

BO 470/471 ..2
BO 480/481 ..2

Uuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	7
Ympäristönsuojelu	7
Energiansäästö	7
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
Tutustuminen laitteeseen	8
Uuni	8
Näyttö ja valitsimet	9
Symbolit	9
Värit ja esitystapa	10
Luukun automaattiaukaisu	10
Standby	10
Laitteen aktivointi	10
Lisäinformaatiota i ja i [®]	10
Jäähdytin	10
Asennot Toiminnonvalitsin	11
Lisätarvikkeet	13
Erityislisätarvikkeet	13
Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Kielen asettaminen	14
Kellonajan muodon asetus	14
Kellonajan asetus	14
Päivämäärän asettaminen	14
Päiväyksen asettaminen	14
Lämpötilayksikön asetus	14
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	14
Uunin kuumentaminen	14
Varusteiden puhdistus	14
Laitteen käyttö	15
Uunitila	15
Varusteiden asettaminen uuniin	15
Päällekytkentä	15
Pikakuumennus	15
Turvakatkaisu	15
Ajastintoiminnot	16
Ajastin-valikon haku näyttöön	16
Hälytin	16
Ajanottokello	16
Kypsennysajan kesto	17
Kypsennysajan päätyminen	18
Pitkäaika-ajastin	19
Pitkäaika-ajastimen asetus	19

Automaattiohjelmat	19
Asetuksia koskevia ohjeita	19
Ruoan valitseminen	19
Ruoan asetusten tekeminen	20
Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön	20
Yksilölliset reseptit	21
Reseptin tallentaminen	21
Reseptin ohjelmointi	21
Nimen syöttäminen	22
Reseptin käynnistäminen	22
Reseptin muuttaminen	22
Reseptin poistaminen	22
Paistolämpömittari	23
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen	23
Sisälämpötilan asettaminen	24
Ohjearvoja sisälämpötilalle	24
Grillivarras	25
Esivalmistelut	25
Grillivartaan päällekytkentä	26
Grillivartaan poiskytkentä	26
Ruskistusteho	26
Lapsilukko	27
Lapsilukon aktivointi	27
Lapsilukon deaktivointi	27
Home Connect	27
Asentaminen	27
Kaukokäynnistys	28
Home Connect -asetukset	29
Etädiagnoosi	30
Tietosuojaa koskeva huomautus	30
Standardinmukaisuustodistus	30
Perusasetukset	31
Puhdistus ja huolto	33
Puhdistusaine	33
Kannatinritilöiden poistaminen	34
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	34
Pyrolyysin esivalmistelu	34
Pyrolyysin käynnistäminen	35
Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla	35
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	36
Sähkökatko	36
Esittelykäyttö	36
Uunilampun vaihto	37

Huoltopalvelu	37
Mallinumero ja sarjanumero	37
Taulukot ja vihjeet	38
Vihannekset	39
Lisukkeet ja ruoat	40
Kala	42
Liha	43
Lintu	46
Grillaus ja paahtaminen	48
Leivonnaiset	49
Nostatus (taikinan kohotus)	53
Jälkiruoat	53
Sulatus	54
Umpioiminen	55
Desinfiointi	55
Kuivaaminen	55
Paistokivi	56
Paistovuoka	57
Akryyliamidi elintarvikkeissa	58

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

Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

⚠️ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠️ Varoitus – Palovaara!

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

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen luukun sisäpuoli kuumenee käytössä hyvin kuumaksi. Avaa laitteen luukku aina vasteeseen saakka. Varmista, että laitteen luukku ei pääse kääntymään takaisin kiinni. Vältä kosketusta laitteen luukun sisäpinnan kanssa.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

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

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunitilan pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunitilan pohjalle. Älä laita astiaa uunitilan pohjalle. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoaajat 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 kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Ympäristönsuojelu

Tästä löydät energiansäästövihjeitä ja ohjeita laitteen hävittämisestä.

Energiansäästö

- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uuni on vielä lämmin, joten toisen kakun paistoaika lyhenee. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Kuumailmatoiminnolla voit paistaa samanaikaisesti useammalla tasolla.
- Jos kypsennysaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



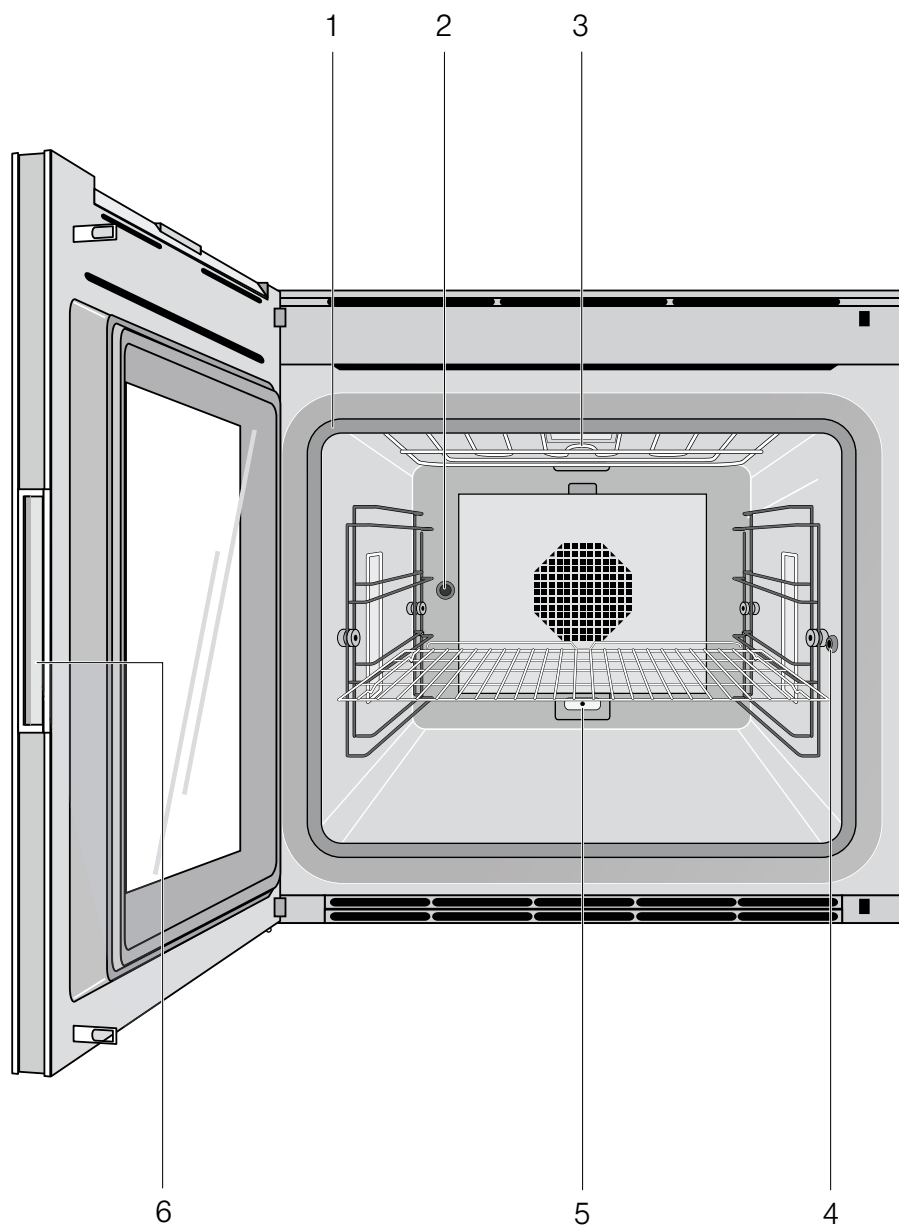
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Uuni

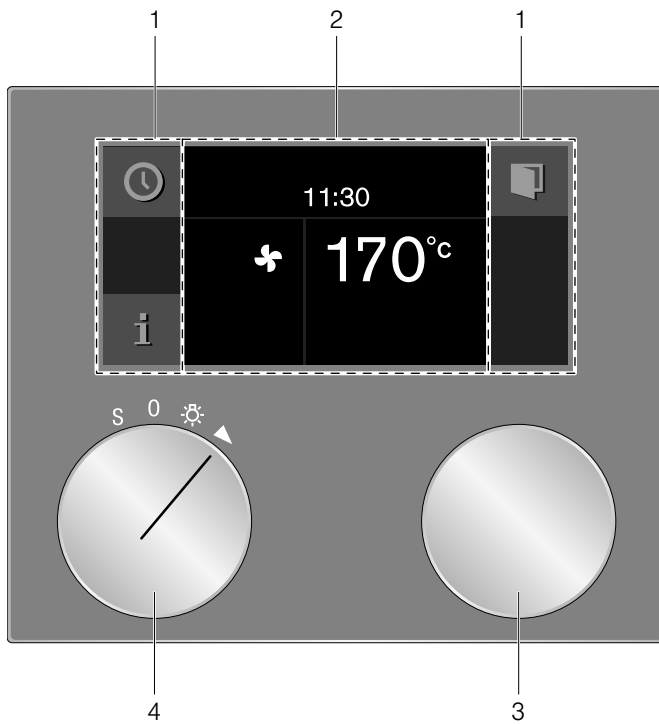


1	Luukun tiiviste
2	Grillivartaan käyttölaite
3	Grillivastus
4	Liitäntä paistolämpömittaria varten
5	Pistoke toiselle lämmityselementille (lisävaruste paistokiveä ja paistovuokaa varten)
6	Tartuntasyvennys

Näyttö ja valitsimet

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

Kaikkien laitemallien käyttö on identtistä.



