

# BOP 250/251

Uuni

# Sisällysluettelo

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

<b>Paistolämpömittari</b>	<b>20</b>
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan	20
Ruuan sisälämpötilan asetus	21
Ohjearvoja sisälämpötilalle	21
<b>Ruskistusteho</b>	<b>22</b>
<b>Lapsilukko</b>	<b>23</b>
Lapsilukon aktivointi	23
Lapsilukon deaktivointi	23
<b>Perusasetukset</b>	<b>24</b>
<b>Puhdistus ja huolto</b>	<b>26</b>
Puhdistusaine	26
Sivuritilöiden pois ottaminen	27
<b>Pyrolyysi (itsepuhdistus)</b>	<b>27</b>
Pyrolyysin esivalmistelu	27
Pyrolyysin käynnistäminen	28
Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla	28
<b>Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?</b>	<b>29</b>
Sähkökatko	29
Esittelykäyttö	29
Uunin lampun vaihto	30
<b>Huoltopalvelu</b>	<b>30</b>
Mallinumero ja sarjanumero	30
<b>Taulukot ja vihjeet</b>	<b>31</b>
Vihannekset	31
Lisukkeet ja ruoat	33
Kala	35
Liha	36
Lintu	39
Grillaus ja paahtaminen	40
Leivonnaiset	41
Nostatus (taikinan kohotus)	45
Jälkiruoat	45
Sulatus	46
Umpioiminen	46
Desinfointi	47
Kuivaaminen	47
Paistokivi	48
Paistovuoka	49
Akryyliamidi elintarvikkeissa	50

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

## ⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 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.

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

## Palovamman vaara!

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

## **Palovamman vaara!**

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

## **Loukkaantumisvaara!**

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


## **Sähköiskun vaara!**

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

## **Palovaara!**

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

## **Palovamman vaara!**

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

## **Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

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

## Vaurioiden aiheuttajat

### Huomio!

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

## Ympäristönsuojelu

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

### Energiansäästöohjeita

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

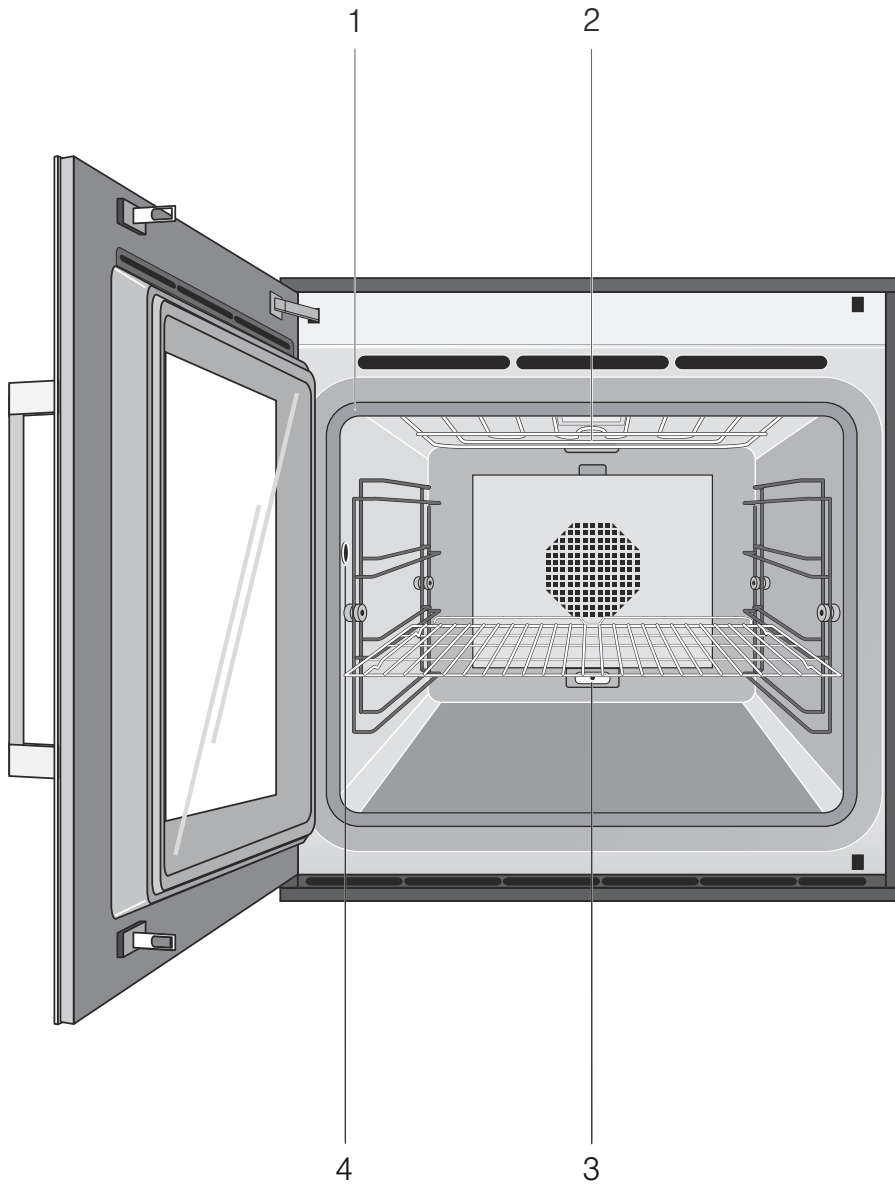
---

## Opi tuntemaan laitteesi

---

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

### Uuni



---

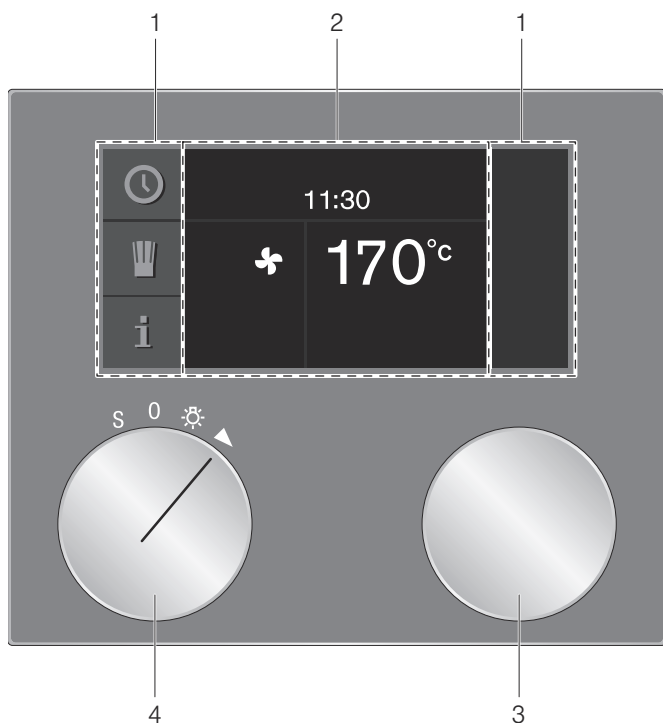
1	Luukun tiiviste
2	Grillin lämpöelementti
3	Pistorasia erityisistätarvikkeen lämpöelementille (paistokivelle ja paistovuolelle)
4	Paistolämpömittarin pistorasia

---

## Näyttö ja valitsimet

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

Kaikkien laitemallien käyttö on identtistä.



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

## Symbolit

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

## Värit ja esitystapa

### Värit

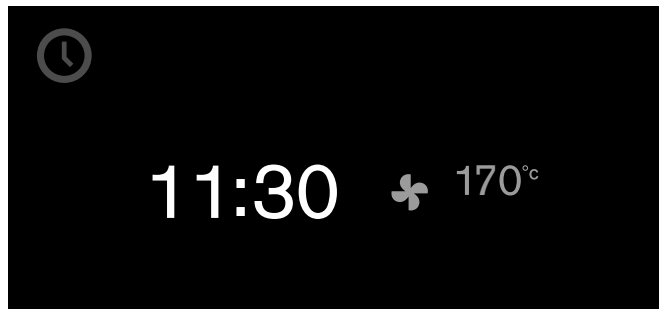
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

### Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

Zoomaus	Asetus, jota parhailaan 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<sup>®</sup>

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<sup>®</sup>**. Tärkeitä turvallisuuteen ja käyttötilaan liittyviä tietoja ilmestyy näyttöön myös automaattisesti. Nämä viestit poistuvat automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava valitsemalla **✓**.

## Jäähdytin

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

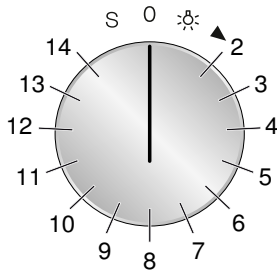
Ota ruoka-aineet uunista ja pidä uunin luukua kiinni, kunnes uuni on jäähtynyt. Luukua ei saa pitää puoliavoimena, viereiset keittiökalusteet voivat vahingoittua. Jäähdytin käy vielä hetken aikaa ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

### Huomio!

Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laitte ylikuumenee muutoin.





## Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀	Valo		
2	☼ Kuumailma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kuumailma: kakuille, pikkuleiville, paistoksille useammalla korkeudella. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
3	☼ <sup>e</sup> Eco-kuumailma*	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, lihalle, paistoksille ja gratiineille. Jälkilämpö käytetään optimaalisesti. Mukavuustoiminnot eivät ole päällä (esim. uunivalo). Uunitilan lämpötilan näyttö on mahdollista vain kuumennuksen aikana. Älä esilämmitä uunia. Laita ruokat 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 Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kakuille vuoaassa tai pellillä, paistoksille, paisteille.
5	--- Ylälämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö tulee kohdennetusti ylhäältä, esim. marenkipäälysteisten hedelmäkakkujen kuorruttamiseen.
6	--- Alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihauteessa valmistettaville ruoille.
7	☼ Kuumailma + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäkakut.
8	☼ Tasogrilli + kiertoilma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaiselle kalalle.
9	~~~~~ Tasogrilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroitten tai kalafileiden grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi.
10	~~~~~ Kompakti grilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee. Pienten määrien energiaa säästävä grillaus.
11	~~~~~ Paistokivitoiminto	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 250 °C	Vain lisävarusteena saatavan paistokiven kanssa Alhaalta kuumennettava paistokivi, jolla saadaan pizzat, leipä tai sämpylät rapeiksi kuin kivi-uunilla paistettaessa.
12	☐ Paistotoiminto	50 - 220 °C Ehdotettu lämpötila 180 °C	Vain lisävarusteena saatavan paistovuolan kanssa Lämmitettävä valupaistovuoka suurille määrille lihaa, paistoksille ja juhlapaisteille.
13	☺ Nostatus	30 - 50 °C Nostatus 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
14	* Sulatus	40 - 60 °C Nostatus 45 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille.

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

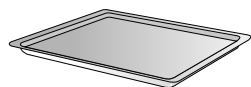
Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
S	 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	 Pyrolyysi	485 °C	Itsepuhdistus

\* 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.

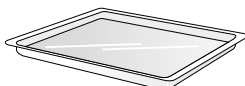
Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



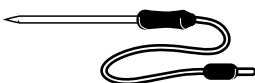
Leivinpelti, emaloitu



Grilliritilä



Lasiallas



Kiinnitettävä  
paistolämpömittari

## Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- BA 016 105 Kannatinjärjestelmä  
Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valettu kehys
- BA 026 115 Leivinpelti, emaloitu, 15 mm syvä
- BA 036 105 Grilliritilä, kromattu, ilman aukkoa, jalallinen
- BA 226 105 Grillipannu, emaloitu, 30 mm syvä
- BA 046 115 Lasipannu, 24 mm syvä
- BA 056 115 Lämmityselementti paistokiveä ja paistovuokaa varten (230 V)
- BA 056 125 Lämmityselementti paistokiveä ja paistovuokaa varten (400 V)
- BA 056 133 Paistokivi  
sis. paistokivitelineen ja pizzalapion (lämpöelementti tilattava erikseen)
- BS 020 002 Pizzalapio, 2-setti
- GN 340 230 Paistovuoka, alumiinivalu, GN 2/3, korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite

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

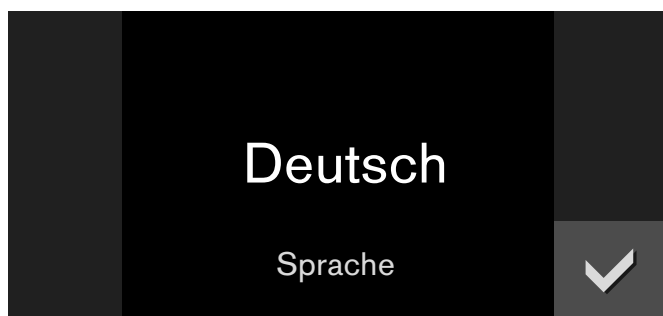
### Huomautuksia

- 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 ✓.

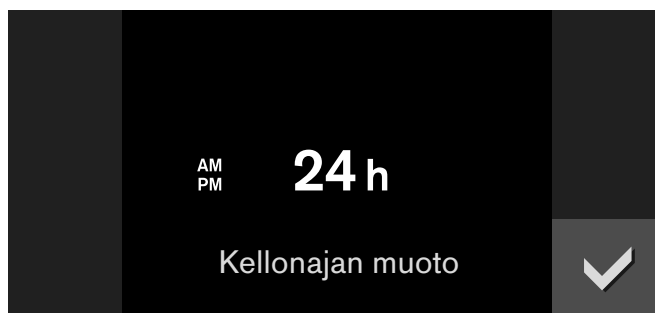


**Huomautus:** Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

## Kellonajan muodon asetus

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

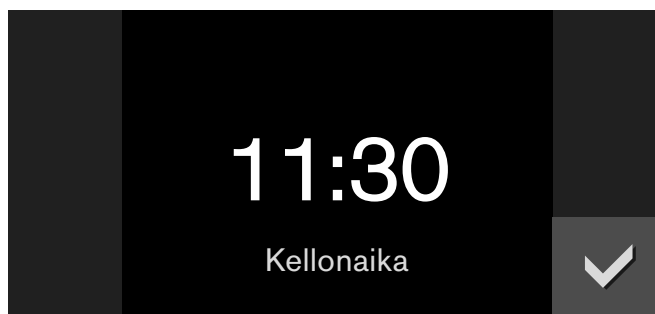
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



## 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.

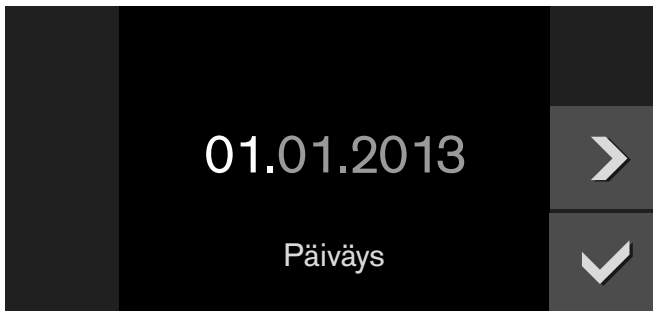
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



## Päiväyksen asettaminen

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

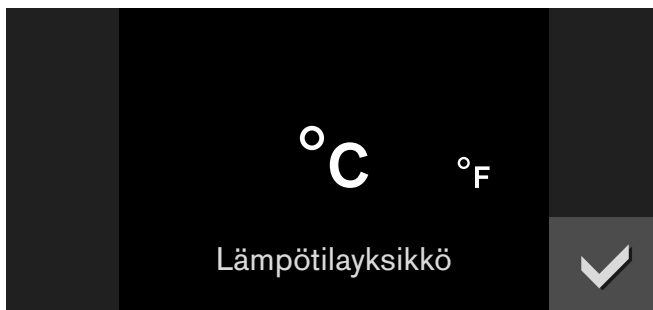
- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla > kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla > vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



## Lämpötilayksikön asetus

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

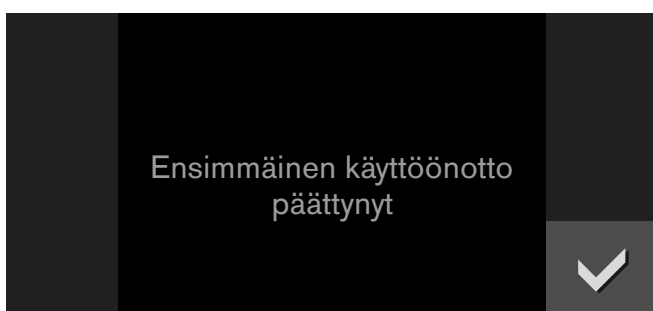
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



## 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  $\clubsuit$  ja 200°C. Miten asetat tämän käyttötavan näet kohdasta Laitteen käyttö.

## Varusteiden puhdistus

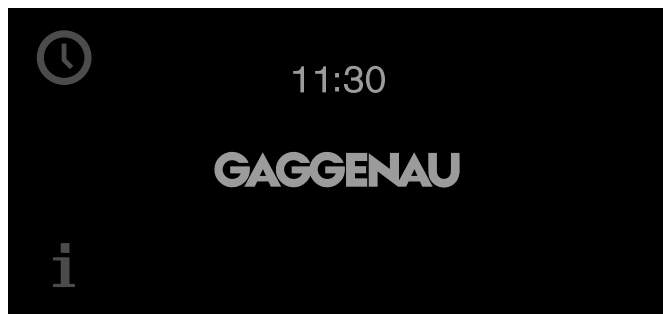
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

## Laitteen aktivointi

### Standby

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

Standby-näytön valo on himmennetty.



