

BX 480/481

Kaksoisuuni

Sisällysluettelo

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

Grillivarras	21
Esivalmistelut	21
Grillivartaan kytkeminen päälle	21
Grillivartaan poiskytkentä	21
Ruskistusteho	22
Lapsilukko	22
Lapsilukon aktivointi	22
Lapsilukon deaktivointi	22
Perusasetukset	23
Puhdistus ja huolto	25
Puhdistusaine	25
Kannatinritilöiden poistaminen	26
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	26
Pyrolyysin esivalmistelu	26
Pyrolyysin käynnistäminen	27
Pyrolyysin asettaminen molemmille uuneille	27
Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla	27
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	28
Sähkökatko	28
Esittelykäyttö	28
Uunilampun vaihto	29
Huoltopalvelu	29
Mallinumero ja sarjanumero	29
Taulukot ja vihjeet	30
Vihannekset	30
Lisukkeet ja ruoat	32
Kala	34
Liha	35
Lintu	38
Grillaus ja paahtaminen	39
Leivonnaiset	40
Nostatus (taikinan kohotus)	43
Jälkiruoat	44
Sulatus	45
Umpioiminen	46
Desinfiointi	46
Kuivaaminen	46
Paistokivi	47
Paistovuoka	48
Akryyliamidi elintarvikkeissa	49

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 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 ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Palovamman vaara!

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

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

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

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

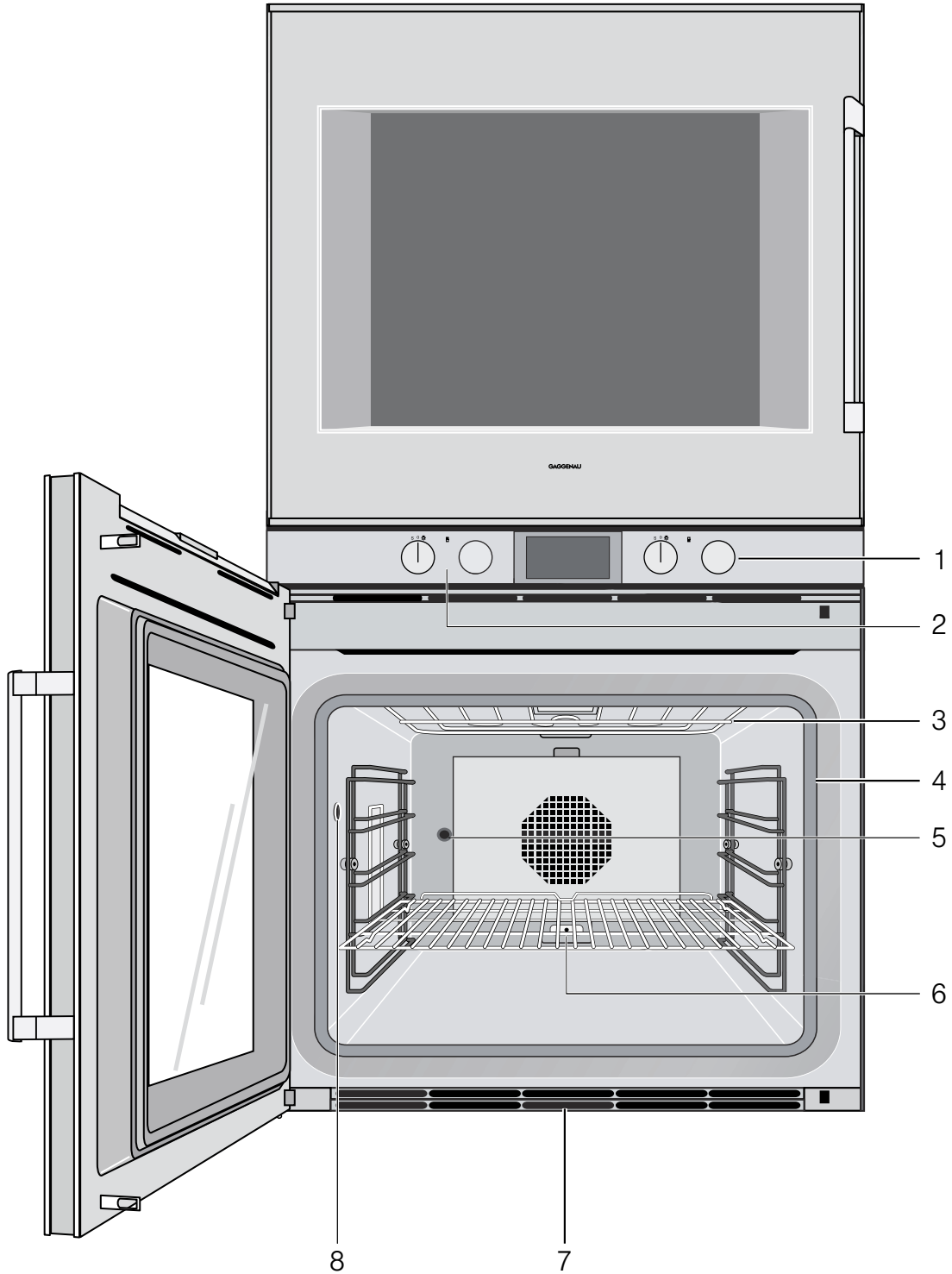
Energiansäästöohjeita

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

Opi tuntemaan laitteesi

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

Uuni



1 Ylemmän uunin valitsimet

2 Alemman uunin valitsimet

3 Grillivastus

4 Luukun tiiviste




5 Grillivartaan käyttö

6 Pistoke lisälämmityselementtiä varten
(lisävarusteinen paistokivi tai paistovuoka)

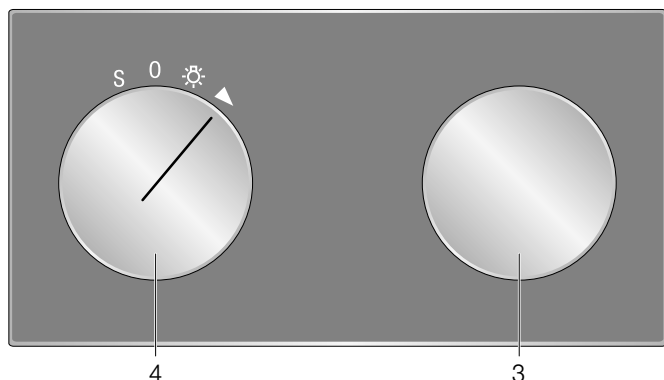
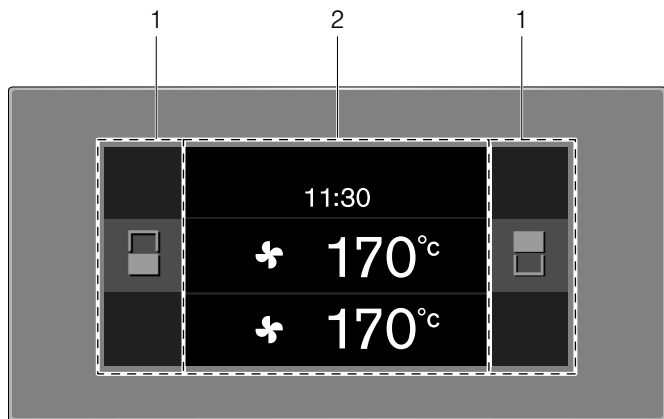
7 Tuuletusaukot

8 Paistolämpömittarin pistoke























Näyttö ja valitsimet

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

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



Symbolit

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

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

Värit ja esitystapa

Värit

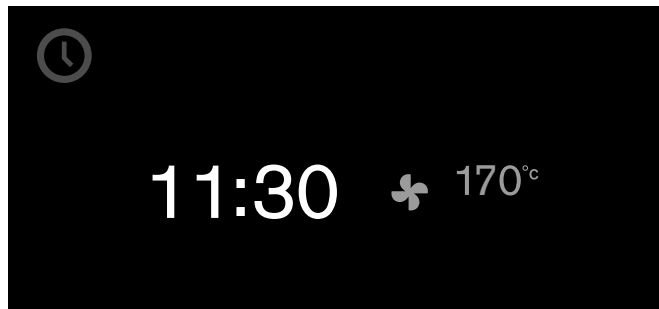
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

Zoomaus	Asetus, jota parhailtaan 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 kulu- tua, ja siinä näkyy vain tärkein. Tämä toi- minto on ennakoasetettu, ja sitä voidaan muuttaa perusasetukissa.