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

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
	Tauko/loppu
X	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
📖	Laitteen luukun avaaminen
i	Lisätietojen haku näyttöön
>>	Pikakuumennus ja tilanäyttö
🍽	Automaattiohjelmien tai yksilöllisten reseptien haku käyttöön
rec	Menun tallentaminen
🔧	Asetusten muokkaaminen
> A ⁺	Nimen syöttäminen
✕	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
🔥	Esittelykäyttö
🌡	Paistolämpömittari
🔥	Grillivartaan käynnistys
🔥	Grillivartaan pysäytys
>>	Ruskistustehon käynnistäminen
>>	Ruskistustehon lopettaminen
📶	Verkkoyhteys (Home Connect)

Värit ja esitystapa

Värit

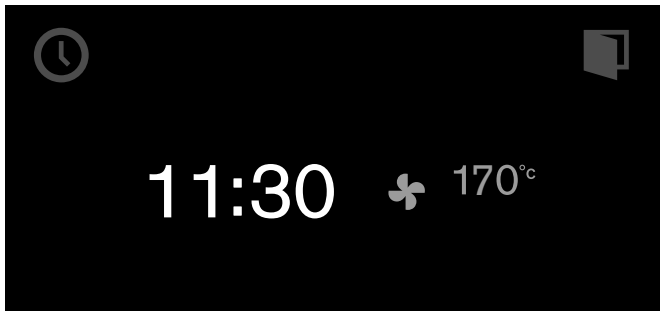
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

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



Luukun automaattiaukaisu

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

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

Standby

Laite on valmiustilassa, jos mitään toimintoa ei ole asetettu tai lapsilukko on aktivoitu.

Ohjauspaneeli on valmiustilassa himmennetty.

Huomautuksia

- Valmiustilaa varten on käytettävissä erilaisia näyttöjä. Esiasetettuna on GAGGENAU-logo ja kellonaika.
- Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta katselukulmasta.
- Voit muuttaa näytön kirkkautta perusasetuksia milloin tahansa. → "Perusasetukset" sivulla 31

Laitteen aktivointi

Poistuaaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

Huomautuksia

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

Lisäinformaatiota i ja i¹

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 **i¹**. Tärkeitä turvallisuuteen ja käyttötilaan liittyviä tietoja ilmestyy näyttöön myös automaattisesti. Nämä viestit poistuvat automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava valitsemalla ✓.

Home Connect -sovellusta koskevien viestien yhteydessä ilmestyy symboliin **i¹** lisäksi Home Connect -tila. Lisätietoja löydät luvusta → "Home Connect" sivulla 27.

Jäähdytin

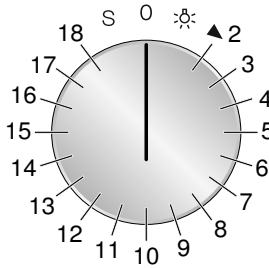
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

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		Uunivalon kytkeminen päälle. Siirtyminen muihin toimintoihin, esimerkiksi Automaattiohjelmat, Yksilölliset reseptit, Kaukokäynnistys (Home Connect).
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 kohdennetusti ylhäältä.
6	--- Ylälämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö tulee kohdennetusti 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 kohdennetusti 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, munaruoille (esim. tortilla, maalaismunakas).
11	 Tasogrilli + kiertoilma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaiselle kalalle.

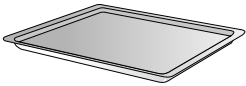
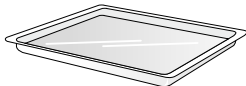
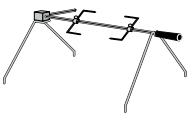
* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.

Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
12	 Tasogrilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroiden tai kalafileiden grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi.
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	Käytettävissä vain lisävarusteena saatavan paistokiven ja lämmityselementin kanssa. Alhaalta kuumennettava paistokivi, jolla saadaan piz- zat, leipä tai sämpylät rapeiksi kuin kiviunilla paistet- taessa.
15	 Paistipatatoiminto	50 - 220 °C Ehdotettu lämpötila 180 °C	Käytettävissä vain lisävarusteena saatavan paisto- vuonan, kannatinjärjestelmän ja lämmityselementin kanssa. Lämmitettävä valupaistovuoka suurille määrille lihaa, paistoksille ja juhlapaisteille.
16	 Taikinan nostatustoiminto	30 - 50 °C Ehdotettu lämpötila 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin hu- oneenlämmössä. 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 yksi- löllisesti.
	 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 laitteeseen sopiviksi. Huomioi, että työnnot lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseen kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:

	Leivinpelti, emaloitu
	Grilliritilä
	Grillausallas ja ritilä
	Lasiallas (vain 60 cm uuneissa)
	Grillivarras
	Kiinnitettävä paistolämpömittari

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

BO 470/471

BA 016 105	Kannatinjärjestelmä Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valettu kehys
BA 026 105	Grillausallas, emaloitu, 30 mm syvä
BA 026 115	Leivinpelti, emaloitu, 15 mm syvä
BA 036 105	Grilliritilä, kromattu, ilman aukkoa, jalallinen
BA 046 115	Lasipannu, 24 mm syvä
BA 056 115	Lämmityselementti paistokiveä ja paistovuokaa varten (230 V)

BA 056 125	Lämmityselementti paistokiveä ja paistovuokaa varten (400 V)
BA 056 133	Paistokivi sis. paistokivitelineen ja pizzalapion (lämpöelementti tilattava erikseen)
BS 020 002	Pizzalapio, 2-setti
GN 340 230	Paistovuoka alumiinivalua GN 2/3, Korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite (tilaa lämmityselementti ja kannatinjärjestelmä erikseen)
BO 480/481	
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 paistovuualle
BA 058 133	Paistokivi sis. paistokivitelineen ja pizzalapion (lämpöelementti tilattava erikseen)
BS 020 002	Pizzalapio, 2-setti
GN 340 230	Paistovuoka alumiinivalua GN 2/3, Korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite (tilaa lämmityselementti ja kannatinjärjestelmä erikseen)

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

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa laitteella. Lue ensin luku → *"Tärkeitä turvallisuusohjeita" sivulla 5*.

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy valikko "Ensimmäiset asetukset". Nyt voit säätää uuden laitteen ensimmäistä käyttöönottoa varten.

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. → *"Perusasetukset" sivulla 31*

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakkoasetettu kieli.

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

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 valmiustilan näyttö. Laite on nyt toimintavalmis.

Uunin kuumentaminen

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

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

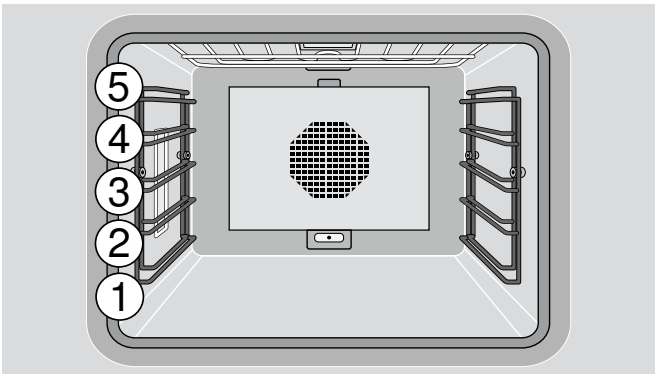
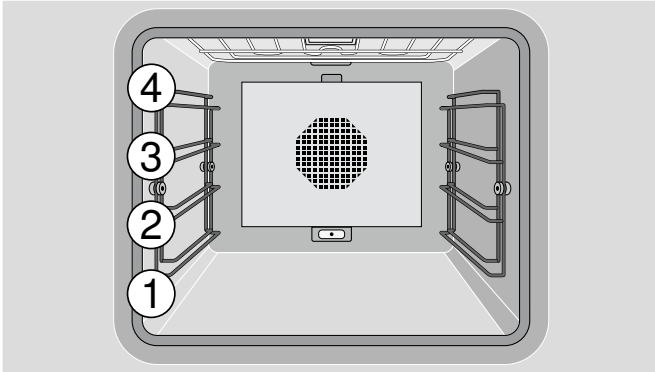
Varusteiden puhdistus

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

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on laitemallista riippuen neljä tai viisi kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

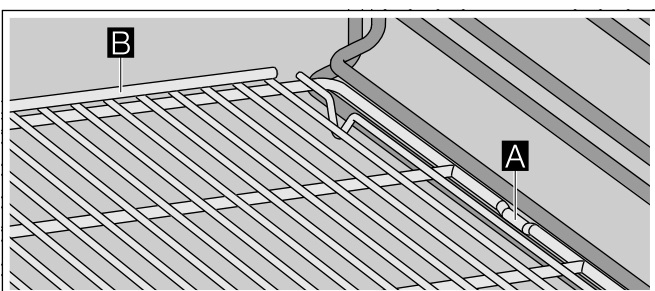
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.
- Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

Varusteiden asettaminen uuniin

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

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että

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



Päällekytkentä

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

Näyttöön ilmestyy kuumentamissymboli $\gg$. Palkissa näkyy kuumentamistila. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, soi merkkiäänä ja kuumentamissymboli $\gg$ sammuu.

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

Poiskytkentä:

Kierrä toiminnonvalitsin asentoon **0**.

Pikakuumennus

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

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

Huomautus: Toiminto "Pikakuumennus" on ennakkoasetettu tehdasasetuksissa. Voit valita perusasetuksissa pikakuumennuksen $\gg$ tai kuumennuksen $\wedge$. → "Perusasetukset" sivulla 31

Turvakatkaisu

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

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

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

Ajastintoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌚ Hälytin

⌚ Ajanottokello

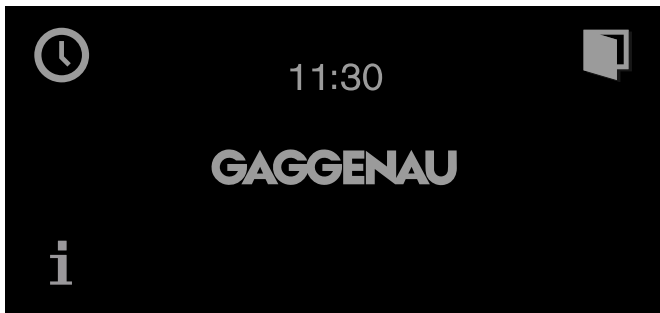
⌚ Kypsennysaika (ei lepotilassa)

⌚ Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia ⌚.