#### Huomautuksia

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

## Laitteen aktivointi

Poistukseksi valmiustilasta voit joko

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

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

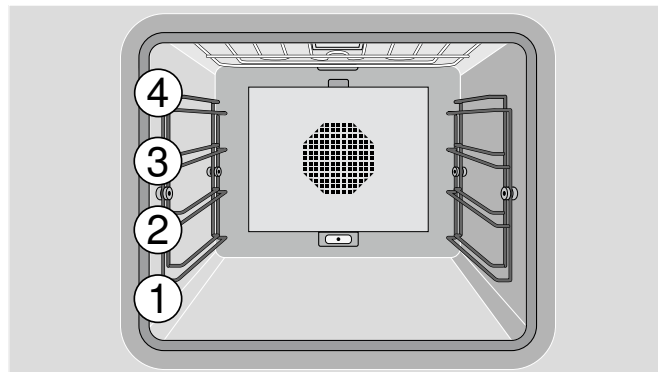
#### Huomautuksia

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

## Laitteen käyttö

### Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatintasoa. Ensimmäisellä tasolla tarkoitetaan alimmaista kannatintasoa.



#### Huomio!

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

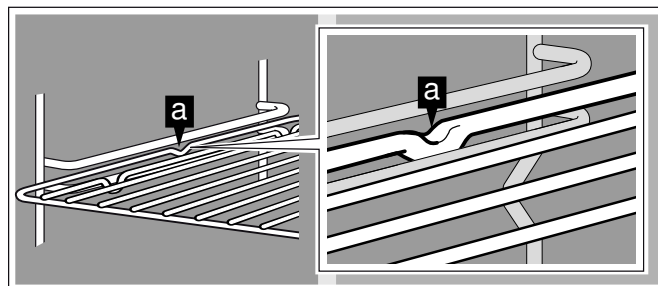
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

### Lisävarusteiden työntäminen uuniin

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

Työnnä ritilä uunin siten,

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



## Päällekytkentä

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

Näyttöön ilmestyy kuumentamissymboli . 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 ennakkoasetettu tehdasasetuksissa. Voit valita perusasetuksissa pikakuumennuksen tai kuumennuksen .

## Turvakatkaisu

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

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

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

## Ajastintoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

Hälytin

Ajanottokello

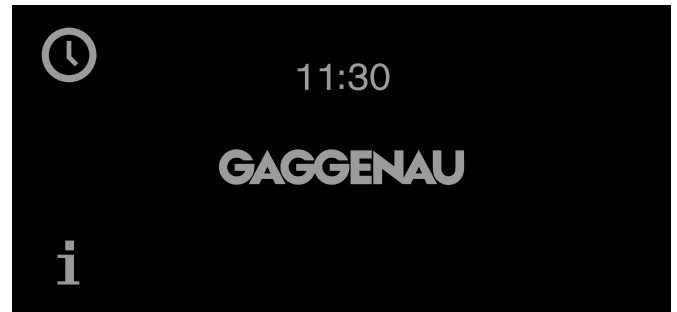
Kypsennysaika (ei lepotilassa)

Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

## Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia .



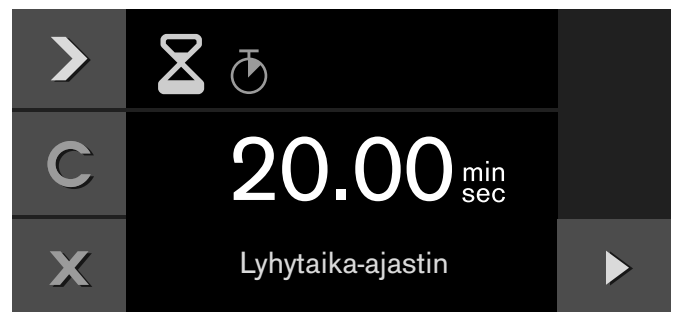
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

## Hälytin

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

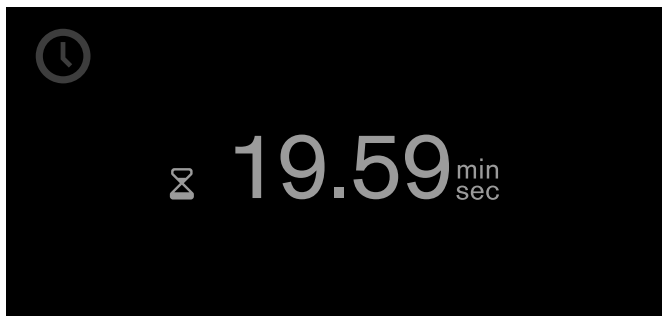
### Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella .

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



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

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

#### Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

#### Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

## Ajanottokello

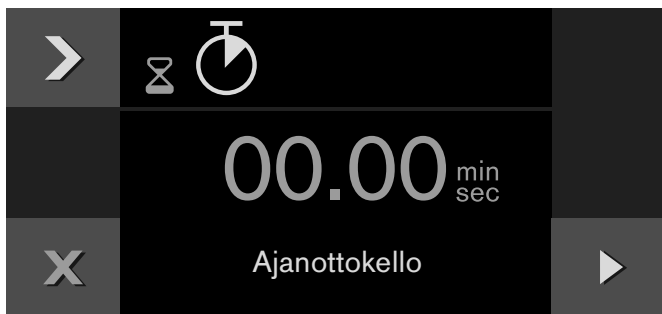
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

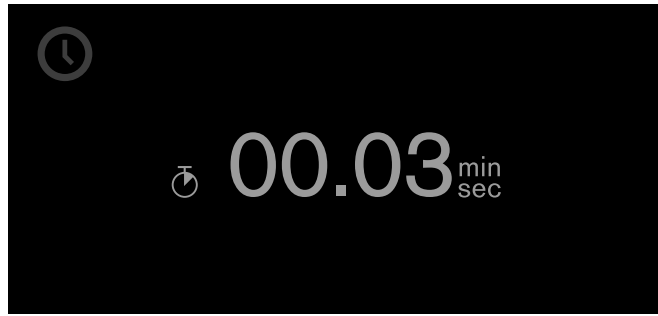
#### Ajanottokellon käynnistäminen

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



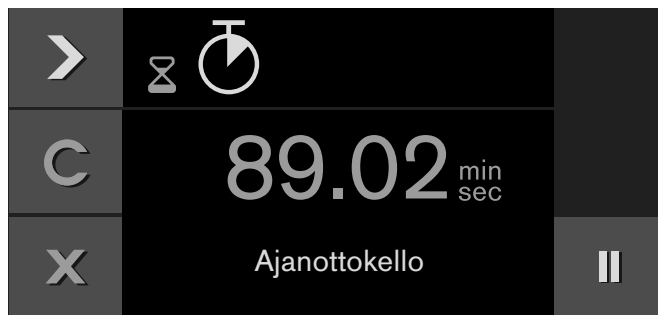
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



#### Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

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

#### Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

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




## Kypsennysajan kesto

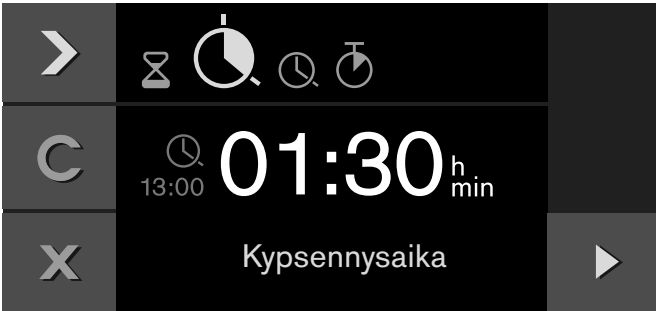
Kun asetat ruualle kypsennysajan, kytkeytyy laite itsestään pois päältä, kun tämä aika on kulunut umpeen.


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

### Kypsennysajan asetus

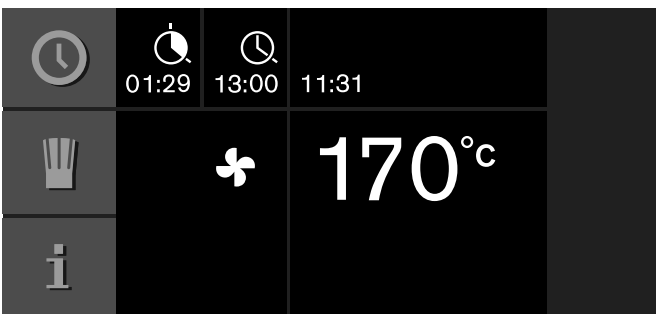
Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

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

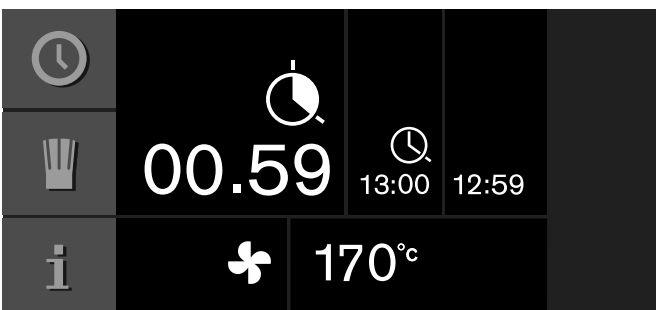




- 4 Käynnistä symbolilla .

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  kypsennysaika. Palaa symbolilla  normaaliin käyttöön.

### Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

**Huomautus:** Voit muuttaa käyttötapaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

## Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.