Lisäinformaatiota i ja i[®]

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Jäähdytin

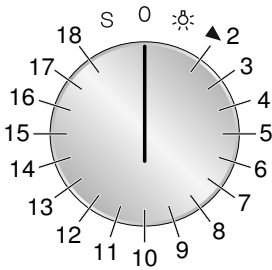
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

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

Huomio!









Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laite 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	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 ruoat kylmään, tyhjään uuniin ja käynnistä annettu kypsennysaika. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana. Siten vältät lämmön häviämisen.
4	--- Ylälämpö + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kakuille vuoassa tai pellillä, paistoksille, paisteille.
5	-- Ylälämpö + 1/3 alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kakuille pellillä, pikkuleiville, kakuille joissa marenkia, paistosten kuorrutukseen ja gratinointiin. Sopii käyttöön hyvin, kun paistettava tuote halutaan kuumentaa vähän ennen valmistumista vielä kohdenetusti ylhäältä.
6	--- Ylälämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö tulee kohdenetusti ylhäältä, esim. marenkipäällysteisten hedelmäkakkujen kuorruttamiseen.
7	-- 1/3 Ylälämpö + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Juustokakuille, vuokaleiville, vesihauteessa valmistettaville ruoille (esim. munahyydyke, Crème brûlée). Hauduttamiseen ilman kantta ja ruokien lämmittämiseen (ruoat kuivuvat vähemmän). Sopii käyttöön hyvin, kun paistettava tuote halutaan kuumentaa vähän ennen valmistumista vielä kohdenetusti alhaalta.
8	--- Alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihauteessa valmistettaville ruoille.
9	Kuumailma + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lisälämpö alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäkakut.
10	Kuumailma + 1/3 alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Korkeille paistoksille, lasagnelle, sipulipiirakalle, munaruuille (esim. tortilla, maalaismunakas).
11	Tasogrilli + kiertoilma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaiselle kalalle.
12	Tasogrilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroiden tai kalafileiden grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi.

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

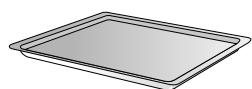
Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
13	 Kompakti grilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee. Pienten määrien energiaa säästävä grillaus.
14	 Paistokivitoiminto	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 250 °C	Vain lisävarusteena saatavan paistokiven kanssa Alhaalta kuumennettava paistokivi, jolla saadaan pizzat, leipä tai sämpylät rapeiksi kuin kiviunilla paistettaessa.
15	 Paistotoiminto	50 - 220 °C Ehdotettu lämpötila 180 °C	Vain lisävarusteena saatavan paistovuolan kanssa Lämmitettävä valupaistovuoka suurille määrille lihaa, paistoksille ja juhlapaisteille.
16	 Nostatus	30 - 50 °C Nostatus 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
17	 Sulatus	40 - 60 °C Ehdotettu lämpötila 45 °C	Tasainen ja hellävarainen sulattaminen. Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille.
18	 Lämpimänäpito	30 - 120 °C Ehdotettu lämpötila 70 °C	Ruokien lämpimänä pitämiseen, posliiniastioiden esilämmittämiseen.
S	 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	 Pyrolyysi	485 °C	Itsepuhdistus

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

Lisätarvikkeet

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

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



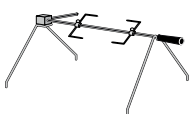
Leivinpelti, emaloitu



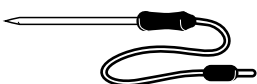
Grilliritilä



Grillausallas ja ritilä



Grillivarras



Kiinnitettävä paistolämpömittari

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- BA 018 105 Kannatinjärjestelmä
Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valurautakehys
- BA 028 115 Leivinpelti, emaloitu, 30 mm syvä
- BA 038 105 Grilliritilä, kromattu, aukoton, jaloilla
- BA 058 115 Lämpöelementti paistokivelle ja paistovuolelle
- BA 058 133 Paistokivi
sis. paistokivitelteen ja pizzalapion (lämpöelementti tilattava erikseen)
- BS 020 002 Pizzalapio, 2-setti
- GN 340 230 Paistovuoka, alumiinivalu, GN 2/3, korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite

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

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

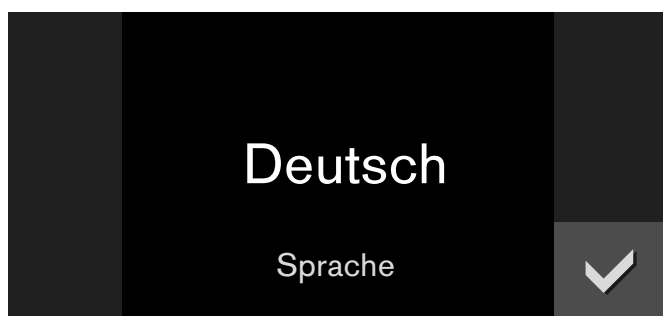
Huomautuksia

- 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 perusasetuksissa.

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu kieli.

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

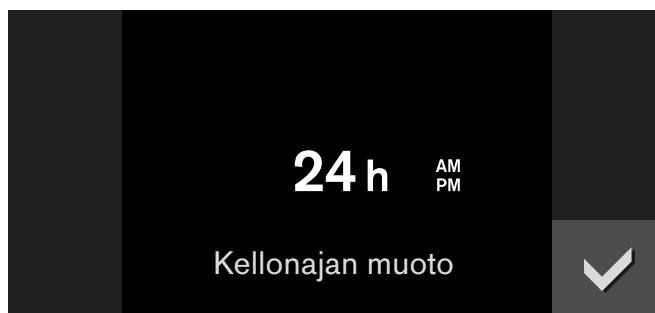


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

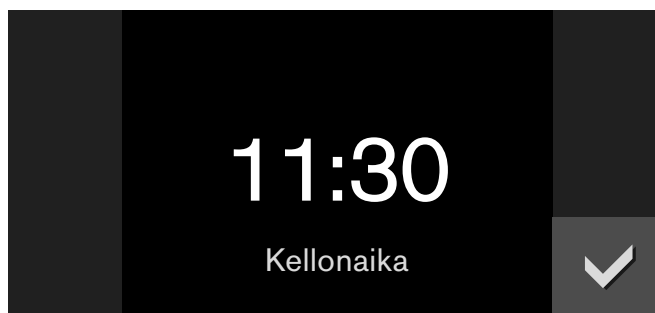
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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.

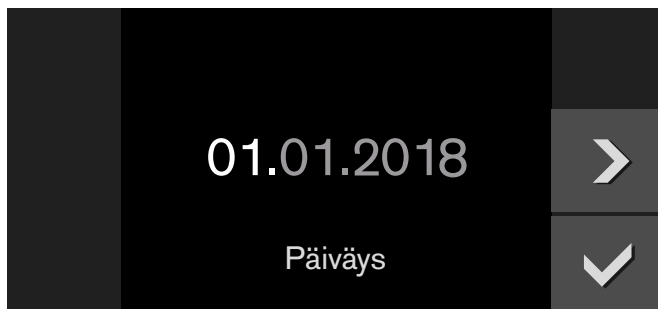
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

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

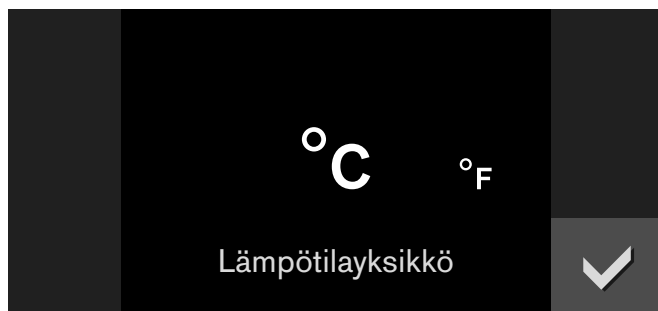
- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla > kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla > vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



Lämpötilayksikön asetus

Näyttöön ilmestyy kaksi mahdollista yksikköä, °C ja °F. Esivalittuna on yksikkö °C.