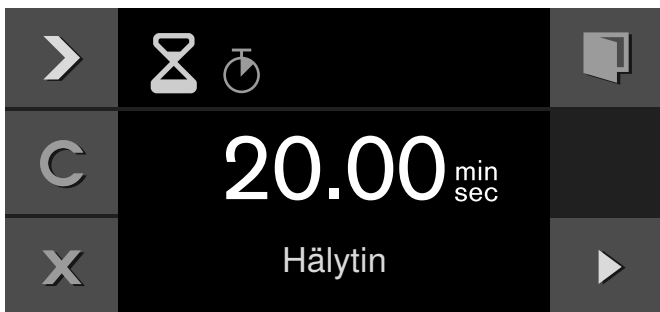
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

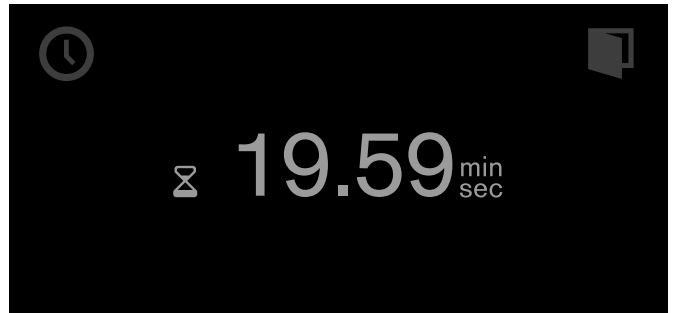
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

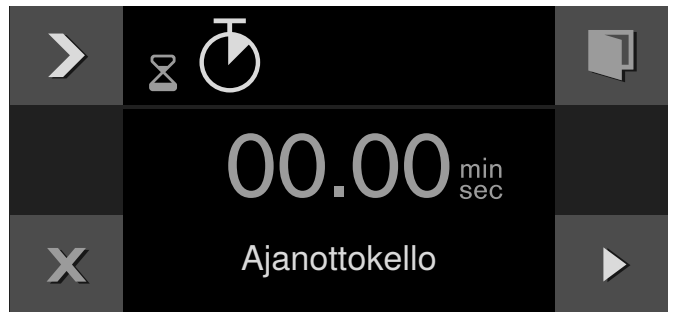
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

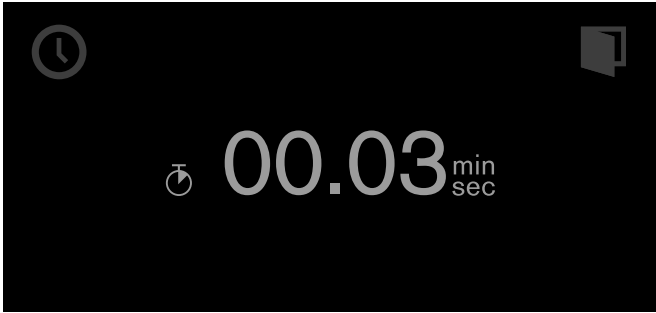
Ajanottokellon käynnistäminen

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



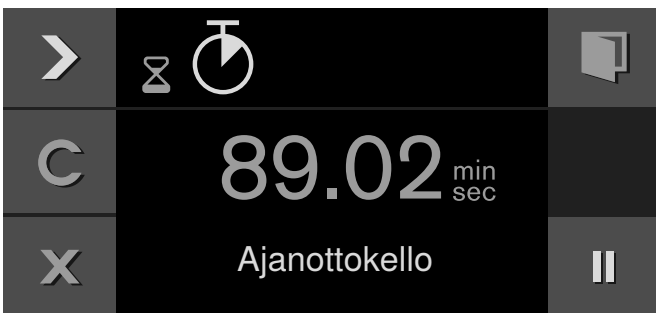
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

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

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

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

Kypsennysajan kesto

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

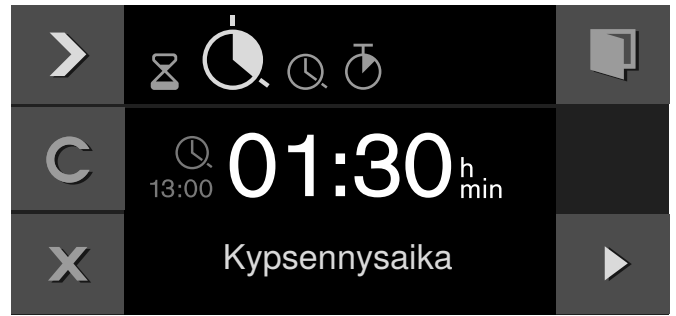
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

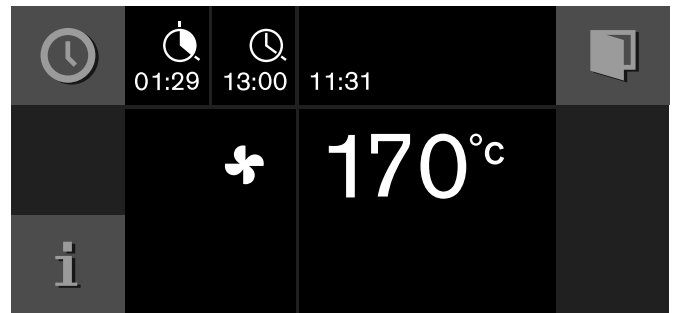
- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse symbolilla ➤ toiminto "kypsennysaika" ⌚.

- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

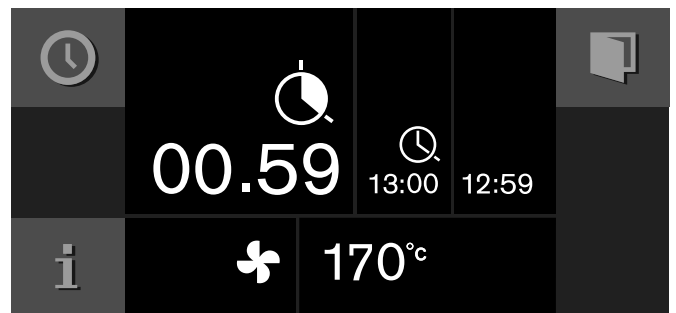


- 4 Käynnistä symbolilla ▶.

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



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



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

Kypsennysajan muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla ➤ toiminto "kypsennysaika" ⌚. Muuta kiertovalitsimesta kypsennysaika. Käynnistä symbolilla ▶.

Kypsennysajan poistaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla ➤ toiminto "kypsennysaika" ⌚. Poista symbolilla C kypsennysaika. Palaa symbolilla X normaaliin käyttöön.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötappaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

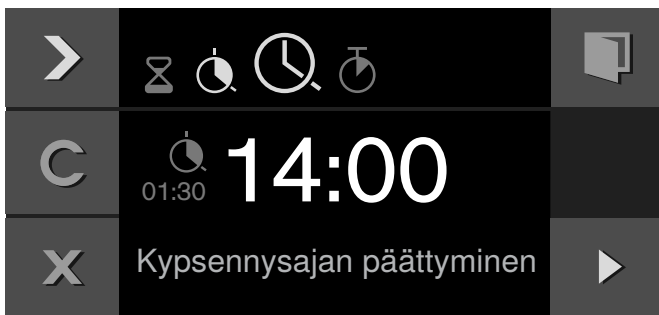
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse symbolilla ➤ "kypsennysajan päättymisen" ⌚.



- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennyksen päättymisaika.
- 4 Käynnistä symbolilla ▶.



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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla ➤ "kypsennysajan päättymisen" ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennyksen päättymisaika. Käynnistä symbolilla ▶.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

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".

→ "Perusasetukset" sivulla 31

Pitkäaika-ajastimen asetus

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



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

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli  ja lämpötila.

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

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

Poiskytkentä:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmien avulla voit valmistaa mitä erilaisimpia ruokia. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos näin on, näyttöön ilmestyy huomautus. Anna laitteen jäähtyä ja käynnistä sitten uudelleen.

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Automaattiohjelma ehdottaa lämpötilan, uunitoiminnon ja kypsennysajan.
- Joidenkin ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Joidenkin ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään haluamasi ruskistusaste, elintarvikkeiden paksuus, lihan tai vihannesten kypsennysaste.
- Joidenkin ruokien kohdalla uunitila esilämmitetään tyhjänä. Laita ruoka uuniin vasta, kun esilämmitys on päättynyt ja näyttöön ilmestyy viesti.
- Valitsemasi asetukset näkyvät seuraavalla kerralla näytössä ehdotuksena.

Paistolämpömittari

Joihinkin resepteihin tarvitset paistolämpömittarin. Käytä näiden reseptien kohdalla paistolämpömittaria.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 23

Ruoan valitseminen

Käytettävissä ovat seuraavat ryhmät. Kunkin ryhmän takaa löydät yhden tai useampia ruokia.

Ryhmät:

- Vihannekset
- Uuniruoat
- Kala
- Liha ja lintu
- Leipä, pizza ja kakku
- Kuivaaminen
- Taikinajuuri

Ruoan asetusten tekeminen

Laite ohjaa sinut ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Noudata näytössä olevia ohjeita.

Yksittäisillä tasoilla selataan kiertovalitsimella.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☞.
- 2 Kosketa symbolia ☞. Vahvista valitsimella ✓.
- 3 Valitse kiertovalitsimella luokka vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi ruoka ja vahvista valitsimella ✓.
Näyttöön ilmestyvät mahdolliset asetukset. Monien ruokien kohdalla voit muuttaa asetukset mielesi mukaisiksi.
Eräiden ruokien kohdalla sinun on syötettävä elintarvikkeen paino.
Ohje: Koskettamalla symbolia ☞ saat varusteita ja valmistusta koskevia ohjeita.
- 5 Vahvista haluamasi asetukset valitsimella ✓.
Noudata näytössä olevia ohjeita.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Laitteen luukun avaaminen vaikuttaa kypsennystulokseen. Avaa laitteen luukku vain hetkeksi. Automaattiohjelma keskeytyy ja jatkuu laitteen luukun sulkemisen jälkeen.

Jälkikypsennys

Kun toiminta-aika on päättynyt, voit jälkikypsentää eräitä ruokia, jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen.

Näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko jälkikypsentää.