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

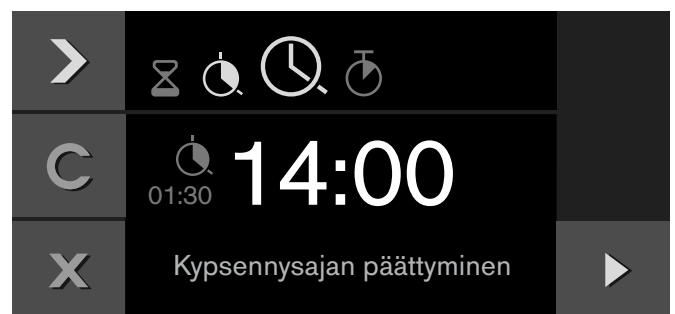
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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


### Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

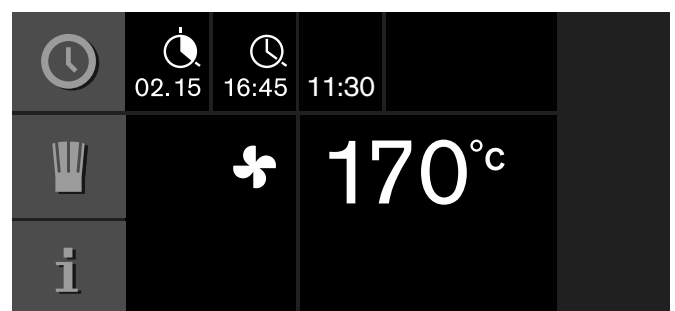
Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 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 päättyminen. Laite käynnistyy automaattisesti laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut umpeen.

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

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

#### Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla  "kypsennysajan päättyminen" . Aseta kiertoalitsimella 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 kohtaa Perusasetukset.).

## Pitkäaika-ajastimen asetukset

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



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

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli  ja lämpötila.

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

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

#### Poiskytkentä:




Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon **0**.

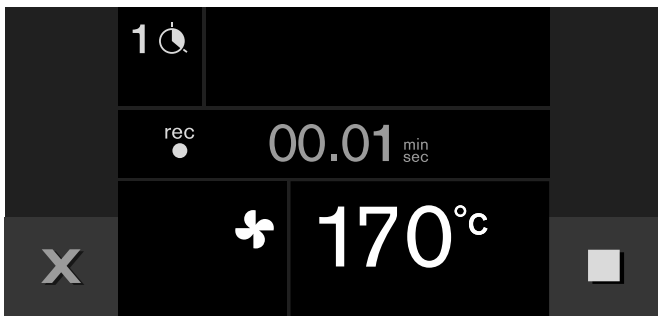
## Yksilölliset reseptit


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

## Reseptin tallentaminen

Voit asettaa peräkkäin jopa 5 vaihetta ja tallentaa ne.

- 1 Aseta toiminnonvalitsin 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.

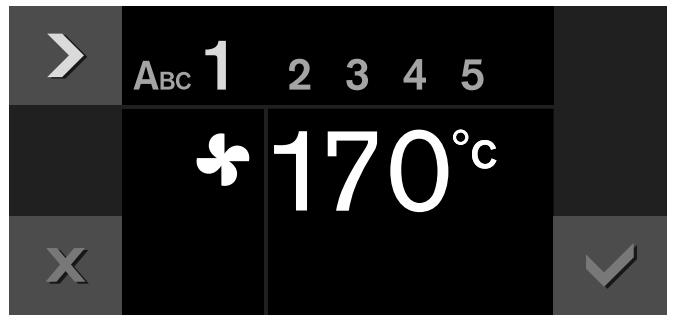
### Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:





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.

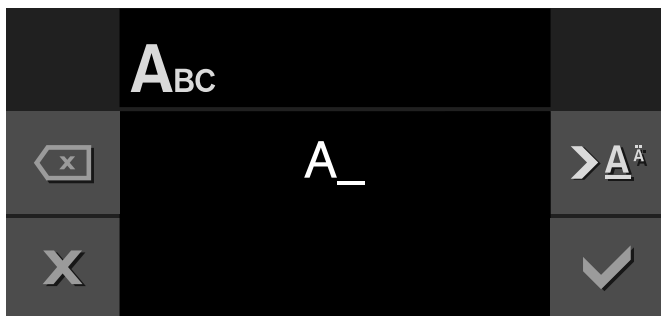
### Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

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<sup>ä</sup> 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

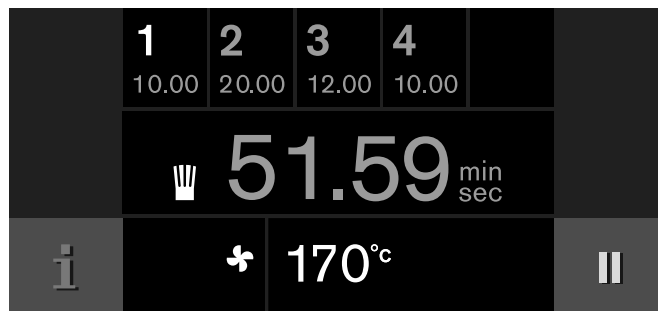
⊗ Kirjainten poisto

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

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

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

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

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

### ⚠ Sähköiskun vaara!

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

### ⚠ Palovammanvaara!

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

## Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan

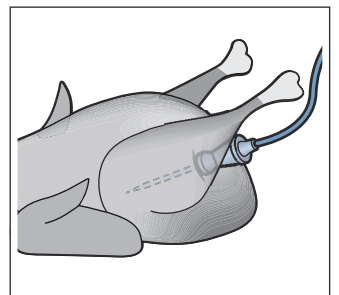
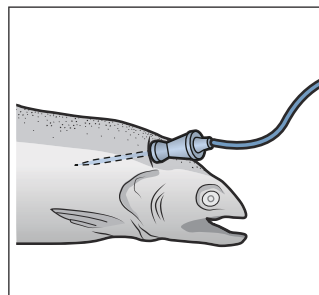
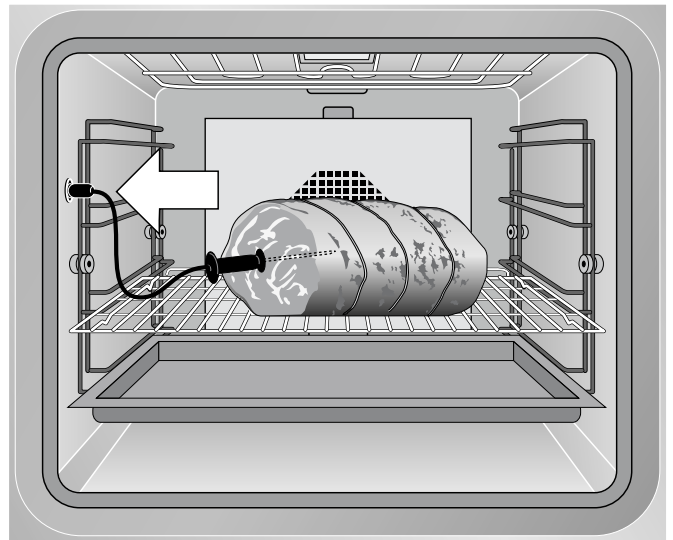
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan ennen kuin pistät ruuan uuniin.

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

Mikäli kypsennät useampia ruokapaloja, pistä paistolämpömittari keskelle paksuinta palaa.




Jos mahdollista, työnnä paistolämpömittari kokonaan ruuan sisään.

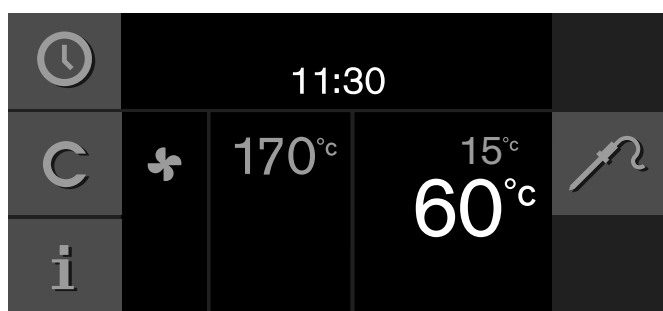
Linnun lihan ollessa kyseessä ei paistolämpömittarin kärjen saa osua onttoon keskikohtaan vaan lihaan vatsan ja reisien väliin.




Kun käytät tunnistinta leivän paistamisen yhteydessä, pistä paistolämpömittari vasta 10 - 15 minuutin paistoaajan 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 merkkiääni. 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 . 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.