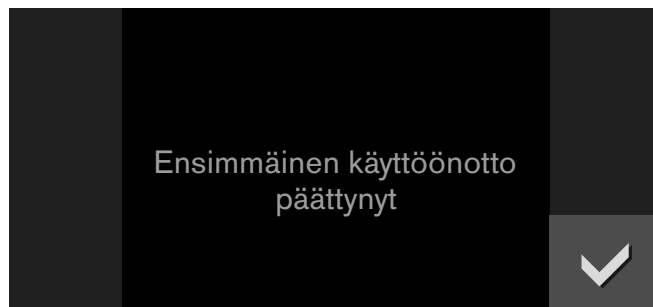
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi yksikkö.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.



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

Uunin kuumentaminen

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Poista uutuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuumennus yhden tunnin ajan kuumailmalla ☼ lämpötilassa 200 °C.

Varusteiden puhdistus

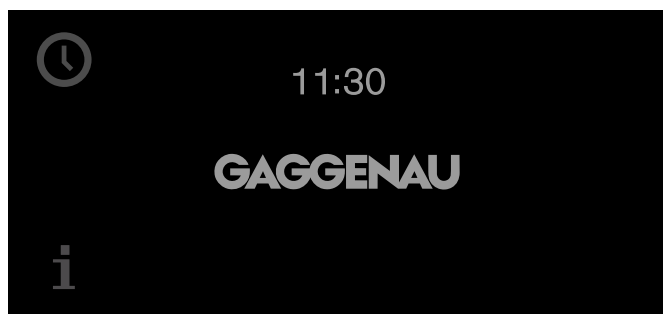
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen aktivointi

Standby

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

Standby-näytön valo on himmennetty.



Huomautuksia

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

Laitteen aktivointi

Poistuaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

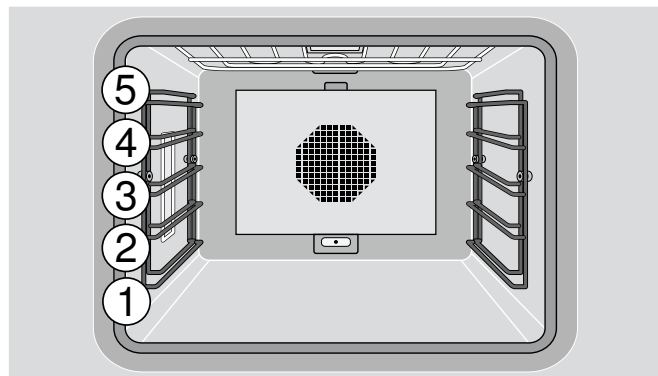
Huomautuksia

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

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on viisi kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

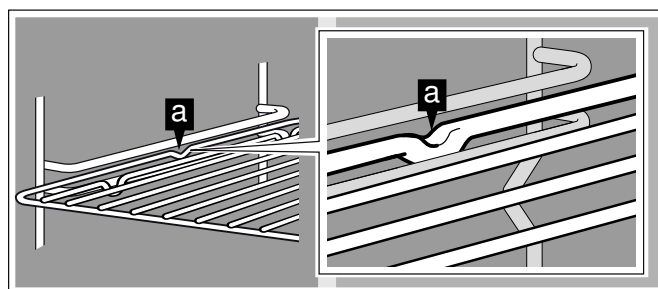
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumentuminen voi vaurioittaa laitetta.
- Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

Lisävarusteiden työntäminen uuniin

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

Työnnä ritilä uunin siten,

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

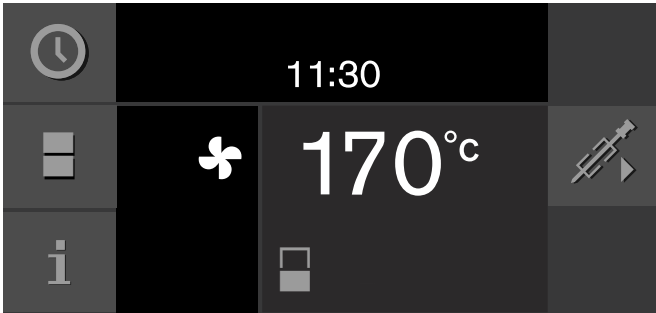


Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Voit käyttää molempia uuneja samanaikaisesti eri asetuksilla.

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

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

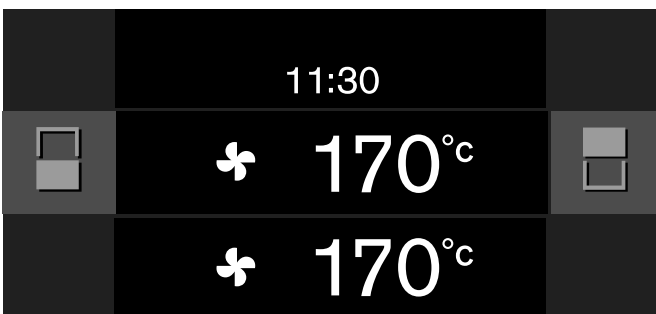


- 2 Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.

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

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

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



Pysäytys:

Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Pikakuumennus

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

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

Huomautus: Toiminto "Pikakuumennus" on ennakoasetettu tehdasasetuksissa. Voit valita perusasetuksissa pikakuumennuksen tai kuumennuksen .

Turvakatkaisu

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

Poikkeus:
Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

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

Ajastintoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌘ Hälytin

🕒 Ajanottokello

🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)

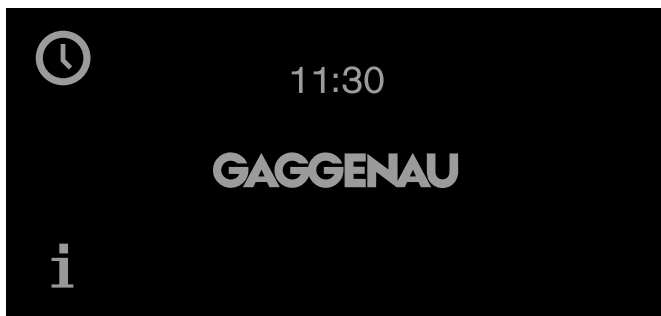
🕒 Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

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

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia 🕒.



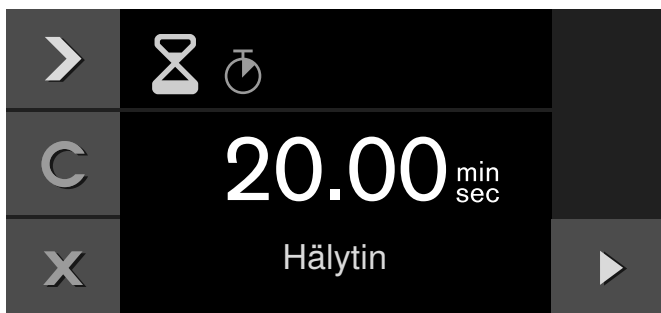
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

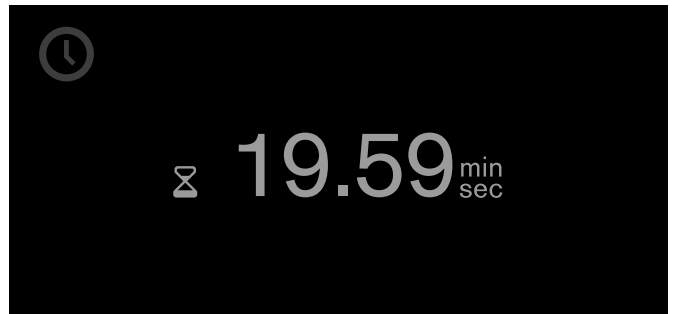
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