- 1 Vahvista valitsimella ✓.
- 2 Valitse tarpeen mukaan yksinkertainen tai kaksinkertainen toiminta-aika.
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.
- 4 Kun jälkikypsennys on päättynyt, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voi muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön

Viimeiset viisi ruokaa tallennetaan valitsemillasi asetuksilla. Voit tallentaa nämä ruoat valituilla asetuksilla yksilöllisiksi resepteiksi. Yksilöllisten reseptien asetuksia et voi jälkikäteen enää muuttaa, kun olet tallentanut ne toiminnolla "viimeiset automaattiohjelmat". → *"Yksilölliset reseptit" sivulla 21*

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☞.
☞ näkyy näytössä.
- 2 Kosketa symbolia ☞.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Viimeiset automaattiohjelmat" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi ruoka ja vahvista valitsimella ✓.
- 5 Syötä ja tallenna ruoalle nimi. → *"Nimen syöttäminen" sivulla 22*

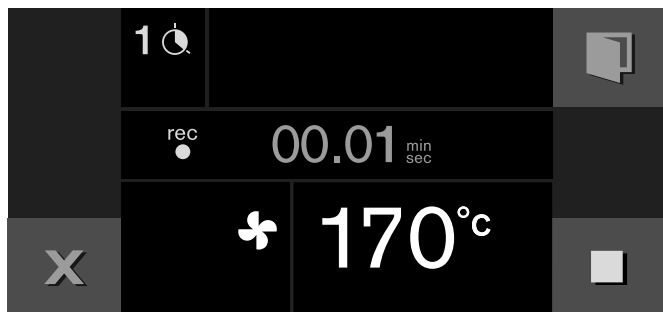
Yksilölliset reseptit

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

Reseptin tallentaminen

Voit asettaa ja tallentaa peräjälkeen enintään 5 vaihetta.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia ▮.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 5 Kosketa symbolia ^{rec} ●.



- 6 Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- 7 Kypsennysaika tallentuu muistiin.
- 8 Lisävaiheiden tallentaminen:
Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella. Uusi vaihe käynnistyy.
- 9 Kun ruoan kypsennystulos on haluamasi, lopeta resepti koskettamalla symbolia ▮.
- 10 Syötä nimi kohtaan "ABC".
→ "Nimen syöttäminen" sivulla 22

Huomautuksia

- Vaiheen tallennus käynnistyy vasta, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
- Kunkin vaiheen on kestettävä vähintään 1 minuutin ajan.
- Vaiheen ensimmäisen minuutin aikana voit muuttaa uunitoimintoa tai lämpötilaa.

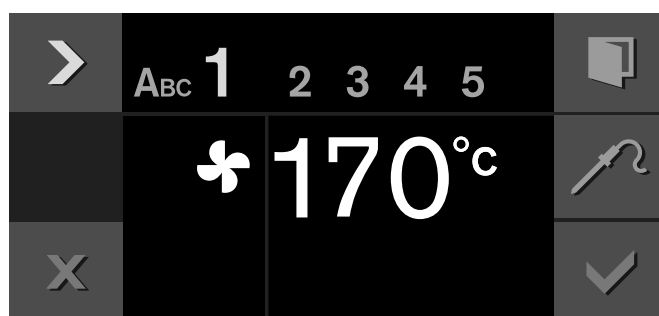
Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:

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

Reseptin ohjelmointi

Voit ohjelmoida ja tallentaa muistiin jopa 5 valmistusvaihetta.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia ▮.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 5 Kosketa symbolia _.
- 6 Syötä nimi kohtaan "ABC".
→ "Nimen syöttäminen" sivulla 22
- 7 Valitse symbolilla > ensimmäinen vaihe.
Näytössä näkyvät aluksi asetettu uunitoiminto ja lämpötila. Voit muuttaa uunitoimintoa ja lämpötilaa kiertovalitsimella.



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

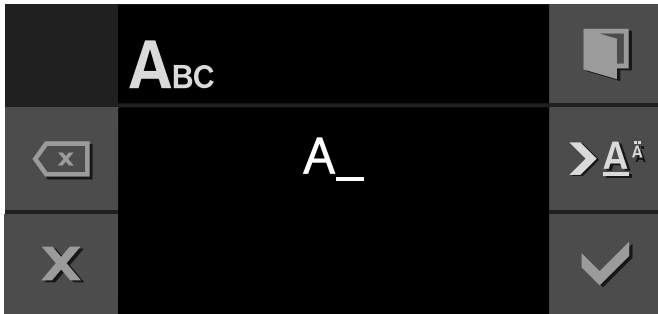
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

Valitse symbolilla > seuraava vaihe. Aseta uunitoiminto ja lämpötila. Kosketa symbolia . Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella .

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

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".



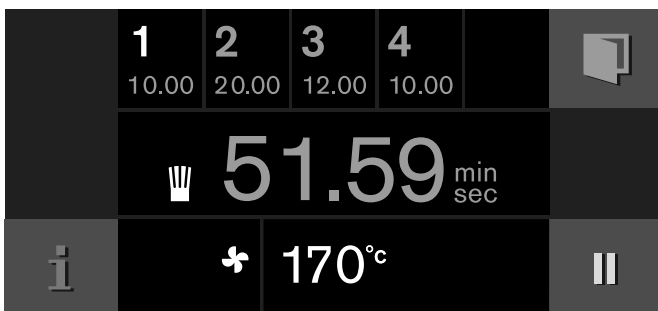
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
➤ A ^ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
➤ Ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto normaali-merkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
ⓧ	kirjainten poisto

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

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

Reseptin käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia 🍴.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Käynnistä valitsimella ▶.
Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
Vaiheiden asetukset ilmestyvät näyttöruudulle.



Huomautuksia

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

Reseptin muuttaminen

Voit muuttaa tallennetun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia 🍴.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Kosketa symbolia _.
- 6 Valitse haluamasi vaihe symbolilla ➤.
Näytössä näkyy ohjelmoitu uunitoiminto, lämpötila ja kypsennysaika. Voit muuttaa asetuksia kiertovalitsimella tai toimintovalitsimella.
- 7 Tallenna valitsimella ✓.
- tai -
Keskeytä valitsimella X ja poistu valikosta.

Reseptin poistaminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia 🍴.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Poista resepti valitsimella C.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.

Paistolämpömittari

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovammanvaara!

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

Huomio!

Paistolämpömittarin vaurioituminen:

Älä käytä paistolämpömittaria uunitoiminnoilla Tasogrilli tai Kompakti grilli. Poista paistolämpömittari uunista ennen kuin käytät tasogrilliä tai kompaktia grilliä. Käyttö on mahdollista uunitoiminnolla Tasogrilli ja Kiertoilma lämpötiloihin 250 °C asti.

Huomio!

Paistolämpömittarin vaurioituminen:

Paistolämpömittari vaurioituu lämpötilassa yli 250 °C. Kun käytät paistolämpömittaria, älä aseta lämpötilaa yli 250 °C.

Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

Kun käytät paistolämpömittaria, älä aseta kypsennettävää tuotetta ylimmälle kannatinkorkeudelle.

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

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

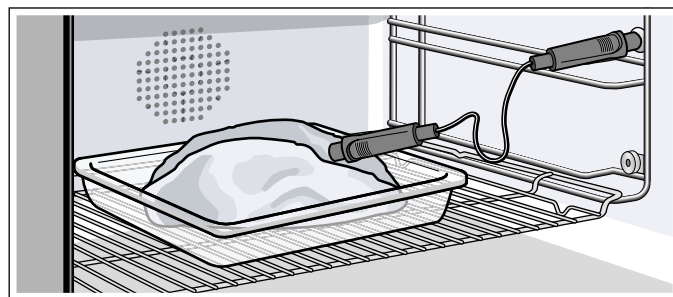
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen

Pistä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ennen kuin laitat sen uuniin.

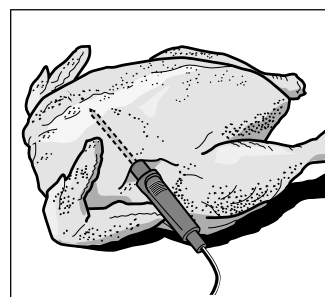
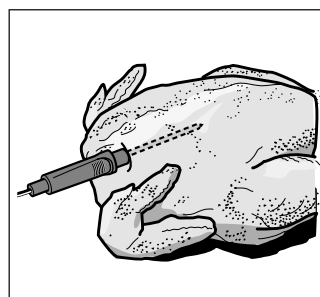
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Pistä mahdollisuuksien mukaan koko paistolämpömittari lihanpalan sisään. Paistolämpömittari ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.

Liha: pistä paistolämpömittari sivulta paksuimpaan kohtaan lihaa vasteeseen saakka.

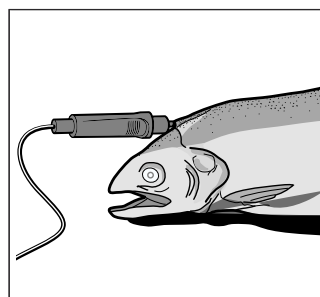
Jos paloja on useampia, pistä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.



Lintu: pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Varmista lintua kypsentaessasi, että paistolämpömittarin kärki ei ulotu tyhjiin onkaloon.



Kala: pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen rutilälle.



Kypsennettävän tuotteen kääntäminen: jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.

Sisälämpötilan asettaminen

Huomio!

Paistolämpömittarin vaurioituminen:

Jos etäisyys grillivastuksen ja paistolämpömittarin välillä on liian pieni, paistolämpömittari voi vaurioitua. Varmista, että etäisyys grillivastuksen ja paistolämpömittarin ja paistolämpömittarin johdon välillä on muutamia senttimetrejä. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Huomio!

Paistolämpömittarin vaurioituminen:

Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin laitteen luukun väliin.

- 1 Työnnä uuniin paistettava tuote, johon olet työntänyt paistolämpömittarin. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa olevaan pistokkeeseen ja sulje uuniluukku.
- 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 kohtaan 0.

Kypsennysaika-arvio

Kun laitteen lämpötila-asetus on yli 100 °C ja paistolämpömittari on käytössä, näytössä näkyy noin kypsennysaika-arvio, kun kypsennysaikaa on kulunut noin 5 - 20 minuuttia.

Kypsennysaika-arviota päivitetään jatkuvasti. Mitä pidempään kypsennys kestää, sitä tarkemmaksi kypsennysaika-arvio muuttuu. Älä avaa laitteen luukkuja; se vääristää kypsennysaika-arviota.

Kypsennysaika-arvio näkyy näytössä normaalikäytössä ja automaattikäytössä.

Senhetkinen sisälämpötila näkyy näytössä, kun kosketat symbolia .