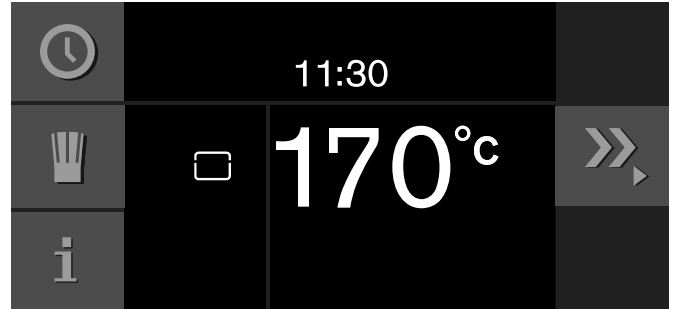
Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
<b>Nauta</b>	
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte	
hyvin verinen	45 - 47 °C
verinen	50 - 52 °C
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	70 - 75 °C
Naudanpaisti	80 - 85 °C
<b>Porsas</b>	
Porsaanpaisti	72 - 80 °C
Porsaanseläke	
punertava	65 - 70 °C
täyskypsä	75 °C
Lihamureke	85 °C
Porsaanseläke	65 - 70 °C
<b>Vasikka</b>	
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
<b>Riista</b>	
Kauriinsatula	60 - 70 °C
Kauriinreisi	70 - 75 °C
Hirvenlihapihvit	65 - 70 °C
Jäniksen-, kaniininseläke	65 - 70 °C

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
<b>Lintu</b>	
Broileri	85 °C
Helmikana	75 - 80 °C
Hanhi, kalkkuna, anka	80 - 85 °C
<b>Ankanrinta</b>	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Strutsinlihapihvi	60 - 65 °C
<b>Karitsa</b>	
<b>Karitsanreisi</b>	
punertava	60 - 65 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
<b>Karitsanselys</b>	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	65 - 75 °C
<b>Lammas</b>	
<b>Lampaanreisi</b>	
punertava	70 - 75 °C
täyskypsä	80 - 85 °C
<b>Lampaanselys</b>	
punertava	70 - 75 °C
täyskypsä	80 °C
<b>Kala</b>	
Filee	62 - 65 °C
Kokonaisena	65 °C
Terriini	62 - 65 °C
<b>Muut</b>	
Leipä	96 °C
Piiras	72 - 75 °C
Terriini	60 - 70 °C
Hanhenmaks	45 °C

## 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

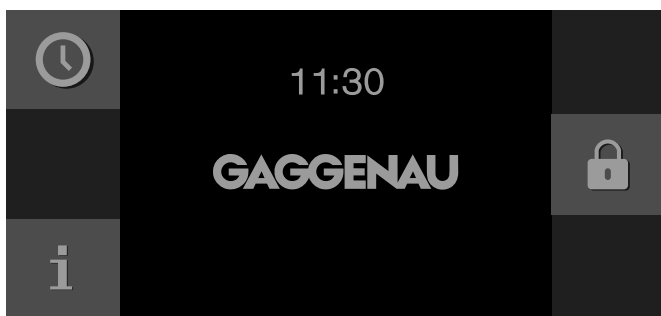
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


## Lapsilukon aktivointi

### Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa **0**.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




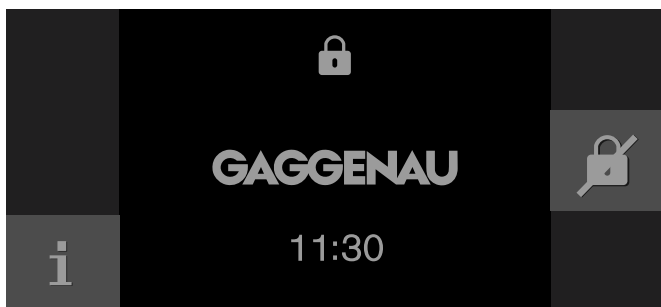
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

## 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 äänen-sävy	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 / englantia USA / englantia	Tekstinäytön kielen valinta <b>Huomautus:</b> Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja. Perusasetusvalikko sulkeutuu sen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeytää valitsimella ✗. <b>Huomautus:</b> 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 liitännästä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin".
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (ks. luku "Lapsilukko").

\* Tehdasasetus

## Puhdistus ja huolto

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

### ⚠ Sähköiskun vaara!

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

### ⚠ Palovamman vaara!

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

### ⚠ 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.

### ⚠ Loukkaantumiskaava!

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 valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.

Alue	Puhdistusaine
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpuhdistusainella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Runsaasti likaantunut uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 00311860 huoltopalvelusta tai Online-Shopista). <b>Huomio:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteseen!</li><li>• Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia!</li><li>• Älä käytä lämpimiin pintoihin!</li><li>• Huuhtelee huolellisesti vedellä!</li><li>• Noudata valmistajan ohjeita.</li></ul>
Uunilampun lasisuoja	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 (ei kaikissa uunimalleissa)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese grillivartaan käyttölaitetta astianpesukoneessa!
Teleskooppikanatin (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

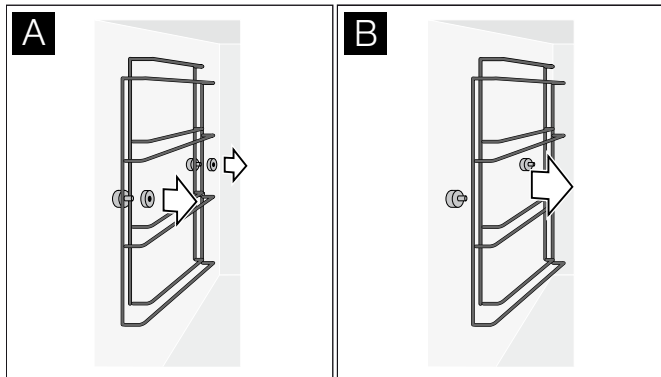
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausno 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

## Sivuritulöiden pois ottaminen

Sivuritulät voi ottaa puhdistamista varten ulos.

### Sivuritulöiden ulos ottaminen

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



Sivuritulät voi puhdistaa asianpesukoneessa.

### Sivuritulöiden takaisin asettaminen

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

## Pyrolyysi (itsepuhdistus)

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

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

### ⚠ Palovaara!

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

### ⚠ Palovaara!

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

### ⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

## Pyrolyysin esivalmistelu

### Huomio!

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

- Poista karkea lika ja ruoantähteet uunista ennen pyrolyysiä.
- Puhdistaa 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.



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

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

## Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla

Gaggernaun 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 vasteseeseen 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.

### ⚠ Sähköiskun vaara!

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

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

## Uunin lampun vaihto

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

### Sähköiskun vaara!

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

### 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.

### Toimi näin

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

### Lasisuojuksen vaihtaminen

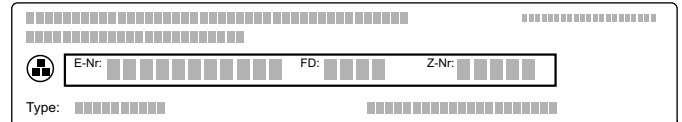
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

## Huoltopalvelu

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

## Mallinumero ja sarjanumero

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



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

E-Nr.	FD-Nr.

Huoltopalvelu 

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

---

## Taulukot ja vihjeet

---

### Huomautuksia

- Esilämmitä laite aina. 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 neljälle henkilölle. Jos haluat valmistaa suuremman määrän, kypsennysaika pitenee.
- 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 tai lasista uunipannua.
- 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 laitteissa, joissa on 4 kannatinkorkeutta. Suluissa olevat arvot tarkoittavat laitteita, joissa on 5 kannatinkorkeutta.
- Kun otat lasiastian uunista, laske se kuivalle alustalle, älä koskaan kylmälle tai märälle alustalle. Lasi saattaisi särkyä.
- Kaikki käyttötavat eivät ole käytettävissä kaikissa uunimalleissa tai niiden käyttöön tarvitaan lisävaruste.
- Uunitoiminto Eco-kuumailma: Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, lihalle, paistoksille ja gratiineille. Jälkilämpö käytetään optimaalisesti. Mukavuustoiminnot eivät ole päällä (esim. uunivalo). 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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni- toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vihannesvartaat	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	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	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	300	~~~~	6 - 10*	Reseptivihje: mausta sipuleilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla.
Juurekset	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Kurpitsalohkot	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkiväärillä, kuminalla, suolalla ja pippurilla.
Antipasti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: kun vihannekset ovat vielä kuumia, pirskota niille Aceto Balsamicoa ja mausta.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Escalivada (välimerelliset uunivihannekset)	Vuoka	4 (5)	250	~~~~	15*	Reseptivihje: munakoisoa, sipuleita, tomaatteja, paprikaa, öljyä. Maistuu lämpimänä ja kylmänä.
Ratatouille	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	---	30 - 40*	Reseptivihje: ripottele lopuksi pinnalle parmesaania.
Uunitomaatit	Vuoka	2 (3)	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	Vuoka	2 (3)	180	✿	25 - 30	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri ympärille keittokinkkua, kaada joukkoon kermaa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa.
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	45 - 50	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
Täytetyt paprikat, kasvisruokana	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	200	---	30 - 34	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä, sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.
Täytetty kesäkurpitsa, kasvisruokana	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	25	Reseptivihje: laita täytteeksi porkkanaraastetta, kevätsipulia, vuohen tuorejuustoa, valkosipulia, timjamia, suolaa ja pippuria ja ripottele pinnalle parmesaania.
Vihannespaistos	Vuoka	2 (3)	200	---	20 - 30	Esikypsennä/ blanseeraa vihannekset ja muut ainekset.
Vihannespurilainen, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