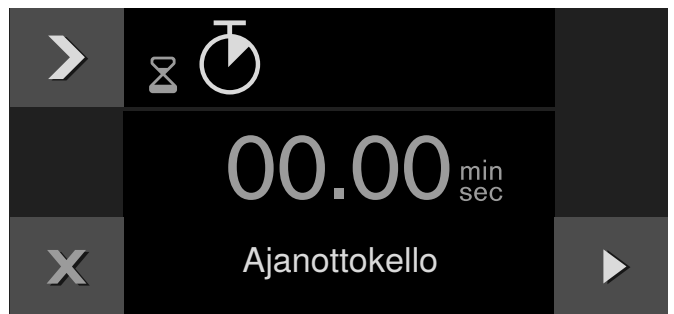
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

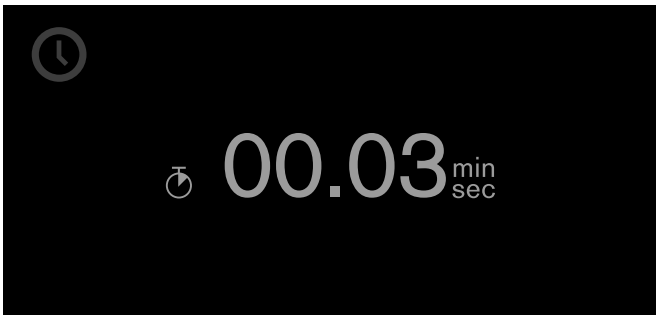
Ajanottokellon käynnistäminen

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



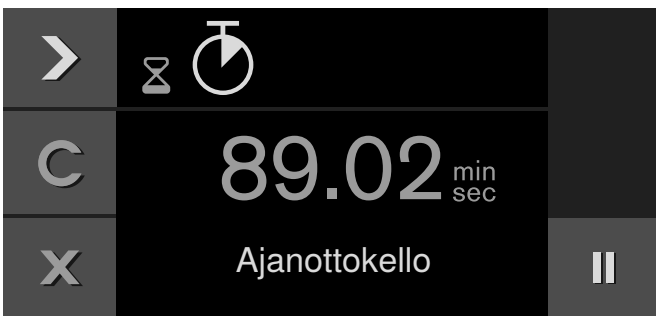
3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

4 Käynnistä valitsimella ▶.

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

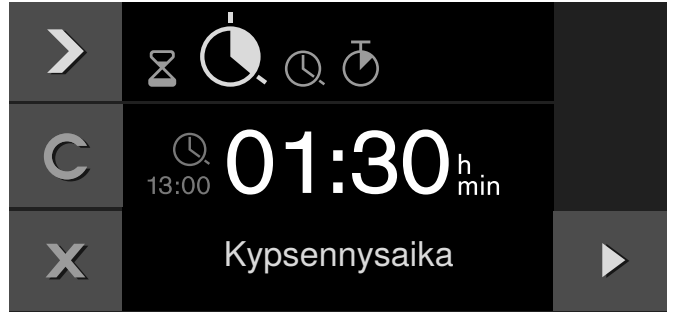
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tuntiin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asettaminen

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja laittanut ruoan uuniin.

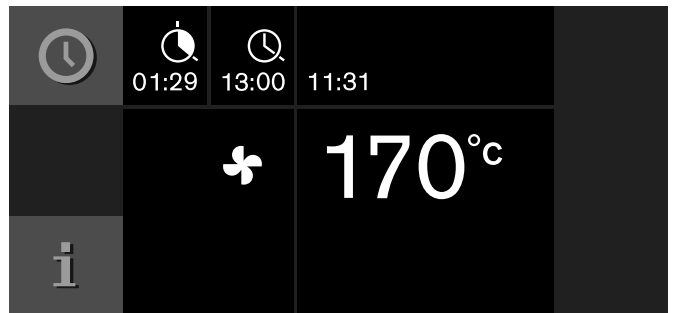
- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse valitsimella ▶ toiminto "Kypsennysaika" ⌚.

3 Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.

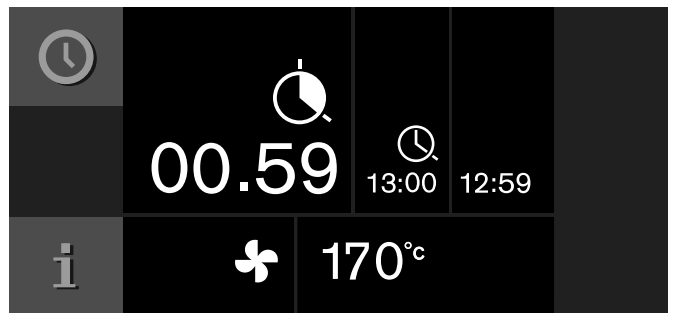


4 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Päättymässä oleva kypsennysaika näkyy minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä näytössä suurennettuna.



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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysaika-asetuksen poistaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötila myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päätyminen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.




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

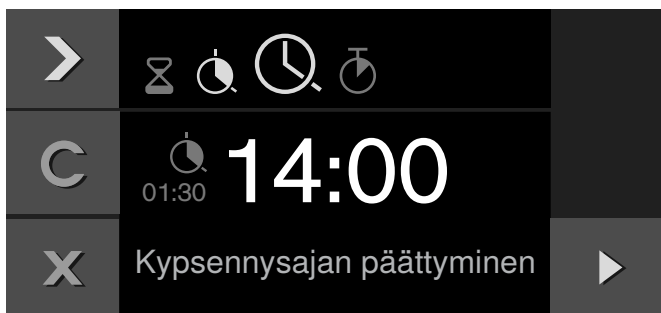
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.


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

Kypsennysajan päättymisen siirtäminen

Olet asettanut uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan.


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





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






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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

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



Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.



Aikatoimintojen asettaminen kummallekin uunille samanaikaisesti

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

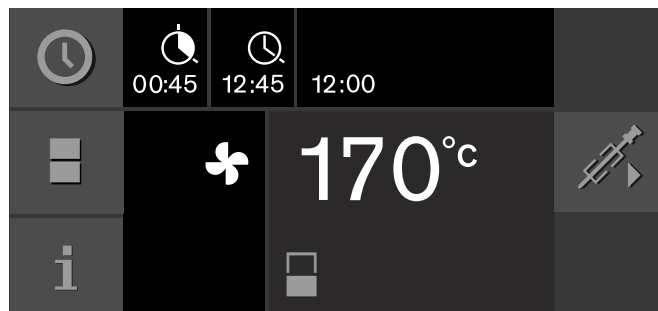
Kypsennysaika ja kypsennysajan päätyminen voidaan asettaa molemmille uuneille samanaikaisesti.


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

Jos kypsennysaika asetettiin vain yhdelle uunille, asetukset näkyvät näytön vasemmalla puolella.

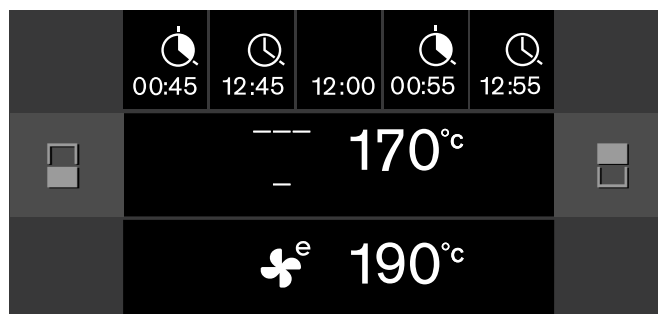
Symbolit  tai  kertovat, ovatko asetukset voimassa alemmalle vai ylemmälle uunille.

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



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

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



Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla laite pitää uunitoiminnolla "Kuumailma" lämpötilan välillä 50 ja 230 °C.

Voit pitää ruoat lämpiminä enintään 74 tuntia ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

Huomautus: Pitkäaika-ajastin on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".

Pitkäaika-ajastimen asettaminen

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



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

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy ja lämpötila.