Voit deaktivoida kypsennysaika-arvion näyttämisen perusasetuksissa ja hakea sen sijaan aina näyttöön senhetkisen sisälämpötilan. → "Perusasetukset" sivulla 31

Huomautuksia

- Näytössä näkyy kypsennysajan aluksi 3 - 4 minuutin ajan senhetkisenä sisälämpötilana "<15 °C".
- Mitattavissa oleva alue on 15 °C - 99 °C. Mitattavissa olevan alueen ulkopuolella näkyy senhetkisen sisälämpötilan kohdalla "<15 °C" tai "- °C".
- Jos jätät paistettavan tuotteen uuniin vielä joksikin aikaa kypsennyksen jälkeen, sisälämpötila nousee uunitilan jälkilämmön vaikutuksesta vielä hiukan.
- Jos teet samanaikaisesti ohjelmoinnin paistolämpömittarilla ja asetat paistoaika-ajastimen, 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 .

Sisälämpötila-asetuksen poistaminen

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

Tiettyjen elintarvikkeiden kuten kalan ja riistan pitää saavuttaa hygieniasyistä vähintään sisälämpötila 62 - 70 °C, lintujen ja jauheliian 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
Porsaanliha	
Porsaanpaisti	72 - 80 °C
Porsaanseläke	
punertava	65 - 70 °C
täyskypsä	75 °C
Lihamureke	85 °C
Porsaanfilee	65 - 70 °C

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
Vasikka	
Vasikanpaisti, täyskypsä	75 - 80 °C
Vasikanrinta, täytetty	75 - 80 °C
Vasikanseläke	
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	65 - 70 °C
Vasikanfilee	
verinen	50 - 52 °C
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	70 - 75 °C
Riista	
Kauriinsatula	60 - 70 °C
Kauriinreisi	70 - 75 °C
Hirvenlihapihvit	65 - 70 °C
Jäniksen-, kaniininseläke	65 - 70 °C
Lintu	
Broileri	90 °C
Helmikana	80 - 85 °C
Hanhi, kalkkuna, ankka	85 - 90 °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
Ruokien lämmittäminen	75 °C

Grillivarras

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

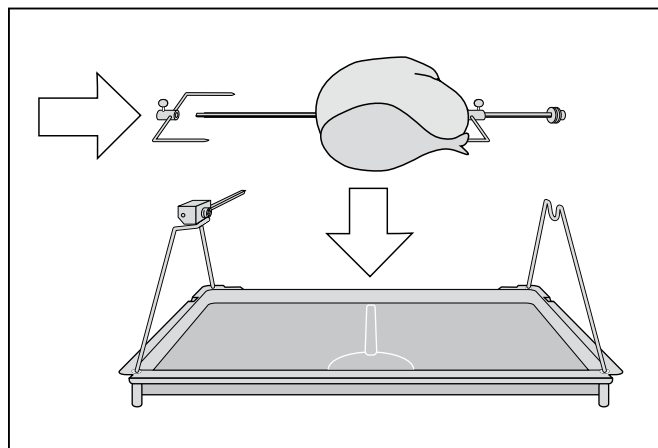
Voit käyttää grillivarrasta kaikilla käyttötavoilla. Parhaat kypsennystulokset saa käyttötavoilla "tasogrilli" ja "ylälämpö".

Huomio!

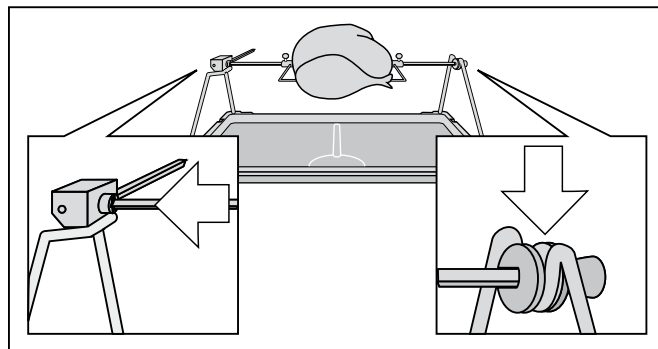
Paistolämpömittaria ei voi käyttää yhdessä grillivartaan kanssa.

Esivalmistelut

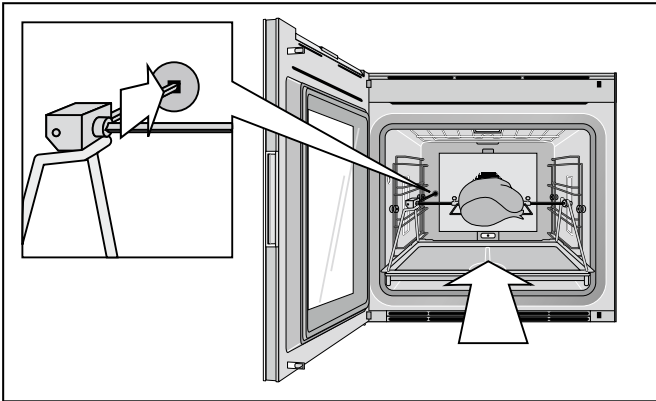
- 1 Työnnä molemmat kiinnityssangat grillausaltaan holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.
- 2 Työnnä oikeanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka mahdollisimman keskeltä vartaaseen. Sido linnun lihaa paistaessasi siipien päät selän alle ja jalat yhteen, jotta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

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



Grillivartaan poiskytkentä

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

Varoitus – Varo polttamasta itseäsi!

Käytä patakäsinettä.

- 4 Ruuvaa käsikahva sivuun kiinni irrottaakseen grillivartaan.

Huomautuksia

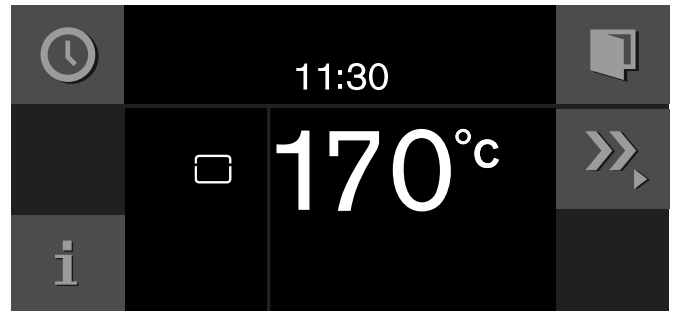
- Käytä grillivarrasta vain korkeintaan 250°C:ssa.
- Älä puhdisti grillivartaan moottoria astianpesukoneessa.

Ruskistusteho

Vain kun asetettuna on uunitoiminto "Paistipatatoiminto". Tarvitset lisävarusteena saatavan paistovuon, kannatinjärjestelmän ja lämmityselementin.

Ruskistusteholla uuni kuumenee täydellä teholla noin 3 minuuttia. Näin voit ruskistaa esimerkiksi pihvit kunnolla.

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



Jos haluat keskeyttää ruskistustehon aikaisemmin, kosketa symbolia .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

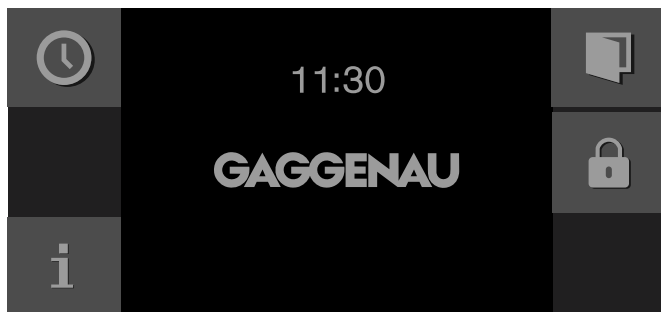
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä". → "Perusasetukset" sivulla 31
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



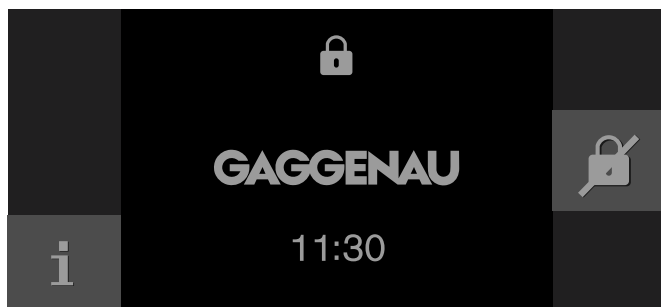
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa ja sitä voidaan kauko-ohjata mobiililaitteella. Home Connect -sovellus sisältää lisätoimintoja, jotka ovat täydellinen lisä verkotettuun laitteeseen. Jos laitetta ei liitetä kotiverkkoon, sitä käytetään tavanomaiseen tapaan laitteen näytön kautta.

Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palveluiden saatavuudesta. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja löytyy osoitteesta www.home-connect.com.

Huomautuksia

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta etkä ole kotona. Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Ota huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, mobiiliin päätelaitteeseen pitää olla asennettuna Home Connect App.

Laite pitää lisäksi olla yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen. Voit valita seuraavista yhdistämisvaihtoehdoista:

- Yhdistäminen LAN-johdolla: yhteys kotiverkkoon muodostetaan automaattisesti laitteessa annetun vahvistuksen jälkeen.
- Yhdistäminen WLAN-verkon kautta: muodosta ensin yhteys kotiverkkoon ja sen jälkeen Home Connect -sovellukseen.

Huomautus: : Sovellus ohjaa sinut koko kirjautumismenettelyn läpi. Noudata epävarmassa tapauksessa sovelluksessa olevia ohjeita.

Sovelluksen asentaminen

Asenna Home Connect -sovellus mobiiliin päätelaitteeseesi (esimerkiksi tablettitietokoneeseen tai älypuhelimeseen).

- 1 Avaa mobiilissa päätelaitteessa App Store (Apple-laitteet) tai Google Play Store (Android-laitteet).
- 2 Syötä hakusana "Home Connect".
- 3 Valitse Home Connect -sovellus ja asenna se mobiililaitteeseen.
- 4 Käynnistä sovellus ja muodosta Home Connect -yhteys. Sovellus ohjaa sinut kirjautumisprosessin läpi.

Laitteen yhdistäminen kotiverkkoon (LAN)

Laite pitää olla yhdistettynä LAN-johdon kautta kotiverkkoon.

