuro, rahka tai riisipuuro
Marengit (20 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	100	✿	150	Tee mahdollisimman matalia annoksia, jotta massa kuivuu hyvin läpi.

Sulatus

- Käytä tähän uunitoimintoa "Sulatus".
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta: pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen. Tämä lyhentää sulatusaika.
- Työnnä pakaste grilliritilällä toiselle kannatintasolle. Työnnä sen alapuolelle grillausastia 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 kappaleena olevat pakasteet, esim. marjat tai lihanpalat, toisistaan. Älä sulata kalaa aivan kokonaan; riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan. Anna kalan sulaa sitten valmiiksi huoneenlämmössä.

- Uuni ei sovellu kokonaisen broilerin tai paistinpalan sulatukseen, koska se kestää niin kauan. Tällaiset elintarvikkeet voidaan sulattaa huomattavasti nopeammin höyryuunissa tai yhdistelmähöyryuunissa.
- Kun lämpötila-asetus on alle 70 °C, uunivalo on pois päältä.

Varoitus – Terveysriski!

Kun sulatat eläinperäisiä elintarvikkeita, poista ehdottomasti sulamisnestettä. Se ei saa päästä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. Taudinaiheuttajat voivat siirtyä ruokaan.

Työnnä grillausastia uuniin ruoan alapuolelle. Kaada astiaan kertyvä lihan ja linnun sulamisnestettä pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista grillausallas kuumalla astianpesuaineliuoksella tai pese se astianpesukoneessa.

Kuumenna uunia sulatuksen jälkeen 15 minuuttia kuumailmalla lämpötilassa 180 °C.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Marjat (500 g)	Grillausastia	2	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Vihannekset (500 g)	Grillausastia	2	55	* ◊	30 - 50	Sulatusaika vaihtelee annosten mukaan. Pienikokoiset vihannekset kuten esim. herneet ja pavut sulavat nopeammin kuin pakastepinaattipaketti tai kukkakaaliruusuukkeet.
Broilerin koipireisi (à 200 g)	Grilliritilä + grillausastia	2	55	* ◊	50 - 55*	
Kalafilee (à 150 g)	Grilliritilä + grillausastia	2	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
Katkaravut	Grilliritilä + grillausastia	2	50	* ◊	25	

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

Umpioiminen

- Umpioi elintarvikkeet mahdollisimman pian oston tai poiminnan jälkeen. Pidempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja aiheuttaa helposti käymisen.
- Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Uuni ei sovellu lihan umpioimiseen.
- Tarkasta ja puhdista umpiointitölkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset huolellisesti.
- Aseta umpiointitölkit kuumutta kestäväan astiaan, jossa on vettä. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan, ja tölkkien sisällöstä pitäisi vähintään ¼ olla vedessä.
- Avaa uuninluukku, kun kypsennysaika on päätynt. Ota umpiointitölkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.
- Varastoi umpioidut tuotteet viileässä, pimeässä ja kuivassa paikassa, esim. varastossa. Käytä avattujen tölkkien sisältö nopeasti ja säilytä tölkki jääkaapissa.

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

Desinfiointi

- Lasit on hyvä desinfioida uunissa ennen säilöntää, jotta ennaltaehkäistään pilaantumista. Säilykkeitä voidaan vain siten säilyttää pidemmän aikaa ja muualla kuin jääkaapissa.
- Desinfioi tyhjiä lasipurkkeja 100 °C kuumailmassa vähintään 20 minuuttia. Lasipurkkien kannet ja kumitiivisteet voidaan desinfioida samanaikaisesti kiehuvaan veteen, jotta ne eivät kuivu uunin kuivassa kuumuudessa.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Desinfiointi	Grilliritilä	2	100	✿	20 - 25	Umpiointitölkit, tuttipullot

Kuivaaminen

- Kuivatus on säilöntämenetelmä, jossa elintarvikkeen kosteudesta poistetaan kuivan kuumuuden avulla jopa 50%. Samalla maku voimistuu.
- Mitä paksumpia elintarvikkeet ovat, sitä kauemmin kuivatus kestää. Kuivatus tapahtuu nopeimmin ja energiaa säästään, kun elintarvikkeet leikataan viipaleiksi.
- Laita esivalmistellut elintarvikkeet leivinpaperin päälle ritilälle tai leivinpellille. Käännä elintarvikkeita silloin tällöin kuivatuksen aikana.
- Kesto riippuu elintarvikkeen paksuudesta ja elintarvikkeesta luontaisesti olevasta kosteudesta, siis tomaattien kuivatus kestää kauemmin kuin sienien kuivatus.
- Jos haluat kuivattaa samanaikaisesti kahdella tasolla, käytä tasoja 1 ja 3.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika tuntia	Huomautuksia
Sienet viipaleina	Grilliritilä + leivinpaperia	2	60	✿	3 - 4	
Omenat renkaina	Grilliritilä + leivinpaperia	2	60 - 70	✿	6 - 8	
Tomaatit kahdeksa- sosina	Grilliritilä + leivinpaperia	2	70	✿	7 - 8	Poista tomaateista sienement, muutoin kuivatusaika pitenee.
Yrtit	Grilliritilä + leivinpaperia	2	60	✿	1:30 - 2	esim. ruohosipuli, persilja, salvia