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

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

Kytkeminen pois päältä:

Keskeytä toiminto kiertämällä toimintovalitsin kohtaan 0.

Paistolämpömittari

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

Huomautus: Paistolämpömittaria voidaan käyttää vain alemmassa uunissa.

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

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

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

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

Sähköiskun vaara!

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

Palovammanvaara!

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

Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan

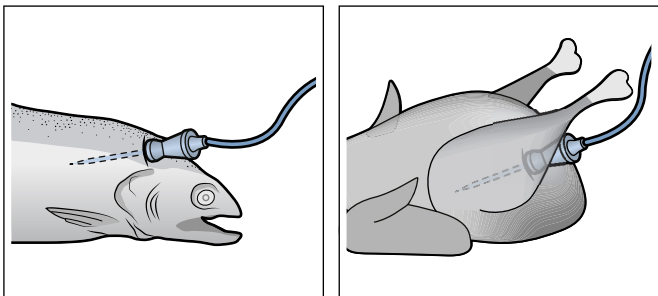
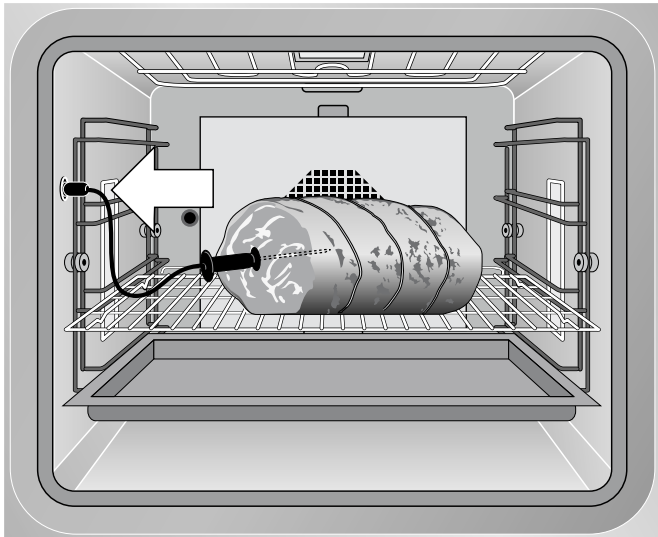
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan ennen kuin pistät ruuan uuniin.

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

Mikäli kypsennät useampia ruokapaloja, pistä paistolämpömittari keskelle paksuinta palaa.

Jos mahdollista, työnnä paistolämpömittari kokonaan ruuan sisään.

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

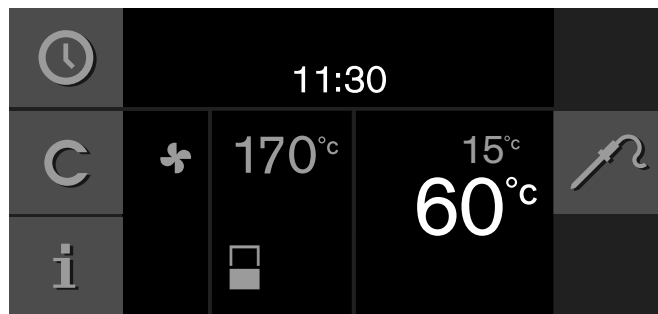


Kun käytät tunnistinta leivän paistamisen yhteydessä, pistä paistolämpömittari vasta 10 - 15 minuutin paistoaajan kuluttua leivän kylmimpään kohtaan. Kuoren ansiosta paistolämpömittari ei tällöin uppoa taikinaan. Jatka leivän paistamista, kunnes haluttu sisälämpötila on saavutettu.

Sisälämpötilan asettaminen

- 1 Työnnä uuniin paistettava tuote, johon olet työntänyt paistolämpömittarin. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa ylhäällä oikealla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku.
Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin! Näyttöön ilmestyy ja tuotteen senhetkinen sisälämpötila.
- 2 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
- 3 Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.

- 4 Kosketa symbolia . Aseta paistettavan tuotteen haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella .
Asetetun sisälämpötilan pitää olla korkeampi kuin tämänhetkinen sisälämpötila.



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

Kun paistotuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Kypsennys päättyy automaattisesti. Vahvista valitsimella ja kierrä toimintovalitsin asentoon 0.

Huomautuksia

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

Asetetun sisälämpötilan muuttaminen:

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

Lisälämpötila-asetuksen poistaminen:

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

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

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

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

Grillivarras

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

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

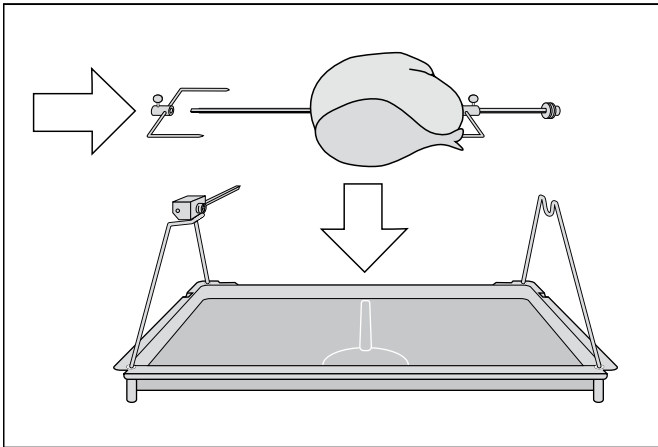
Huomautus: Grillivarrastoiminto on käytettävissä vain alemmassa uunissa.

Huomio!

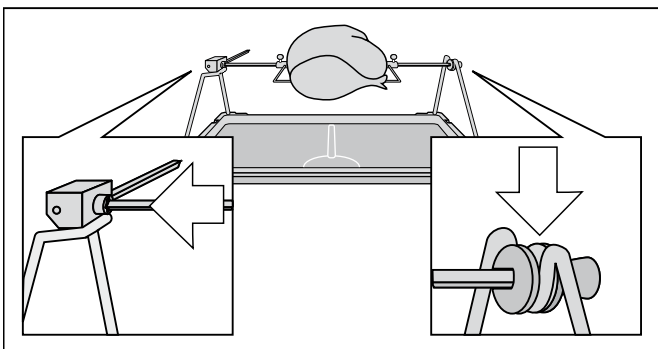
Paistolämpömittaria ei voi käyttää yhdessä grillivartaan kanssa.

Esivalmistelut

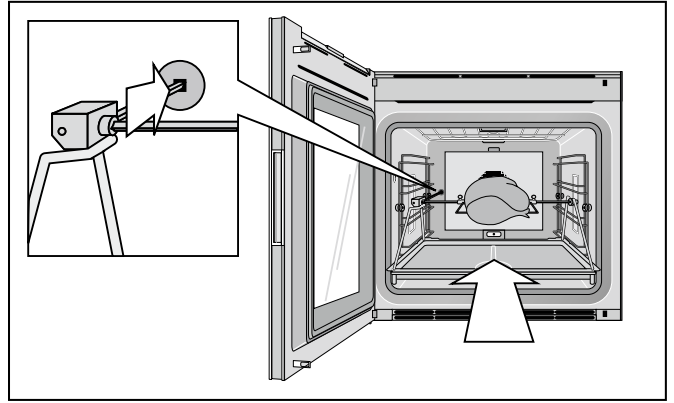
- 1 Työnnä molemmat kiinnityssangat grillausaltaan holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.
- 2 Työnnä oikeanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka mahdollisimman keskeltä vartaaseen. Sido linnun lihaa paistaessasi siipien päät selän alle ja jalat yhteen, jotta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




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

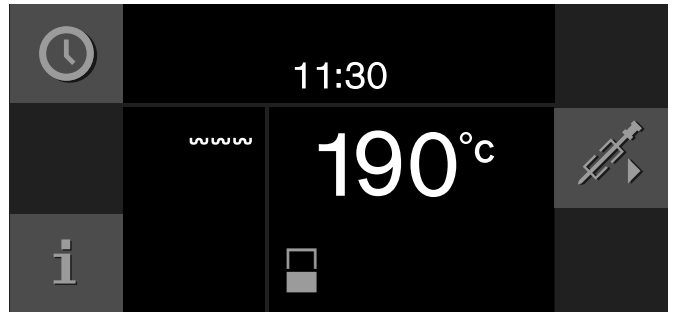


- 6 Työnnä grillausallas ja grillivarras uunin alimmalle tasolle. Käyttöakselin täytyy lukkiutua uunin takaseinässä olevaan aukkoon.