Verkkoyhteys muodostuu automaattisesti, kun laite liitetään ensimmäisen kerran sähköverkkoon ja otetaan käyttöön.

Laitteen yhdistäminen kotiverkkoon (WLAN ja WPS-toiminto)

Edellytykset:

- Reitittimessä on WPS-näppäin. Tästä löydät lisätietoja reitittimen käyttöoppaasta.
 - Tarvitset pääsyn reitittimeen.
- 1 Valitse perusasetuksissa "Home Connect".
 - 2 Kosketa symbolia .
 - 3 Valitse kiertovalitsimella "WLAN".
 - 4 Vahvista symbolilla . Näyttöön ilmestyy WPS-toimintoa koskeva viesti.
 - 5 Jatka koskettamalla symbolia .
 - 6 Valitse kiertovalitsimella "Automaattisesti (WPS)".
 - 7 Käynnistä yhdistäminen koskettamalla symbolia .
 - 8 Paina kotiverkon reitittimen WPS-näppäintä 2 minuutin kuluessa.

Kun näytössä näkyy "Verkkoliitäntä onnistui", yhdistäminen on päättynyt. Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Laitteen yhdistäminen kotiverkkoon (WLAN ilman WPS-toimintoa)

- 1 Valitse perusasetuksissa "Home Connect".
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella "WLAN".
- 4 Vahvista symbolilla . Näyttöön ilmestyy WPS-toimintoa koskeva viesti.
- 5 Jatka koskettamalla symbolia .
- 6 Valitse kiertovalitsimella "Manuaalisesti".
- 7 Käynnistä yhdistäminen koskettamalla symbolia . Laite muodostaa oman WLAN-verkon "HomeConnect", johon tablettitietokone tai älypuhelin on yhdistettävä.
- 8 Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Kun näytössä näkyy "Verkkoliitäntä onnistui", yhdistäminen on päättynyt. Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Laitteen yhdistäminen sovellukseen

Yhdistä laitteesi Home Connect -yhteyden muodostamisen kuluessa sovellukseen tai yhdistä laitteesi toiseen Home Connect -tiliin. Home Connect -sovellus voidaan asentaa haluttuun määrään mobiililaitteita ja ne voidaan yhdistää laitteeseen.

Edellytykset:

- Laite on yhdistetty kotiverkkoon.
 - Home Connect -sovellus on asennettu mobiililaitteeseen.
- 1 Jos haluat yhdistää lisätilin, valitse perusasetuksissa " " Home Connect".
 - 2 Valitse kiertovalitsimella "Yhdistä sovelluksen kanssa".
 - 3 Kosketa symbolia ja käynnistä yhdistäminen symbolilla .
 - 4 Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Kun näyttöön ilmestyy viesti "Yhdistäminen sovelluksen kanssa onnistunut", yhdistäminen on päättynyt.

Kaukokäynnistys

Jotta laite voidaan käynnistää ja sitä voidaan käyttää Home Connect -sovelluksen kautta, on aktivoitava kaukokäynnistys. Jos kaukokäynnistys on deaktivoitu, Home Connect -sovelluksessa voidaan näyttää vain laitteen käyttötilat ja tehdä laiteasetuksia.

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

- Laitteen luukku avataan vähintään 15 minuuttia sen jälkeen, kun kaukokäynnistys on aktivoitu.
- Laitteen luukku avataan vähintään 15 minuuttia käytön päättymisen jälkeen.
- 24 tunnin kuluttua kaukokäynnistysaktivoinnin jälkeen.

Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Siten voit tehdä muutoksia mobiililaitteella tai käynnistää uuden ohjelman.

Kaukokäynnistysaktivointi

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- 2 Kosketa symbolia . Symbolin viereen ilmestyy .

Kaukokäynnistys on aktivoitu. Voit nyt käynnistää mobiililaitteella uunitoiminnon sovelluksen kautta ja siirtää haluamasi asetukset laitteeseen.

Kun haluat deaktivoida kaukokäynnistysaktivoinnin: kosketa symbolia .

Home Connect -asetukset

Home Connect voidaan sovittaa omiin toiveisiin sopivaksi.

Huomautus: Löydät Home Connect -asetukset laitteesi perusasetuksista. Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Yhteystyyppi	LAN / WLAN	Voit valita yhteystyyppiä LAN-johdon tai WLAN-yhteyden ja siirtyä yhteystyyppistä toiseen. Noudata yhteystyyppistä riippuen asetusten tekemistä koskevia ohjeita. → "Asentaminen" sivulla 27
	Yhteys	Yhdistäminen / erottaminen	Kytke verkkoyhteys tarpeen mukaan (esimerkiksi loman ajaksi) päälle tai pois päältä. Verkkotiedot jäävät muistiin, kun yhteys kytketään pois päältä. Odota päällekytkennän jälkeen muutama sekunti, kunnes laite yhdistyy taas verkkoon. Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
	Yhdistä sovellukseen		Käynnistä yhdistämistoiminto sovelluksen ja laitteen välillä.
	Ohjelmapäivitys		Kun uusi ohjelmaversio on käytettävissä, näyttöön ilmestyy viesti. Home Connect -valikossa  voit asentaa uuden ohjelman.
	Etäohjaus	Aktivointi / deaktivointi	Laitteen toimintojen aktivointi Home Connect -sovelluksella. Jos deaktivoitu, sovelluksessa näkyvät vain laitteen käyttötilat.
	Verkkoasetusten poistaminen		Kaikki verkkoasetukset voidaan poistaa laitteesta milloin tahansa.
	Laitetiedot		Näytössä näkyy: ● MAC-osoite COM-moduuli ● Laitteen sarjanumero ● Ohjelmaversio Yhteystyyppistä riippuen näyttöön voidaan hakea nuolinäppäintä koskettamalla lisätietoja, kuten esimerkiksi SSID-verkon nimi.

Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi etädiagnoosin avulla, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta

Huomautus: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät paikallisilta verkkosivuilta: www.home-connect.com

Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

Standardinmukaisuustodistus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.gaggenau.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wsätiloissai-Fi): käyttö vain si

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
	Pikakuumennus	Päälle* / pois	Pikakuumennuksella haluttu lämpötila saavutetaan erityisen nopeasti.
	Kuumentamissignaali	Päällä* / Pois	Merkkiääni soi, kun kuumennettaessa on saavutettu haluttu lämpötila.
	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
	Painon mittayksikkö	kg* / oz.	Painon mittayksikön asetus
	Kieli	Saksa* / Ranska [...] / 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 keskeyttää valitsimella ✗. Huomautus: Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaalikäytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa. → "Pitkäaika-ajastin" sivulla 19
	Kypsennysaika-arvion näyttäminen paistolämpömittaria käytettäessä	Päälle* / pois	Päälle: näytössä näkyy paistolämpömittaria käytettäessä kypsennysaika-arvio.
	Oven lukitsin	Pois* / Päällä	Oven lukitsin estää epähuomiossa tehdyn uunin luukun avaamisen. Jos asetus on "päällä" tulee painaa symbolia  useampia sekunteja kunnes luukku aukeaa.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida. → "Lapsilukko" sivulla 27
	Kotiverkko	LAN / WLAN Yhteystyyppi 📶 Yhteys 📱 Yhdistä sovellukseen ⬇️ Ohjelmapäivitys 📶 Etäohjaus ⊗ Verkoasetusten poistaminen 📄 Laitetiedot	Asetukset yhteyden muodostamiseksi kotiverkoon ja mobiililaitteisiin. Yhdistämisen tilasta riippuen näytössä näkyy erilaisia asetusmahdollisuuksia.

* Tehdasasetus

Puhdistus ja huolto

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Puhdistusaine

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

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat hyvin ennen käyttöönottoa.

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

Alue	Puhdistusaine
Alumiini	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 verkkokaupasta). Huomio: • Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteseen! • Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia! • Älä käytä lämpimiin pintoihin! • Huuhtelee huolellisesti vedellä! • Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa!
Paistolämpömittari	Pyyhi kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa!
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinritilät	Astianpesukone, ks. luku → <i>"Kannatinritilöiden poistaminen" sivulla 34</i>
Grillivarras (ei kaikissa uunimalleissa)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese grillivartaan käyttölaitetta astianpesukoneessa!
Teleskooppikanatin (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa!
Paistokivi (lisävaruste)	Puhdista kiinni palaneet tähteet harjalla. Älä puhdista paistokiveä märällä!
Paistovuoka (lisävaruste)	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese paistovuokaa astianpesukoneessa!

Mikrokuituliina

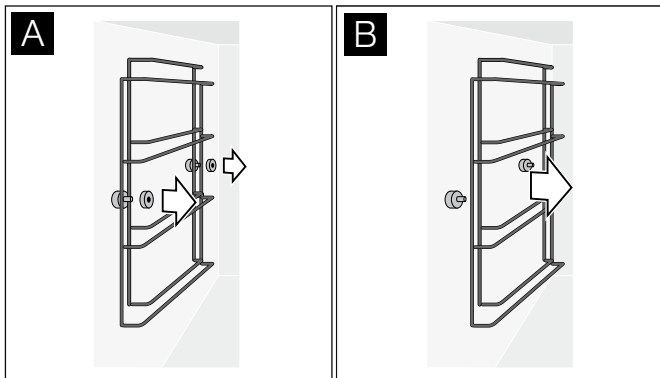
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausnro 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Kannatinritilöiden poistaminen

Voit ottaa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistamista varten.

Kannatinritilöiden irrottaminen

- 1 Laita uuniin keittiöpöytä, 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 ylöspäin. Oikeanpuoleinen ja vasemmanpuoleinen ritilä ovat samanlaiset.
- 2 Kierrä mutterit kiinni.

Pyrolyysi (itsepuhdistus)

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

⚠ Varoitus – Palovaara!

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

⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Uunitila kuumenee pyrolyysipuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

⚠ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Pyrolyysin esivalmistelu

Huomio!

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

- Poista karkea lika ja ruoantähteet uunista ennen pyrolyysiä.
- Puhdista 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 suojus.
- Sulje uuninluukku.