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















## Lisukkeet ja ruoat

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsen-nysaika min	Huomautuksia
<b>Lisukkeet</b>						
Perunat suolapedillä	Vuoka	2 (3)	200	---	40 - 60*	Laita uunivuokaan 2 cm paksuudelta merisuolaa. Laita pienet perunat kuorimattomina vuokaan, sivele oliiviöljyllä.
Lohkoperunat	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✿	15*	Reseptivihje: Leikkaa perunat lohkoiksi, mausta oliiviöljyllä, paprikalla ja suolalla.
Ranskalaiset perunat, tuoreet	Leivinpelti + leivinpaperia	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Reseptivihje: Öljyä kevyesti, mausta kypsennyksen jälkeen suolalla, paprika- tai curryjauheella.
Ranskalaiset perunat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	3 (4)	220	✿	14*	
Perunagradiini	Vuoka	2 (3)	180	✿	35	
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	55 - 60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.
Perunapaistikkaat	Leivinpelti	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Voitele pelti hyvin, purista perunapaistikasmassasta nestettä pois, sivele pintaan vähän öljyä. Käännä kerran.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Paistetut perunat	Grillausastia	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Vähärasvainen ruoanvalmistus. Levitä tasaisesti grillausastiaan, sekoita useita kertoja.
Vuohenjuusto pekoni-kääreessä	Lasinen uunipannu/leivinpelti	2 (3)	220	✿	8 - 10	Käyttöön sopii vuohen tuorejuusto tai vuohenjuusto-camembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Vuohenjuustoa ja hunajaa	Lasinen uunipannu/leivinpelti	2 (3)	200	✿	8	Reseptivihje: pirskota vuohen tuorejuuston tai vuohenjuusto-camembertin pinnalle laventelihunajaa ja ripottele pinnalle pinjansiemeniä.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Paistettu camembert, paneroitu, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✿	15 - 20	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
Paistettu camembert, paneroitu, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✿	15 - 20	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarellatikut, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✿	10	

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsenysaika min	Huomautuksia
Feta	Leivinpelti	2 (3)	250		12	Reseptivihje: laita öljyn, tomaattien, sipulien, valkosipulin ja rosmariinin kanssa vuokaan ja mausta suolalla ja pippurilla.
Uunijuusto, tuore	Leivinpelti	2 (3)	180		20	Tee pehmeään juustoon 10 minuutin kuluttua ristiviillot ja käännä juusto auki. Vuoka ei saisi mielellään olla paljon suurempi kuin juusto, jotta juusto ei hajoa.
<b>Ruoat</b>						
Tortilla	Vuoka	2 (3)	160		40	Reseptivihje: Paprikan, oliivien, sipulien, Serranon kinkun ja machegojuuston kera.
Maalaismunakas	Vuoka	2 (3)	160		40	Reseptivihje: Vihreän ja valkoisen parsan kera, lisänä graavilohta.
Frittata-munakas	Vuoka	2 (3)	190	---	45 - 50	Reseptivihje: Pinaatin, sipulien ja katkarapujen kera.
Enchilada-kasvistortillat, kuorrutetut	Lasinen uunipannu/grillausastia	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Vuoka	2 (3)	175		35	Reseptivihje: klassisena tai kasvispainotteisena grillivihannesten ja puhvelimozzarellan kera.
		2 (3)	180 - 190		55 - 60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Juustopasta	Vuoka	2 (3)	180 / 220		10 - 20	Juustokuorrutusta varten nosta 10 minuutin kuluttua lämpötila arvoon 220 °C ja anna ruskistua 10 minuuttia.
Juustospätzle	Vuoka	2 (3)	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.
Kevätkääryleet pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	225		18 - 20*	
Minikevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	225		10*	
Pizza, tuore	Leivinpelti	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Öljyä leivinpelti kevyesti.
Pizza, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	230		6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, pakaste	Grilliritilä	2 (3)	200		11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikkalainen pizza (paksu pohja), pakaste	Leivinpelti	2 (3)	200	---	20 - 24	Ilman esilämmitystä!
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), tuore	Leivinpelti	2 (3)	250	---	8 - 10	Reseptivihje: klassisena tai vuohen tuorejuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätsipulien kera.

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	250	✦	7	
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), pakaste	Grilliritilä	2 (3)	200	✦	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Piirakka- vuoka	2 (3)	200	---	20 + 20	Esipaista pohjaa 20 min, kaada seos pohjan päälle ja kypsennä vielä 20 minuuttia.
Sipulipiirakka	Leivinpelti	2 (3)	200	---	30 - 40	

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

## Kala

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

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kalapuikot, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✚	15 - 17*	
Mustekalarenkaat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	---	8 - 12	

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

## Liha

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni- toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
<b>Nauta</b>						
Naudanpaisti (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✚	90 - 120*	
Välilylitys, punertava (500 g)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	200	✚	30	Sisälämpötila 65 °C
		2 (3)	200	✚ <sup>e</sup>	45 - 50	Sisälämpötila 65 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
Paahtopaisti/ naudanselkä (1 kg) – verinen	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✚	25 - 35**	Reseptivihje: maistuu hyvältä béarnaisekastikkeen tai kylmänä viipaleina remouladekastikkeen ja paistettujen perunoiden kera.
– punertava	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✚	30 - 40**	
– täyskypsä	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✚	50 - 60**	

## Porsas

Porsaanfilee, kokonainen	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✚	20 - 25**	Reseptivihje: marinoi öljyllä, valkosipulilla ja persiljalla.
--------------------------	----------------------------------	-------	-----------	---	-----------	---

\* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoassa.

\*\* 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	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Porsaanfilee (250 g)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	30	Sisälämpötila 70 °C.
		2 (3)	180	✿ <sup>e</sup>	40 - 45	Sisälämpötila 70 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuu.
Porsaanmedaljongit	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Reseptivihje: laita vähän ennen valmistumista lasiseen uunipannuun/ grillausastiaan nokare voita ja rosmariinin- oksa ja jatka kypsennystä uunissa.
Porsaanpaisti - reisipala (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	45 - 50**	
Porsaanpaisti - niskapala (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Porsaanpotka	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee mukavan rapea.
Kassler (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180 / 160	✿	50 - 60**	
Rullapaisti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
<b>Vasikka</b>						
Vasikanpaisti (1,5 kg)	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180	✿	50 - 60*	
Vasikanpotka	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
Vasikanfilee	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Täytetty vasikanrinta	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	120 - 130	✿	120	

\* 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	Uuni- toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
<b>Riista</b>						
Villisianpaisti	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	170	✚	60 - 90*	Reseptivihje: marinoi yön yli öljyssä, valkosipulissa, sinapissa ja provinssin yrteissä.
Kauriinreisi	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	170 - 180	✚	60 - 80	
Kauriinsatula	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	165 - 175	✚	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaniininseläke	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180	✚	15 - 25*	Reseptivihje: marinoi valkosipulissa, rosmariinissa, oliiviöljyssä ja laadukkaassa balsamiviinietikassa.
Karitsanreisi – punertava	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✚	100*	Reseptivihje: marinoi yön yli oliiviöljyssä, valkosipulissa, rosmariinissa ja sitruunanviipaleissa.
– täyskypsä	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✚	120*	
Lampaanpotka	Lasinen uunipannu, grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 200	✚	35 - 45	
<b>Muut</b>						
Jauheliuhapörykät (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✚	30 - 35	Mitä litteämpiä jauheliuhapörykät ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät. Sopii suurille määrille.
Jauheliuhapörykät, ruskistetut (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✚	20	Kauniin ruskeat ja silti mehukkaat jauheliuhapörykät: ruskista ensin pannulla ja laita sitten uuniin.
Jauheliuhapörykät (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✚	25 - 30	Reseptivihje: soveltuvat hyvin jatkokäsittelyyn, esim. jauheliuhapörykät tomaattikastikkeessa, ruotsalaiset lihapullat, Königsberger Klopse.
Jauheliuhapörykät, ruskistetut (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✚	15	Reseptivihje: pujota lampaan- tai kaniininlihasta valmistetut jauheliuhapörykät vartaisiin ja tarjoa minttujogurtin tai viikunasinapin kera.
Fleischkäse-makkara, tuore (700 g)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	160	✚	60	Käytä paistolämpömittaria (sisälämpötila 67 °C).
Pekonisuikaleet (pekoni), ohut	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	180	✚	8 - 10	Kun otat uunista, valuta talouspaperin päällä.

\* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoassa.

\*\* 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	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pekonisuikaleet (pekoni), paksu	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Paprika jauhelihatäytteellä	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	175	✱	55 - 60	Reseptivihje: täytä jauhelihalla ja kypsennä tomaattikastikkeessa.