Grillivartaan kytkeminen päälle

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



Grillivartaan poiskytkentä

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

Varo polttamasta itseäsi!

Käytä patakäsineitä.

- 4 Ruuvaa käsikahva sivuun kiinni irrottaakseen grillivartaan.


Huomautuksia

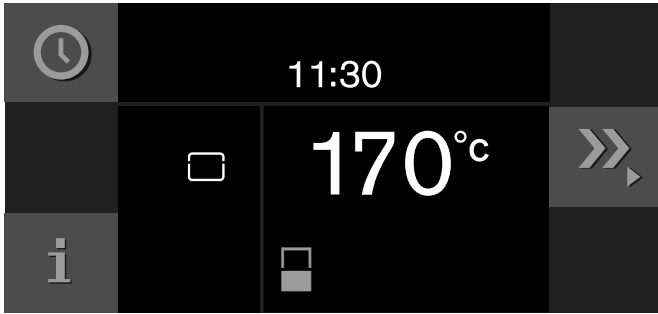
- Käytä grillivarrasta vain korkeintaan 250°C:ssa.
- Älä puhdista grillivartaan moottoria astianpesukoneessa.


Ruskistusteho

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

Huomautus: Ruskistusteho on käytettävissä vain alemmassa uunissa.

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



Jos haluat keskeyttää ruskistustehon aikaisemmin, kosketa symbolia .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.


Huomautuksia

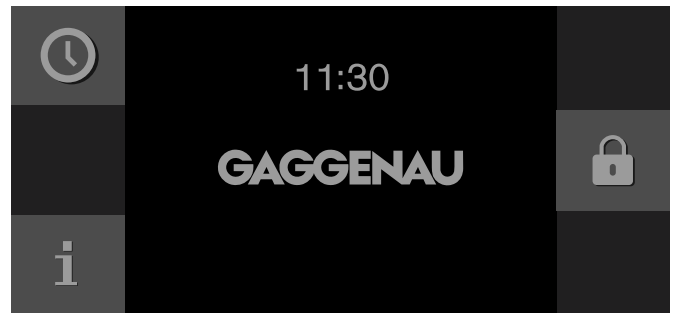
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




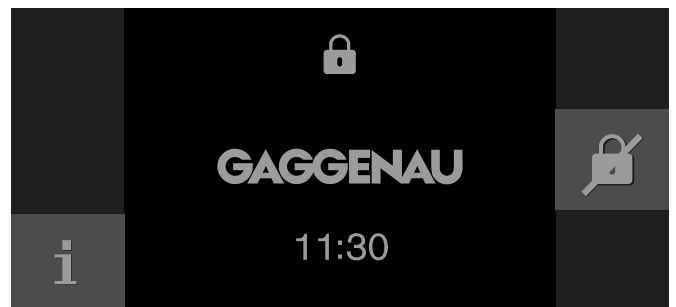
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.













Perusasetukset








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

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

- 5 Kosketa symbolia _.
- 6 Aseta kiertovalitsimella perusasetus.
- 7 Tallenna symbolilla ✓ tai keskeytä symbolilla X ja poistu senhetkisestä perusasetuksesta.
- 8 Kierrä toiminnonvalitsin **0** asentoon poistuaksesi perusasetukset-menusta.

Muutokset on tallennettu.

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

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

* Tehdasasetus

Puhdistus ja huolto

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

⚠ 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 tiivisteeseen puhdistukseen.
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Huuhtelee uudet sieniliinat hyvin ennen käyttöönottoa.

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

Alue	Puhdistusaine
Alumiini	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). Huomio: <ul style="list-style-type: none">● Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteeseen!● Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia!● Älä käytä lämpimiin pintoihin!● Huuhtelee huolellisesti vedellä!● Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun 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!
Teleskooppikannatin (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa!
Paistokivi (lisävaruste)	Puhdista kiinni palaneet tähteet harjalla. Älä puhdista paistokiveä märällä!
Paistovuoka (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese paistovuokaa astianpesukoneessa!

Mikrokuituliina

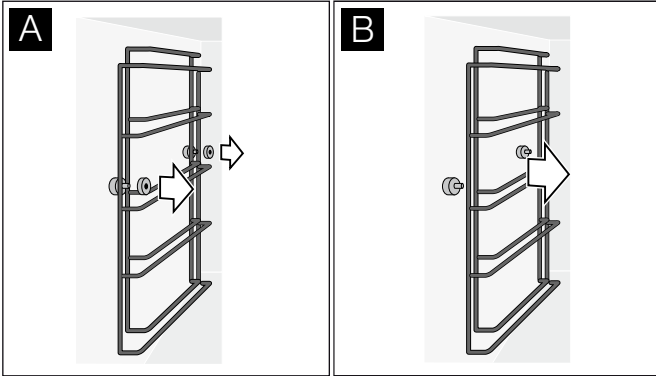
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausno 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Kannatinritilöiden poistaminen

Voit ottaa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistamista varten.

Kannatinritilöiden irrottaminen

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



Voit pestä kannatinritilät astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden asentaminen

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

Pyrolyysi (itsepuhdistus)

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

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

⚠ Palovaara!

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

⚠ Palovaara!

Laitte 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!

Laitte 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.

Huomautuksia

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






Pyrolyysin 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 +. Vahvasta symbolilla .
- 3 Näyttöön ilmestyy poiskytketymisaika, jolloin pyrolyysi tulee olemaan valmis. Jos haluat, voit siirtää poiskytketymisaikaa kiertovalitsimella. Vahvasta symbolilla .
- 4 Ota uunista pois kaikki tarvikkeet ja poista karkea lika. Vahvasta 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.

Likaantuneisuuden tyypistä riippuen voi emalipinnoille jäädä valkoisia jälkiä. Nämä ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla ja pehmeällä liinalla.

Pyrolyysin asettaminen molemmille uuneille

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

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

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

Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla

Gaggenau'n 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 leivinpellistä tai grillausastiasta pyrolyysin avulla, ota ehdottomasti huomioon seuraavat ohjeet:

Huomautuksia




- Poista karkea lika, paistolieri ja ruoantähteet ennen pyrolyysiä. Ruoantähteet, rasva tai paistolieri voi syttyä pyrolyysin aikana palamaan.
- Työnnä kerrallaan vain yksi leivinpelti tai grillausastia uuniin alimmalle kannatintasolle!
- Työnnä leivinpelti tai grillausastia uuniin vasteseen 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 liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virhekäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukkua ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi (ks. luku "Lapsilukko")
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvasta huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy  Laite on esittelykäytössä		Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Virheilmoitus "Exxx"		Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0 ; jos näyttö sammuu, kyseessä oli hetkellinen ongelma. Jos vika ilmenee uudelleen tai ilmoitus pysyy näytössä, soita 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 esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.

Uunilampun vaihto

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

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

⚠ Sähköiskun vaara!

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

⚠ Palovamman vaara!