Pyrolyysin käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**.
- 2 Näytössä näkyy symboli +. Vahvasta valitsimella .
- 3 Näytössä näkyy poiskytketymisaika, jolloin pyrolyysi tulee olemaan valmis. Siirrä halutessasi poiskytketymisaikaa myöhäisemmäksi kiertovalitsimella. Vahvasta valitsimella .
- 4 Poista kaikki varusteet uunitilasta ja poista karkea lika. Vahvasta valitsimella .
- 5 Käynnistä valitsimella . Puhdistusajan kuluminen näkyy näytössä. Jos poiskytketymisaika siirrettiin myöhäisemmäksi, näytössä kuluu aika pyrolyysin käynnistymiseen. Uunilamppu ei pala.



Kun pyrolyysi on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy viesti. Kun laite on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta kostealla liinalla.

Huomautuksia

- Pyrolyysin kokonaiskestoon sisältyy puhdistusaika ja jäähtymisaika. Näytössä kuluu pyrolyysin kulloisenkin vaiheen aika.
- Uuninluukku lukittuu turvallisuutesi varmistamiseksi. Jäähdytyksen kuluessa luukun lukitus avautuu, kun lämpötila on alle 200 °C.

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.

Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla

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

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

Huomautuksia

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

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virhekäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukkua ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi → " <i>Lapsilukko</i> " sivulla 27
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvista huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy  Virheilmoitus "Exxx"	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 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.
→ "*Perusasetukset*" sivulla 31

Uunilampun vaihto

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

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

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

Uunin ylälampan 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

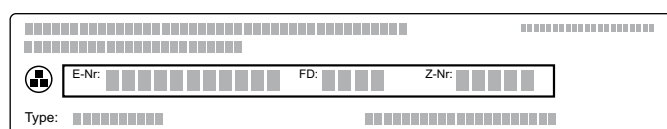
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

Mallinnumero ja sarjanumero

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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

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 leivinpeltelejä 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.
- **Tasogrilli ja tasogrilli + kiertoilma:**
Näiden käyttötapojen kohdalla voi valitun säätölämpötilan ja uunissa olevan todellisen lämpötilan välillä olla ero. Syynä on se, että grillaus ja gratinointi ovat nopeita kypsennysprosesseja korkeissa lämpötiloissa. Tällöin valitaan aina korkeampi lämpötila kuin todellisuudessa tarvitaan ruoan pinnan ruskistamiseen tai paahtamiseen.

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	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	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)	220	~~~~~	6 - 10*	Reseptivihje: mausta sipuleilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla.
Juurekset	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Kurpitsalohkot	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	20 - 30*	Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkiväärillä, kuminalla, suolalla ja pippurilla.
Antipasti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: kun vihannekset ovat vielä kuumia, pirskota niille Aceto Balsamicoa ja mausta.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (välimerelliset uunivihannekset)	Vuoka	4 (5)	250	~~~~~	15*	Reseptivihje: munakoisoa, sipuleita, tomaatteja, paprikaa, öljyä. Maistuu lämpimänä ja kylmänä.
Ratatouille	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	---	30 - 40*	Reseptivihje: ripottele lopuksi pinnalle parmesaania.
Uunitomaatit	Vuoka	2 (3)	120	✿	60	Reseptivihje: laita vuokaan kirsikkatomaatteja tai tomaattiviipaleita, rosmariinia ja valkosipulia ja pirskota pinnalle öljyä ja vähän hunajaa. Upota tomaatit halutessasi hetkeksi kiehuvaan veteen ja poista kuori.
Salaattisikuri	Vuoka	2 (3)	180	✿	25 - 30	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri ympärille keittokinkkua, kaada joukkoon kermaa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkuja.
Täytetyt paprikat, kasvisruoka	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	190	---	50	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä, sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Täytetyt kesäkurpitsat, kasvisruoka	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	---	40	Reseptivihje: laita täytteeksi porkkanaraa- tetta, kevätsipulia, vuohen tuorejuustoa, val- kosipulia, timjamia, suolaa ja pippuria ja ripottele pinnalle parmesaania.
Vihannespaistos	Vuoka	2 (3)	180	✿	40 - 50	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 munaruoat, 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	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Lisukkeet						
Perunat suolapedillä	Vuoka	2 (3)	200	---	40 - 60*	Laita uunivuokaan 2 cm paksuudelta meri- suolaa. 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 kypsennys- jälkeen suolalla, paprika- tai curryjau- heella.
Ranskalaiset perunat, pakaste	Leivinpelti + Leivinpaperi	3 (4)	220	✿	14*	
Perunagratiini	Vuoka	2 (3)	180	✿	35	
		2 (3)	190	✿ ^e	55 - 60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kia.
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 tasai- sesti grillausastiaan, sekoita useita kertoja.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
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: pirskota vuohen tuorejuuston tai vuohenjuusto-camembertin pinnalle laventelihunajaa ja ripottele pinnalle pinjansiemeniä.
		3 (4)	200		8	
Paistettu camembert, paneroitu, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180		15 - 20	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
Paistettu camembert, paneroitu, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180		15 - 20	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
		2 (3)	200		15	
Mozzarellatikut, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180		10	
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 kulut- tua ristiviillot ja käännä juusto auki. Vuoka ei saisi mielellään olla paljon suurempi kuin juusto, jotta juusto ei hajoa.
Ruoat						
Tortilla	Vuoka	2 (3)	160	---	25	Reseptivihje: paprikan, oliivien, sipulien, Serranon 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 katkarapu- jen kera.
Enchilada-kasvistor- tillat, kuorrutetut	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Vuoka	2 (3)	175		35	Reseptivihje: klassisena tai kasvispainottei- sena grillivihannesten ja puhvelimozzarellan kera.
		2 (3)	180 - 190		55 - 60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.
Juustopasta	Vuoka	2 (3)	180 / 220		10 - 20	Juustokuorrutusta varten nosta 10 minuutin kuluttua lämpötila arvoon 220 °C ja anna ruskistua 10 minuuttia.
Juustospätzle	Vuoka	2 (3)	180 / 220		30	Lado vuokaan kerroksittain vasta keitettyä spätzleä, ripottele jokaisen kerroksen väliin juustoa. Laita lopuksi pinnalle juustoa ja paistettua sipulia ja nosta lämpötila 5 minuutin ajaksi arvoon 220 °C.
Kevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + 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	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
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 kevätspulien kera.
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 aineiden pistämistä vartaisiin, koska ne muutoin hiiltävät.
- Noudata esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varuste	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)	190	✿	20 - 25*	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Lohipihvi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	250		10 - 12	Reseptivihje: marinoi limetillä, suolalla, pippurilla ja valkosipulilla.
	Leivinpelti	2 (3)	200		10 - 12	
Tonnikalapihvi	Leivinpelti	2 (3)	200		8 - 10	Reseptivihje: mausta aasialaiseen tapaan soijakastikkeella, seesamöljyllä, inkiväärillä, hunajalla, valkosipulilla, chilillä ja korianterin-siemenillä.
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

- Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Ohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta → "Paistolämpömittari" sivulla 23 .
- Lihan leppäminen: annan lihan levätä vielä 10 - 15 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Näin liha "rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä. Kookkaiden lihanpalojen, esim. paistin, voit antaa levätä uunissa. Pienempien, esim. pihvien, on hyvä levätä poissa uunista alumiinifolioon käärittyinä.
- Käytä pienempiin annoksiin (2 - 3 henkeä) mieluiten kuumuutta kestävää vuokaa, jotta ruoka eivät pala kiinni tai kuivu.
- Käytä grillausastiaa tai paistovuokaa kookkaalle paistille ja valmistustapoihin, joissa paistiin lisätään paljon nestettä.
- Anna marinadin vaikuttaa mieluiten yön yli ja poista se ennen paistamista tai grillausta, esim. veitsen hamarapuolella tai lusikalla. Mausteet ja yrtit palaisivat muutoin.
- Jos paistista tulee liian tumma ja kamara on paikoitellen palanut, laske seuraavalla kerralla asetettua lämpötilaa ja tarkasta kannatinkorkeus.
- Jos paisti on kypsä, mutta kastike on palanut kiinni astiaan, käytä seuraavalla keralla pienempää paistoastiaa ja lisää enemmän nestettä. Jos kastike on liian vetistä, käytä seuraavalla kerralla suurempaa taistoastiaa ja lisää vähemmän nestettä.

Ruokalaji	Varuste	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		30	Sisälämpötila 65 °C
		2 (3)	200		45 - 45	Sisälämpötila 65 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.

* 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	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Paahtopaisti/ naudanselkä (1 kg) – verinen	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	Reseptivihje: maistuu hyvältä béarnaisekastikkeen tai kylmänä viipaleina remouladekastikkeen ja paistettujen perunoiden kera.
– punertava	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	35 - 45**	
– täyskypsä	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	
Porsaanliha						
Porsaanfilee, kokonainen (400 g)	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	40 - 45	Sisälämpötila 70 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.
Porsaanmedaljongit	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	210	🔥	12 - 15*	Reseptivihje: laita vähän ennen valmistu- mista lasiseen uunipannuun/grillausastiaan nokare voita ja rosmariininoksa ja jatka kyp- sennystä uunissa.
Porsaanpaisti - reisipala (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	45 - 50**	
Porsaanpaisti - niskapala (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	🔥	70 - 80**	
Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	180 / 200	🔥	60 - 70***	
Porsaanpotka	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	150 / 200	🔥	40 - 45***	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee muka- van rapea.
Kassler (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180 / 160	✿	50 - 60**	
Rullapaisti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	230 / 180	🔥	75 - 80***	
Vasikka						
Vasikanpaisti (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausas- tia, paisto- vuoka	2 (3)	230 / 180	---	50 - 60***	
Vasikanpotka	Lasinen uunipannu/ grillausas- tia, paisto- vuoka	2 (3)	150 / 180	🔥	50 - 60***	

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuossa.