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

## Lintu

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (1,5 - 2 kg)	Grilliritilä + Grillausastia/paistovuoka	2 (3)	160 / 180	---	75*	Reseptivihje: täytä appelsiineilla, omenoilla tai kuivatuilla hedelmillä.
Ankanrinta	Paistovuoka/ uunivuoka	2 (3)	160	✱	25 - 35	Tee nahkaan ristiviillot.
Hanhi, kokonainen (5 kg)	Grilliritilä + Grillausastia/paistovuoka	2 (3)	160 / 190	✱	110 - 130*	Reseptivihje: täytä omenoilla ja sipuleilla, mausta täyte meiramilla ja sulje lintu.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkkuna, kokonainen	Grilliritilä + Grillausastia/paistovuoka	2 (3)	160 / 190	✱	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Broileri, kokonainen (1 kg) (normin EN60350-1 mukaan)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	190	✱	70 - 80	Esilämmitä.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Broilerin koipi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	☼	30**	Reseptivihje: aasialainen marinadi, jossa soijakastiketta, hunajaa, chiliä, valkosipulia, inkivääriä, kuminaa, raastettua limetinkuorta, korianteria.
		3 (4)	220	☼	30**	
Broilerin reisi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	☼	30**	Jätä kääntämisen jälkeen ylöspäin pinta, jossa on enemmän nahkaa; nahkasta tulee mukavan rapea.  Marinoi öljyllä, rosmariinilla, sitruunanviipaleilla ja valkosipulilla
		3 (4)	220	☼	30**	
Broilerinrinta	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	200	✱	20 - 25	Reseptivihje: hiero ennen kypsentämistä pintaan tandoorihnaa.
		2 (3)	200	✱ <sup>e</sup>	50	

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Broilerin nugetit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✻	15**	
Viiriäisenrinta	Leivinpelti	3 (4)	220	☁	10 - 12	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. papri- kaa, timjamia, katajanmarjaa ja valkosipulia.
Viiriäinen, kokonai- nen (à 150 g)	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200	☁	20 - 25	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. papri- kaa, 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 laitot 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	Uunitoi- minto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Porsaankylki, viipaleina	Grilliritilä + grillausastia	2 (3)	230	☁	18 - 20*	
		2 (3)	230	☁	18 - 20*	
Saslikki	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	190	☁	16*	
Braatvursti	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	270	☁	10*	
Merguez-makkara	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	250	☁	12*	
Porsaanluut, esikypsennetyt	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	200 - 220	☁	24*	
		3 (4)	200 - 220	☁	24*	
Porsaanluut, raa'at	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	220	☁	40*	Reseptivihje: käytä marinadia, jossa on öljyä, sinappia, balsamiviinietikkaa, hunajaa, valkosipulia, worchesterkastiketta, tomaattipyreetä ja Tabascoa.
		3 (4)	220	☁	30*	
Saté-kananpoika	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	250	☁	10 - 14*	Tarjoa maapähkinäkastikkeen kera.
Halloumijuusto (grillijuusto)	Grilliritilä + grillausastia	3 (4)	250	☁	5 - 8	Halloumi on puolikova juusto, jota käytetään turkkilaisessa ja kreikkalaisessa keittiössä. Se sopii erinomaisesti grillattavaksi.
Paahtoleivän paahtaminen	Grilliritilä	3 (4)	200	☁	1 - 2*	Esilämmitä enintään 5 minuuttia. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta leivästä ei tule liian tummaa.

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

\*\* Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.



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

\* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.  
\*\* Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

## Leivonnaiset

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni- toi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
<b>Kakku</b>						
Juustokakku	Irtopohja- vuoka	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	Matala juustokakku, jossa puolet rahkatäytettä.
Sokerikakku	Irtopohja- vuoka	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Pitkä vuokakakku	Pitkänomai- nen vuoka	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Jotta ruskistuksesta tulee tasainen, aseta uuniin pitkittäin.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Torvivuokakakku, savariini	Torvivuoka	1 (2)	165	✿	30	Reseptivihje: klassinen torvivuokakakku tai pekonin ja saksanpähkinöiden kera.
		1 (2)	170	✿ <sup>e</sup>	55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Piirakka pellillä	Leivinpelti	2 (3)	165 - 170	✿	40 - 45	Voitele pelti kevyesti.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Kääretorttu	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	190	✿	6	Kumoa vielä lämpimänä sokeroidulle leivinpaperille, kääri rullalle.
Kakkupohja	Irtopohja- vuoka	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Laita irtopohjavuokan pohjalle leivinpaperia.
Pannupulla	Leivinpelti	2 (3)	165	✿	30 - 35	Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, viikunoita tai sipulia ja pekonia.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Hedelmäkakku murotaikinapohjalla	Piirakka- vuoka	2 (3)	165	✿	40 - 50	Reseptivihje: laita pinnalle mansikoita tai aprikooseja ja marsipaania.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Ranskalainen omenapiiras	Piirakka- vuoka	2 (3)	190	✿	30 - 40	Ranskalainen leivonnainen, jossa murotaikinapohja, esim. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Vaaleisiin piirakkavuokiin.
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: täytä vanukkaalla ja kirsikoilla tai omenoilla.
Apple pie (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Esilämmitys
		1 (2)	180**	---	80 - 95	Esilämmitys

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsenysaika min	Huomautuksia
Täytekakku (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2 (3)	160**	✚	22 - 30	Esilämmitys
	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Esilämmitys
<b>Pienet leivonnaiset</b>						
Tuulihatut, eclairit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✚	35	Reseptivihje: valitse täytteeksi vaniljakreemi, Mousse au Chocolat, hedelmän- tai kahvinmakuinen kermavaahto.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✚	35	
Pikkuleivät, Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2 (3)	160 - 170	✚	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Pienet lehtitaikinalivonnaiset	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✚	15 - 20	
Lehtitaikinataskut, täytetyt	Leivinpelti + leivinpaperia	3 (4)	200	✚	15	Reseptivihje: täytä kinkulla ja juustolla tai omenoilla ja rusinoilla.
Lehtitaikinalivonnainen	Leivinpelti + leivinpaperia	3 (4)	200	✚	15	Reseptivihje: kuorruta seesaminsienillä, unikonsienillä, sokerilla.
Lehtitaikinatangot	Leivinpelti + leivinpaperia	3 (4)	200	✚	15	Reseptivihje: juuston, kinkun, pähkinöiden kera.
Lehtitaikinaviinerit	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✚	15 - 20	Reseptivihje: vanukkaan, hedelmien kera.
Rapeat uunivohvelit	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	140	✚	8 - 10	Muotoile ennen jäähtymistä, esim. jäätelötuuteiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruokaa varten.
Grissini-leipätikut	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	160	✚	30	Sirottale pinnalle merisuolaa, rosmariinia, currya, seesaminsieneniä tai kuminaa.
Cookiet (à 20 g)	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	175	✚	12 - 14	Suklaan, rusinoiden, pähkinöiden tai sitruunan kera.
Browniet	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	120	✚	60	Leikkaa paistamisen jälkeen neliöiksi. Matalan lämpötilan ansiosta rakenne pysyy sisältä vähän juoksevana.
		2 (3)	180	✚ <sup>e</sup>	40 - 45	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.
Muffinit	Muffinipelti/ paperimuotit	2 (3)	160	✚	25 - 30	Suklaan, pähkinöiden tai rusinoiden kera.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Kuppikakut (normin EN60350-1 mukaan)	Lasinen uunipannu	2 (3)	150**	✚ <sup>e</sup>	25 - 40	Esilämmitys
	Leivinpelti	3 (4)	150**	✚ <sup>e</sup>	25 - 40	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	1 (2)				Käyttö kahdella tasolla
	Lasinen uunipannu	3 (4)	160**	---	20 - 30	Esilämmitys

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

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


Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pursotinpikkuleivät (normin EN60350-1 mukaan)	Leivinpelti	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Esilämmitys
	Leivinpelti	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	1 (2)				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	2 (3)	160**	---	15 - 33	Esilämmitys
<b>Leipä, sämpylät</b>						
Sekaleipä	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200 / 170*	✿	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Hapanleipä	Leivinpelti	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliivi-tomaattileipä	Leivinpelti	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Leipä pitkänomaisessa vuoassa	Pitkänomai- nen vuoka	2 (3)	175	---	40 - 45	
Patonki, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Pannuleipä	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✿	15 - 20	Kypsen- nysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	210	---	15 - 20	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja tai juustoa.
Valkosipuli-/yrttpa- tonki	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	---	8 - 10	
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: täytä lampaanmaitojuustolla ja fetalla.
Pullapitko	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	165	✿	20	
		2 (3)	170	✿ <sup>e</sup>	30 - 35	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuu.
Sämpylät, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Sämpylät, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Lipeäleivonnaiset, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissantit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperia	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

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










## Nostatus (taikinan kohotus)

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Taikinajuuri	Kulho	2 (3)	38		25 - 45	esimerkiksi hiivataikina, leivontafermenti, hapantaikina, höyrynuudelipyörökät