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

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

Uunin ylälamppun vaihto

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

Uunin sivulampun vaihto

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

Lasisuojuksen vaihtaminen

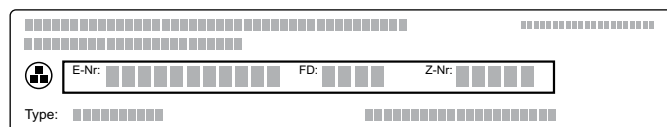
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Esilämmitä laite aina. 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	Uunitoi- minto	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 parsa, grillattu	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Reseptivihje: mausta sipuleilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla.
Juurekset	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4) 3 (4)	200 250	✿ ~~~~~	30* 15 - 20*	Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla.
Kurpitsalohkot	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkiväärillä, kuminalla, suolalla ja pippurilla.
Antipasti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4) 3 (4)	200 250	✿ ~~~~~	30* 15 - 20*	Reseptivihje: kun vihannekset ovat vielä kuumia, pirskota niille Aceto Balsamicoa ja mausta.
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) 2 (3)	180 190	✿ ✿ ^e	30 60	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri ympärille keittokinkkua, kaada joukkoon kermaa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Täytetyt paprikat, kasvisruoka	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	200	--- ---	30 - 34	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä, sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.
Täytetyt kesäkurpitsat, kasvisruoka	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	25	Reseptivihje: laita täytteeksi porkkanaraastetta, kevätsipulia, vuohen tuorejuustoa, valkosipulia, timjamia, suolaa ja pippuria ja ripottele pinnalle parmesaania.
Vihannessaistos	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 perunagratiini. 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	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Lisukkeet						
Perunat suolapedillä	Vuoka	2 (3)	200	---	40 - 60*	Laita uunivuokaan 2 cm paksuudelta merisuolaa. Laita pienet perunat kuorimattomina vuokaan, sivele oliiviöljyllä.
Lohkoperunat	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15*	Reseptivihje: leikkaa perunat lohkoiksi, mausta oliiviöljyllä, paprikalla ja suolalla.
Ranskalaiset perunat, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Reseptivihje: öljyä kevyesti, mausta kypsennyksen jälkeen suolalla, paprika- tai curryjauheella.
Ranskalaiset perunat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	220	✿	14*	
Perunagratiini	Vuoka	2 (3)	180	✿	35	
		2 (3)	195	✿ ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuu.
Perunapaistikkaat	Leivinpelti	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Voitele pelti hyvin, purista perunapaistikas- massasta 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 pekonikääreessä	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: pirkota 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	Uunitointo	Kypsen- nysaika 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.
Ruoat						
Tortilla	Vuoka	2 (3)	160	☼	40	Reseptivihje: paprikan, oliivien, sipulien, Seranon kinkun ja manchegojuuston 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-kasvistorillat, kuorurutetut	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Vuoka	2 (3)	175	☼	35	Reseptivihje: klassisena tai kasvispainotteisena grillivihannesten ja puhvelimozzarellan kera.
		2 (3)	195	☼ ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Juustopasta	Vuoka	2 (3)	180 / 220	☼	10 - 20	Juustokuorurutusta 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 + leivinpaperi	2 (3)	225	☼	18 - 20*	
Minikevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	225	☼	10*	
Pizza, tuore	Leivinpelti	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Öljyä leivinpelti kevyesti.
Pizza, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	230	☼	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, pakaste	Grilliritilä	2 (3)	200	☼	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
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	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	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 ainesten pistämistä vartaisiin, koska ne muutoin hiiltävät.
- Noudata esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Katkarapuvartaat, tuore	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	180	~~~~	10*	
Katkarapuvartaat, pakaste	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	180	~~~~	12*	
Kalavartaat	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200	~~~~	12*	Käytä kiinteälihaisia kalalajeja, esim. seiti, lohi, puna-ahven, turska.
Purotaimen, kokonainen	Leivinpelti	3 (4)	200 - 220	~~~~	16*	Reseptivihje: täytä sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla.
Kultaotsa-ahven, kokonainen	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200 - 220	~~~~	20 - 25*	Reseptivihje: täytä sitruunalla, valkosipulilla ja timjamilla tai kesäisesti mintulla. Tee kultaotsa-ahvenen nahkaan vinoviiltoja.
	Leivinpelti	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Lohipihvi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	250	✿	10 - 12	Reseptivihje: marinoidi limetillä, suolalla, pippurilla ja valkosipulilla.
	Leivinpelti	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Tonnikalapihvi	Leivinpelti	3 (4)	250	✿	8 - 10	Reseptivihje: mausta aasialaiseen tapaan soijakastikkeella, seesamöljyllä, inkiväärillä, hunajalla, valkosipulilla, chiliillä ja korianterinsiemenillä.
Kalapuikot, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Mustekalarenkaat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Liha

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia	
Nauta							
Naudanpaisti (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	90 - 120*		
Välikyljys, punertava (500 g)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	200	✿	40	Sisälämpötila 65 °C	
		2 (3)	200	✿ ^e	60	Sisälämpötila 65 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.	
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	2 (3)	230 / 180	✿	30 - 40**	
		– täyskypsä	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
Porsaanliha							
Porsaanfilee, kokonainen	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Reseptivihje: marinoidi öljyllä, valkosipulilla ja persiljalla.	
Porsaanfilee (250 g)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	30	Sisälämpötila 70 °C.	
		2 (3)	180	✿ ^e	50	Sisälämpötila 70 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.	
Porsaanmedaljongit	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Reseptivihje: laita vähän ennen valmistamista lasiseen uunipannuun/grillausastiaan nokare voita ja rosmariininoksa ja jatka kypsennystä uunissa.	
Porsaanpaisti - reisipala (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	45 - 50**		

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoaassa.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Porsaanpaisti - niska- pala (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***	
Vasikka						
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	
Riista						
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, rosma-riinissa, oliiviöljyssä ja balsamiviinietikassa.

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoassa.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Karitsanreisi – punertava	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Reseptivihje: marinoi yön yli oliiviöljyssä, valkosipulissa, rosmariinissa ja sitruunanviipa-leissa.
– täyskypsä	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lampaanpotka	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Muut						
Jauhelihappyökät (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	30 - 35	Mitä litteämpiä jauhelihappyökät ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät. Sopii suurille mää- rille.
Jauhelihappyökät, ruskistetut (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20	Kauniin ruskeat ja silti mehukkaat jauhelihappyökät: ruskista ensin pannulla ja laita sit- ten uuniin.
Jauhelihappyökät (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	25 - 30	Reseptivihje: soveltuvat hyvin jatkokäsitte- lyyn, esim. jauhelihappyökät tomaattikastik- keessa, ruotsalaiset lihapullat, Königsberger Klopse.
Jauhelihappyökät, ruskistetut (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15	Reseptivihje: pujota lampaan- tai kaniininli- hasta valmistetut jauhelihappyökät vartaisiin ja tarjoa minttujogurtin tai viikunasinapin kera.
Fleischkäse-mak- kara, 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.
Pekonisuikaleet (pekoni), paksu	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Paprika jauhelihatäyt- teellä	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	175	✿	55 - 60	Reseptivihje: täytä jauhelihallalla ja kypsennä tomaattikastikkeessa.
* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoassa.						
** Ruskista liha korkeassa kuumuudessa, laske lämpötila 15 - 20 minuutin kuluttua.						
*** Kypsennä liha matalassa lämpötilassa, nosta lämpötila viimeisten 15 - 20 minuutin ajaksi.						

Lintu

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	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	Esilämmitys.
		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	✿	25	Reseptivihje: hiero ennen kypsentämistä pintaan tandooritahnaa. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukku.
		2 (3)	200	✿ ^e	55	
Broilerin nugetit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15**	
Viiriäisenrinta	Leivinpelti	3 (4)	220	☼	10 - 12	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. paprikaa, timjamia, katajanmarjaa ja valkosipulia.
Viiriäinen, kokonainen (à 150 g)	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200	☼	20 - 25	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. paprikaa, timjamia, katajanmarjaa, valkosipulia.