Paistokivi

- Tarvitset lisävarusteeksi paistokiven ja lämmityselementin.
- Olipa kyse rapeasta pizzasta tai tuoreesta leivästä, paistokiven kanssa saavutat paistotuloksen, jota voidaan verrata massiivisen kiviuunin tulokseen, tai jopa ylittää sen, koska paistolämpötila voidaan säätää täsmällisesti.
- Koosta riippuen voit laittaa paistokivelle samanaikaisesti myös useampia pizzoja, sämpylöitä tai muita leivonnaisia.
- Voit paistaa useampia pizzoja peräjälkeen. Paistoaika pizzaa kohden voi tällöin pidentyä n. 1 - 3 minuuttia.
- Suosittelemme käyttämään leivän paistamiseen paistolämpömittaria. Pistä paistolämpömittari 10 - 15 min paistoaajan jälkeen taikinan paksuimpaan kohtaan. Tunnistin mittaa lämpötilan leivonnaisen sisällä ja kytkee uunin pois päältä, kun asetettu sisälämpötila on saavutettu.
- Taikinoiden pitää päästä paistettaessa kohoamaan ilman, että pinta repeää. Tämä saadaan aikaan pistelemällä leivonnaiseen haarukalla useita reikiä tai tekemällä siihen veitsellä viiltoja.
- Kypsennystaulukossa annetut lämpötilat ja ajat ovat ohjearvoja. Noudata esikypsennettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Sämpylät, tuore (à 50 g)	Paistokivi	1	250 / 200*	☐☐☐☐	15 - 20	
Ohutleipä	Paistokivi	1	210	☐☐☐☐	20 - 25	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta
Foccacia	Paistokivi	1	210	☐☐☐☐	20	Laita pinnalle esim. yrtejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja tai juustoa.
Sekaleipä	Paistokivi	1	200	☐☐☐☐	35 - 45	
Hapanleipä	Paistokivi	1	250 / 200*	☐☐☐☐	50 - 60	
Pizza, tuore	Paistokivi	1	275	☐☐☐☐	5 - 8	Kypsennysaika vaihtelee taikinan ja täytteen laadun ja paksuuden mukaan.
Pizza, pakaste	Paistokivi	1	230	☐☐☐☐	8 - 10	Paistoaika vaihtelee taikinan paksuuden mukaan. Noudata valmistajan ohjeita.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), tuore	Paistokivi	1	300	☐☐☐☐	2 - 4	Reseptivihje: klassisena tai vuohen tuorejuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätspulien kera.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), pakaste	Paistokivi	1	250	☐☐☐☐	8 - 10	

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

Paistovuoka

- Tarvitset lisävarusteeksi paistovuoaan ja lämmityselementin.
- Paistovuoaassa voit kypsentää helposti myös suurikokoiset lihanpalat ja hauduttaa suuret määrät ruokaa.
- Voit valmistaa ruoan ja pitää sen uunissa lämpimänä. Keittiö näyttää siistiltä, keittotaso ei ole likainen ja keittiöhöyryjä muodostuu vähemmän, 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.
- Kypsennysnesteet kiehuvat nopeasti kokoon; varmista, että nestettä on riittävästi. Lisää 30 minuutin kypsennysaikaa kohden n. ½ l nestettä.
- Kun kypsennät lihan kastikkeessa, pidä kastike aina juoksevana ja lisää tarvittaessa nestettä.
- Noudata myös paistovuoaan käyttöohjeessa olevia ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Broilerinrinta	Paistovuoka	1	200	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 15 - 20	Käytä paistolämpömittaria. Älä laita kantta päälle.
Naudanlihagulassi	Paistovuoka	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 90	Ruskista sipulit ja liha, käytä tähän lisäksi ruskistustehoa. Kaada joukkoon neste ja laske lämpötilaa, kypsennä lihalaadusta riippuen 60 - 90 minuuttia. Laita kansi päälle.
Ossobuco	Paistovuoka	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 90	Ruskista liha ja vihannekset, käytä tähän lisäksi ruskistustehoa. Kaada joukkoon neste ja laske lämpötilaa, jatka kypsennystä kannen alla 60 - 90 minuuttia. Käännä potkaviipaleet yhden kerran. Laita kansi päälle.
Tafelspitz (mausteliemessä keitettyä naudanlihaa)	Paistovuoka	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 200 - 220	Paahda puolitetut sipulit kevyesti, lisää vihannekset hetkeksi joukkoon ja kaada joukkoon neste. Kuumenna liemi kiehuvaaksi, mausta ja lisää joukkoon liha. Lihan pitää olla kokonaan nesteen peittämä. Laita paistovuokaan kansi päälle ja jatka kypsennystä lämpötilassa 130 °C. Laita kansi päälle.
Kääryleet	Paistovuoka	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 80	Ruskista kääryleet annoksittain, käytä tähän ruskistustehoa. Laita kansi päälle.
Tortilla	Paistovuoka	1	175	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikki ainekset kananmunia lukuunottamatta, kaada sitten muna-massa joukkoon ja jatka kypsennystä, kunnes tortilla on kiinteä. Laita kansi päälle.
Maalaismunakas	Paistovuoka	1	175	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikki ainekset kananmunia lukuunottamatta, kaada sitten muna-massa joukkoon ja jatka kypsennystä, kunnes munakas on kiinteä. Laita kansi päälle.

* Ruskista korkeassa lämpötilassa, laske lämpötilaa jatkokypsennystä varten.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kuskus-ruoka	Paistovuoka	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Ruskistami- nen + 90 - 120	Ruskista liha ja vihannekset, lisää sitten neste ja jatka kypsentämistä. Laita kansi päälle. Valmista kuskus-suurimot kattilassa lie- dellä.
Chili con carne	Paistovuoka	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Ruskistami- nen + 90	Laita kansi päälle.
* Ruskista korkeassa lämpötilassa, laske lämpötilaa jatkokypsennystä varten.						

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

9001140007 (970601)
fi

GAGGENAU