## 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	Uuni-toiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Apple Crumble	Vuoka	2 (3)	200		35 - 40	Omenavuoka jossa murukuorrutus, maistuu hyvältä myös marjojen tai mirabelli-luumujen kera.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Pehmeille omenalajikkeille.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Kiinteille omenalajikkeille.
Uuniomenat	Vuoka	2 (3)	190 - 200		20 - 30	Suositus: käytä ruuanvalmistukseen sopivia luumuja, esim. Boskop. Nämä sopivat erityisesti keittämiseen ja paistamiseen. Kesäversio: täytä ricottajuustolla, sitruunalla, hunajalla, kardemummalla, vaniljalla ja pinjansiemenillä.
Hilloke	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	160 - 180		30 - 40	esim. aprikooseja ja erilaisia marjoja
		2 (3)	200	---	30 - 40	Älä lisää nestettä, sekoita useita kertoja. Mausta hunajalla, tuoreella vaniljalla tai kanelilla.
Clafoutis-paistos	Vuoka	2 (3)	190		30 - 35	Ranskalainen jälkiruoka: klassisesti kirsikoiden kera, maistuu hyvältä myös mirabelli-luumujen tai marjojen kera.
		2 (3)	200		55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
Makea paistos	Vuoka	2 (3)	160 - 180		30 - 40	Esim. mannapuuro, rahka tai riisipuuro
Ofenschlupfer-omenapaistos, Kirschenmichel-kirsikkapaistos	Vuoka	2 (3)	150		50 - 55	Esim. kirsikoiden tai aprikoosien kera
Topfenpalatschinken	Vuoka	2 (3)	180 - 190		8 - 10	Itävaltalainen erikoisuus: pannukakku, täytetty rahkalla ja rusinoilla, valeltu kermalla ja kuorrutettu.
Marengit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	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 sulatusaikaa.
- Työnnä pakaste grilliritilällä toiselle kannatinkorkeudelle, jos uunissa on 5 kannatinkorkeutta, kolmannelle kannatinkorkeudelle. Työnnä sen alapuolelle lasi-/grillipannu sulamismesteen talteenottoa varten.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon: sulatettu tuote ei säily ehkä enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore. Käytä sulatetut tuotteet viipymättä ja kypsennä ne täyskypsiksi.

- Käännä liha tai kala, kun puolet sulatusajasta on kulunut. Irrota yksittäiset sulatettavat tuotteet toisistaan, esimerkiksi marjat tai lihanpalat. Kala ei tarvitse olla täysin sula. Riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan.
- Kokonaisen broilerin ja paistinpalan sulatukseen tämä uuni ei sovellu, koska sulatus kestää liian kauan. Tällaiset elintarvikkeet voidaan sulattaa paljon nopeammin höyryuunissa tai yhdistelmähöyryuunissa.

### Terveysriski!

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Marjat (500 g)	Lasi-/grillipannu	2 (3)	50 - 55	* o	25 - 30	
Vihannekset (500 g)	Lasi-/grillipannu	2 (3)	50 - 55	* o	30 - 50	Sulatusaika riippuu annoksesta. Pienet vihannekset kuten esimerkiksi herneet ja pavut sulavat nopeammin kuin kimpa-leena pakastettu pinaatti tai kukkakaali-ruusukkeet.
Broilerin koipireisi (à 200 g)	Grilliritilä	2 (3)	50 - 55	* o	45 - 50*	
Kalafilee (à 150 g)	Grilliritilä	2 (3)	45 - 50	* o	45 - 50*	
Katkaravut	Grilliritilä	2 (3)	45 - 50	* o	20 - 25	

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

## 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 umpiointitölkkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset huolellisesti.
- Aseta umpiointitölkkit kuumutta kestävään astiaan, jossa on vettä. Tölkkit eivät saa koskettaa toisiaan, ja tölkkien sisällöstä pitäisi vähintään ¼ olla vedessä.
- Avaa uuniluukku, kun kypsennysaika on päätynt. Ota umpiointitölkkit 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	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Hedelmät	Grilliritilä	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	suljetuissa umpiointitölkeissä
Vihannekset	Grilliritilä	1 (2)	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	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Desinfiointi	Grilliritilä	2 (3)	100	✚	20 - 25	Umpiointitölkit, tuttipullot











## Kuivaaminen

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni-toiminto	Kypsen- nysaika tuntia	Huomautuksia
Sienet viipaleina	Grilliritilä + leivinpaperia	2 (3)	50 - 60	✚	3 - 4	
Omenat renkaina	Grilliritilä + leivinpaperia	2 (3)	50 - 70	✚	5 - 8	
Tomaatit neljänneksinä	Grilliritilä + leivinpaperia	2 (3)	60 - 70	✚	7 - 8	Poista tomaateista siemenet, muutoin kuivatusaika pitenee.
Yrtit	Grilliritilä + leivinpaperia	2 (3)	50 - 60	✚	1½ - 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 kiviunin tulokseen, tai jopa ylittää sen, koska paistolämpötila voidaan säätää täsmällisesti.
- Koosta riippuen voit laittaa paistokivelle samanaikaisesti myös useampia pizzoja, sämpylöitä tai muita leivonnaisia.
- Voit paistaa useampia pizzoja peräjälkeen. Paistoaika pizzaa kohden voi tällöin pidentyä n. 1 - 3 minuuttia.
- 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	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Paistokivi	1	250 / 200*		15 - 20	
Pannuleipä	Paistokivi	1	210		15	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta
Foccacia	Paistokivi	1	210		15	Laita pinnalle erilaisia aineksia, esimerkiksi yrtejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipuleita, kinkkua, tomaattia tai juustoa.
Sekaleipä	Paistokivi	1	175		45	
Hapanleipä	Paistokivi	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliivi-tomaattileipä	Paistokivi	1	175		45	
Pizza, tuore	Paistokivi	1	275		5 - 8	Kypsennysaika riippuu taikinan tyypistä ja paksuudesta sekä täytteestä.
Pizza, pakaste	Paistokivi	1	230		8 - 10	Kypsennysaika riippuu taikinan paksuudesta. Noudata valmistajan ohjeita.
Flammkuchen, tuore	Paistokivi	1	300		3 - 4	Reseptivihje: klassisesti tai tuoreen vuohenjuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätsipuleiden kera.
Flammkuchen, pakaste	Paistokivi	1	250		4 - 5	

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



## Paistovuoka

- Tarvitset lisävarusteena saatavan paistovuoan ja lämmityselementin.
- Paistovuoaassa voit valmistaa helposti myös suuret lihanpalat ja hauduttaa runsaan ruokamäärän.
- Voit esivalmistaa ruoat ja pitää ne uunissa lämpiminä. Keittiö näyttää siistiltä, keittotaso ei ole likaantunut ja keittiöön tulee vähemmän ruoanvalmistuskäryjä, koska ruoka valmistetaan uunissa.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta tarvitset ruskistamiseen vain hyvin vähän rasvaa.  
Vihje: älä laita rasvaa paistovuokaan, vaan öljyä liha. Näin lämpö siirtyy suoraan lihaan.
- Kypsennysneste kiehuu nopeasti kokoon, varmista aina nesteen riittävyys. Kun kypsennysaika on 30 minuuttia, lisää nestettä n. ½ litraa.
- Kun kypsennät kastikkeita, pidä ne aina juoksevina ja lisää kypsennysnestettä.
- Noudata myös paistovuoan käyttöohjeessa olevia ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Broilerinrinta	Paistovuoka	1	200	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 15 - 20	Ennen kuin laitat kypsennettävän tuotteen paistovuokaan, kuumenna se lisäksi ruskistusteholla. Työnnä sitten paistolämpömittari paikalleen.
Naudanlihagulassi	Paistovuoka	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 120	Ruskista sipulit ja liha, käytä sitä varten lisäksi ruskistustehoa. Lisää neste ja laske lämpötilaa, kypsennä lihan lajista riippuen 60 - 120 minuuttia
Osso buco	Paistovuoka	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 90	Ruskista liha ja vihannekset, käytä siihen lisäksi ruskistustehoa. Lisää neste ja laske lämpötilaa, jatka kypsennystä 60 - 90 minuuttia kannen alla. Käännä potkaviipaleet yhden kerran.
Tafelspitz	Paistovuoka	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 210 - 240	Ruskista halkaistut sipulit, lisää vihannekset hetkeksi joukkoon ja täytä nesteellä. Kiehauta liemi, mausta ja laita liha pataan. Lihan pitää olla kokonaan nesteen peittämä. Laita paistovuoan kansi päälle ja jatka kypsennystä 130 °C:ssa.
Saksanhirvi-ragout	Paistovuoka	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 100	Ruskista liha. Lisää neste ja laske lämpötilaa, jatka kypsennystä 60 - 100 minuuttia lihalajin ja lihanpalojen koosta riippuen.
Kääryleet	Paistovuoka	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 90	Ruskista kääryleet pienissä erissä, käytä siihen ruskistustehoa.
Tortilla	Paistovuoka	1	175	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten munamassa ja jatka kypsennystä, kunnes tortilla on kiinteä.
Maalaismunakas	Paistovuoka	1	175	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten munamassa ja jatka kypsennystä, kunnes maalaismunakas on kiinteä.
Täytetyt paprikat, kasvisruokana	Paistovuoka	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä ja sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.
Chili con carne	Paistovuoka	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Ruskistaminen + 60 - 90	

\* Ruskista korkeassa kuumuudessa, laske lämpötila jatkokypsennystä varten matalammaksi.

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruoat ovat kyseessä?

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

---

### Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

---

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

---



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**