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

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

Grillaus ja paahtaminen

- Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
- Käytä grillaukseen grillausastiaa jossa on paistiritilä (laitteen mallista riippuen varuste tai lisävaruste). Kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos laitat astiaan liian paljon vettä, kypsennystulos voi muuttua, koska laitteeseen muodostuu liian paljon vesihöyryä.
- Grillattavien palojen on hyvä olla yhtä paksuja, vähintään 2 - 3 cm. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Grillaa liha aina ennen suolausta. Laita grillattavat palat suoraan rutilälle.
- Jos käytät puisia vartaita, ne voivat hiiltä. 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- asetus °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Porsaankylki, viipaleina	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Saslikki	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	190	☼	16*	
Braatvursti	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez-makkara	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	250	☼	12*	
Porsaanluut, esikypsennetyt	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Porsaanluut, raa'at	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	~~~~~	40*	Reseptivihje: käytä marinadia, jossa on öljyä, sinappia, balsamiviinietikkaa, hunajaa, valkosipulia, worchsesterkastiketta, tomaattipyyreetä ja Tabascoa.
		3 (4)	220	☼	30*	
Saté-kananpoika	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Tarjoa maapähkinäkastikkeen kera.
Halloumijuusto (grillijuusto)	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi on puolikova juusto, jota käytetään turkkilaisessa ja kreikkalaisessa keittiössä. Se sopii erinomaisesti grillattavaksi.
Paahtoleivän paahtaminen	Grilliritilä	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Esilämmitä enintään 5 minuuttia. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta leivästä ei tule liian tummaa.
Havaijinleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190	☼	8 - 10**	
Croque Monsieur - leipä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	190	☼	8 - 11**	
Krutongit	Leivinpelti	2 (3)	180	☼	15*	Reseptivihje: sekoita yhteen tuoretta vaaleaa leipää, oliiviöljyä, valkosipulia ja rosmariinia. Älä käytä liikaa öljyä ja lisää öljy vasta vähän ennen paistamista, koska leipäkuutiot imeytyvät muutoin täyteen öljyä. Käännä monta kertaa.
Marengin gratinointi	Irtopohja- vuoka	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta marengista ei tule liian tummaa.
Kuivatut luumut pekonikääreessä	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Tähän sopivat oikein hyvin myös taatelit ja aprikoosit.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

Leivonnaiset

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kakku						
Juustokakku	Irtopohja- vuoka	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	Matala juustokakku, jossa puolet rahkatäytettä.
Sokerikakku	Irtopohja- vuoka	2 (3)	160 - 170	☛	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	☛	35	Reseptivihje: klassinen torvivuokakakku tai pekonin ja saksanpähkinöiden kera.
		1 (2)	180	☛ ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
Piirakka pellillä	Leivinpelti	2 (3)	165 - 170	☛	40 - 45	Voitele pelti kevyesti.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Kääretorttu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	190	☛	6	Kumoa vielä lämpimänä sokeroidulle leivinpaperille, kääri rullalle.
Kakkupohja	Irtopohja- vuoka	2 (3)	165 - 175	☛	30 - 35	Laita irtopohjavuoan pohjalle leivinpaperia.

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pannupulla	Leivinpelti	2 (3)	165	✿	30 - 35	Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, viikunoita tai sipulia ja pekonia.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Hedelmäkakku murotaikinapohjalla	Piirakka- vuoka	2 (3)	165	✿	40 - 50	Reseptivihje: laita pinnalle mansikoita tai aprikooseja ja marsipania.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Ranskalainen ome- napiiras	Piirakka- vuoka	2 (3)	190	✿	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
Täytekakku (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Esilämmitys
		2 (3)	160**	---	20 - 45	Esilämmitys
Pienet leivonnaiset						
Tuulihatut, eclairit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✿	35	Reseptivihje: valitse täytteeksi vaniljakreemi, Mousse au Chocolat, hedelmän- tai kahvin- makuinen kermavaahto.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Pikkuleivät, Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Pienet lehtitaikinalai- vonnaiset	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Lehtitaikinataskut, täytetyt	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15	Reseptivihje: täytä kinkulla ja juustolla tai omenoilla ja rusinoilla.
Lehtitaikinalai- vonnaiset	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15	Reseptivihje: kuorruta seesaminsienillä, unikonsienillä, sokerilla.
Lehtitaikinatangot	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15	Reseptivihje: juuston, kinkun, pähkinöiden kera.
Lehtitaikinaviinerit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15 - 20	Reseptivihje: vanukkaan, hedelmien kera.
Rapeat uunivohvelit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	140	✿	8 - 10	Muotoile ennen jäähtymistä, esim. jäätelötuu- teiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruokaa varten.
Grissini-leipätikut	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	160	✿	30	Sirottale pinnalle merisuolaa, rosmariinia, currya, seesaminsieneniä tai kuminaa.

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Cookiet (à 20 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	175	✿	12 - 14	Suklaan, rusinoiden, pähkinöiden tai sitruunan kera.
Browniet	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	120	✿	60	Leikkaa paistamisen jälkeen neliöiksi. Matalan lämpötilan ansiosta rakenne pysyy sisältä vähän juoksevana.
		2 (3)	180	✿ ^e	50	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
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**	✿	25 - 40	Esilämmitys
	Leivinpelti	3 (4)	150**	✿	25 - 40	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	1 (2)				Käyttö kahdella tasolla
	Lasinen uunipannu	3 (4)	160**	---	20 - 30	Esilämmitys
Pursotin pikkuleivät (normin EN60350-1 mukaan)	Leivinpelti	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Esilämmitys
	Leivinpelti	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	1 (2)				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	2 (3)	160**	---	15 - 33	Esilämmitys
Leipä, sämpylät						
Sekaleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	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	Pitkänomainen vuoka	2 (3)	175	---	40 - 45	
Patonki, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Ohutleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15 - 20	Kypsen- nysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	210	---	15 - 20	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja tai juustoa.
Valkosipuli-/yrtilpatonki	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	---	8 - 10	
Lehtitaiquinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: täytä lampaanmaitojuustolla ja fetalla.

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa


Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Pullapitko	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	165	✿	20	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
		2 (3)	170	✿ ^e	40	
Sämpylät, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Sämpylät, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Lipeäleivonnaiset, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissantit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa

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, leivontafermentti, 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	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Apple Crumble	Vuoka	2 (3)	200	☛	35 - 40	Omenavuoka jossa murukuorutus, 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 omenoita, 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	Ranskalainen jälkiruoka: klassisesti kirsikoiden kera, maistuu hyvältä myös mirabelli-luumujen tai marjojen kera.
		2 (3)	200	☛ ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukku.
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 kuorutettu.
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 sulamisnesteen talteenottoa varten.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon: sulatettu tuote ei säily ehkä enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore. Käytä sulatetut tuotteet viipymättä ja kypsennä ne täyskypsiksi.
- Käännä liha tai kala, kun puolet sulatusajasta on kulunut. Irrota yksittäiset sulatettavat tuotteet toisistaan, esimerkiksi marjat tai lihanpalat. Kala ei tarvitse olla täysin sula. Riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan.

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

Terveysriski!

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

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

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

Umpioiminen

- Umpioi elintarvikkeet mahdollisimman pian oston tai poiminnan jälkeen. Pidempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja aiheuttaa helposti käymisen.
- Käytä vain virheetömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Uuni ei sovellu lihan umpioimiseen.
- Tarkasta ja puhdista umpiointitölkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset huolellisesti.
- Aseta umpiointitölkit kuumutta kestävään astiaan, jossa on vettä. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan, ja tölkkien sisällöstä pitäisi vähintään ¼ olla vedessä.
- Avaa uuninluukku, kun kypsennysaika on päätynt. Ota umpiointitölkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.
- Varastoi umpioitua tuotteita 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 siemenent, muutoin kuivausaika 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	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Sämpylät, tuore (à 50 g)	Paistokivi	1	250 / 200*	☰	15 - 20	
Ohutleipä	Paistokivi	1	210	☰	15	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja paksuudesta
Foccacia	Paistokivi	1	210	☰	15	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, oliiveja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja 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 vaihtelee taikinan ja täytteen laadun ja paksuuden mukaan.
Pizza, pakaste	Paistokivi	1	230	☰	8 - 10	Paistoaika vaihtelee taikinan paksuuden mukaan. Noudata valmistajan ohjeita.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), tuore	Paistokivi	1	300	☰	3 - 4	Reseptivihje: klassisena tai vuohen tuorejuuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevätsipulien kera.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), pakaste	Paistokivi	1	250	☰	4 - 5	

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

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

GAGGENAU



9001281877 fi (980307)