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

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

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vasikanfilee	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Täytetty vasikanrinta	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Riista						
Villisianpaisti	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Reseptivihje: marinoi yön yli öljyssä, valkosipulissa, sinapissa ja provinssin yrteissä.
Kauriinreisi	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Kauriinsatula	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaniininseläke	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Reseptivihje: marinoi valkosipulissa, rosmariinissa, oliiviöljyssä ja balsamiviinietikassa.
Karitsanreisi – punertava	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Reseptivihje: marinoi yön yli oliiviöljyssä, valkosipulissa, rosmariinissa ja sitruunanviipaleissa.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lampaanpotka	Lasinen uunipannu/ grillaus- astia, paisto- vuoka	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	

* 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	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Muut						
Jauhelihappyörykät (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	30 - 35	Mitä litteämpiä jauhelihappyörykät ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät. Sopii suurille mää- rille.
Jauhelihappyörykät, ruskistettut (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20	Kauniin ruskeat ja silti mehukkaat jauheliha- pyörykät: ruskista ensin pannulla ja laita sit- ten uuniin.
Jauhelihappyörykät (à 25 g)	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	200	✿	25 - 30	Reseptivihje: soveltuvat hyvin jatkokäsitte- lyyn, esim. jauhelihappyörykät tomaattikastik- keessa, ruotsalaiset lihapullat, Königsberger Klopse.
Jauhelihappyörykät, ruskistettut (à 25 g)	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15	Reseptivihje: pujota lampaan- tai kaniininli- hasta valmistettut jauhelihappyörykät vartai- siin 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 jauheliha- täytteellä	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	190	---	55 - 60	Reseptivihje: täytä jauhelihalla ja kypsennä tomaattikastikkeessa.
* 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.						

Lintu

- Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Älä pistä sitä keskelle (tyhjään onkaloon), vaan vatsan ja reiden väliseen lihaan. Lisäohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta → *"Paistolämpömittari" sivulla 23*.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistojen loppupuolella voilla, suolavedellä, valuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.
- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.
- Käytä paistovuokaa tai muuta kuumuutta kestävästä vuokaa ruokiin, joihin lisätään paistettaessa paljon nestettä. Samaa pätee silloin, jos kypsennettävästä tuotteesta voi valua paljon rasvaa, esim. hanhipaisti.

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (1,5 - 2 kg)	Grilliritilä + Grillausas- tia/paisto- vuoka	2 (3)	160 / 180	---	75*	Reseptivihje: täytä appelsiineilla, omenoilla tai kuivatuilla hedelmillä.
Ankanrinta	Paisto- vuoka/ uunivuoka	2 (3)	190	☼	25 - 35	Tee nahkaan ristiviillot.

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

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

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Hanhi, kokonainen (5 kg)	Grilliritilä + Grillausastia/paisto- vuoka	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/paisto- vuoka	2 (3)	200 / 160	✱	120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	----	120 - 180*	
Broileri, kokonainen (1 kg) (standardin EN60350-1 mukaan)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	190	✱	70 - 80	Esilämmitys.
		2 (3)	190	✱	70 - 80	
Broilerin koipi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	UUUUUU	30**	Reseptivihje: aasialainen marinadi, jossa soi- jakastiketta, hunajaa, chiliä, valkosipulia, inki- vääriä, kuminaa, raastettua limetinkuorta, korianteria.
		3 (4)	220	✱	30**	
Broilerin reisi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	UUUUUU	30**	Jätä kääntämisen jälkeen ylöspäin pinta, jossa on enemmän nahkaa; nahkasta tulee mukavan rapea. Marinoi öljyllä, rosmariinilla, sitruunanviipa- leilla ja valkosipulilla
		3 (4)	220	✱	30**	
Broilerinrinta	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	200	✱	20 - 25	Reseptivihje: hiero ennen kypsentämistä pin- taan tandooritahnaa.
		2 (3)	200	✱ ^e	50	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukkua.
Broilerin nugetit, pakaste	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	200	✱	15**	
Viiriäisenrinta	Leivinpelti	3 (4)	220	✱	10 - 12	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. papri- kaa, timjamia, katajanmarjaa ja valkosipulia.
Viiriäinen, kokonai- nen (à 150 g)	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200	✱	20 - 25	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. papri- kaa, timjamia, katajanmarjaa, valkosipulia.

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

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

Grillaus ja paahtaminen

- Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
- Käytä grillaukseen grillausastiaa jossa on paistiritilä (laitteen mallista riippuen varuste tai lisävaruste). Kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos 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 +	2 (3)	230		18 - 20*	
	Grillausastia	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 +	3 (4)	200 - 220		24*	
	Grillausastia	3 (4)	200 - 220		24*	
Porsaanluut, raa'at	Grilliritilä +	3 (4)	220		40*	Reseptivihje: käytä marinadia, jossa on öljyä, sinappia, balsamiviinietikkaa, hunajaa, valkosipulia, worchsesterkastiketta, tomaattipyreetä ja Tabascoa.
	Grillausastia	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 (laiteveys 60 cm)	Grilliritilä	3	200		2:30 - 3	Esilämmitä enintään 5 minuuttia. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta leivästä ei tule liian tummaa. Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
Paahtoleivän paahtaminen (laiteveys 76 cm)	Grilliritilä	4	200		2 - 2:30	Esilämmitä enintään 5 minuuttia. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta leivästä ei tule liian tummaa. Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
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.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

** Gratinoi haluamasi ruskistustason mukaan.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila- asetus °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Marengin gratinointi	Irtopohja- vuoka	2 (3)	220 - 250	-----	4 - 5**	Älä jätä laitetta ilman valvontaa, jotta maren- gista 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

- Suosittellemme 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 ritalällä ennen leikkaamista.
- Leivonnainen on alapuolelta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa ylemmäksi, valitse matalampi lämpötila.
Leivonnainen on yläpuolelta liian tumma: laita uuniin yhtä tasoa alemmaksi, valitse matalampi lämpötila ja pidennä vähän paistoaikaa.
- Jos kakku on liian kuiva, valitse vähän korkeampi lämpötila. Jos kakku on sisältä taikinainen, valitse matalampi lämpötila.
Paistoaikoja ei voida lyhentää valitsemalla korkeampi lämpötila; on parempi valita vähän matalampi lämpötila.
- Kakku painuu kokoon: käytä vähemmän nestettä tai valitse 10 °C matalampi lämpötila. Älä avaa uuninluukkua liian aikaisin.
- Kakku nousee vain keskeltä: voitele vuoan reuna.
- Jos pikkuleivät eivät irtoa pelliltä, laita pelti vielä hetkeksi kuumaan uuniin ja irrota pikkuleivät, kun ne ovat vielä lämpimiä.
- Jos kakku ei irtoa kumottaessa vuoasta, irrota kakkua varovasti reunasta veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja ripottele siihen lisäksi korppujauhoja.
- Noudata esipaistettujen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kakut						
Juustokakku	Irtopohja- vuoka	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Matala juustokakku, jossa puolet rahkatäy- tettä.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	
Sokerikakku	Irtopohja- vuoka	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Pitkä vuokakakku	Pitkänmalli- nen vuoka	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Jotta ruskistuksesta tulee tasainen, aseta uuniin pitkittäin.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 31

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Torvivuokakakku, savariini	Torvivuoka	1 (2)	165	✿	30	Reseptivihje: klassinen torvivuokakakku tai pekonin ja saksanpähkinöiden kera.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Piirakat pellillä	Leivinpelti	2 (3)	165 - 170	✿	20 - 30	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)	150	✿	40 - 45	Laita irtopohjavuokaan pohjalle leivinpaperia.
Pannupulla	Leivinpelti	2 (3)	165	✿	30 - 35	Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, viikunoita tai sipulia ja pekonia.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Hedelmäkakku murotaikinapohjalla	Piirakka- vuoka	2 (3)	165	✿	40 - 50	Reseptivihje: laita pinnalle mansikoita tai aprikooseja ja marsipaania.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Ranskalainen omenapiiras	Piirakka- vuoka	2 (3)	190	✿	30 - 40	Ranskalainen leivonnainen, jossa murotaikinapohja, esim. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Vaaleisiin piirakkavuokiin.
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: täytä vanukkaalla ja kirsikoilla tai omenoilla.
Apple pie (standardin EN60350-1 mukaan) (laiteveys 60 cm)	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	2	160**	✿	90 - 105	Esilämmitys
	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Esilämmitys
Apple pie (standardin EN60350-1 mukaan) (laiteveys 76 cm)	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	3	160**	✿	85 - 100	Esilämmitys
	Irtopohja- vuoka Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Esilämmitys
Täytekakku (standardin EN60350-1 mukaan) (laiteveys 60 cm)	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	2	160**	✿	22 - 30	Esilämmitys
	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Esilämmitys
Täytekakku (standardin EN60350-1 mukaan) (laiteveys 76 cm)	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	3	160**	✿	22 - 30	Esilämmitys
	Irtopohja- vuoka Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Esilämmitys

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 31

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
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, Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Pienet lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Lehtitaikinataskut, täytetyt	Leivinpelti + Leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15	Reseptivihje: täytä kinkulla ja juustolla tai omenoilla ja rusinoilla.
Lehtitaikinaleivonnaiset	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. jäätelö- tuuteiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruokaa var- ten.
Grissini-leipätkut	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	160	✿	30	Sirotele pinnalle merisuolaa, rosmariinia, currya, seesaminsieneniä tai kuminaa.
Cookiet (à 20 g)	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	175	✿	12 - 14	Suklaan, rusinoiden, pähkinöiden tai sitruu- nan kera.
Browniet	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	120	✿	60	Leikkaa paistamisen jälkeen neliöiksi. Mata- lan lämpötilan ansiosta rakenne pysyy sisältä vähän juoksevana.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kua.
Muffinit	Muffinipelti/ paperi- muotit	2 (3)	160	✿	25 - 30	Suklaan, pähkinöiden tai rusinoiden kera.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Kuppikakut (standardin EN60350-1 mukaan) (laitteveys 60 cm)	Lasinen uunipannu	2	150**	✿	25 - 30	Esilämmitys
	Leivinpelti	3	150**	✿	28 - 32	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	1				Käyttö kahdella tasolla
	Lasinen uunipannu	3	160**	---	20 - 25	Esilämmitys
Kuppikakut (standardin EN60350-1 mukaan) (laitteveys 76 cm)	Lasinen uunipannu	3	150**	✿	26 - 32	Esilämmitys
	Leivinpelti	4	150**	✿	30 - 32	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	2				Käyttö kahdella tasolla
	Lasinen uunipannu	4	160**	---	23 - 24	Esilämmitys

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 31

Ruokalaji	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Pursotinpikkuleivät (standardin EN60350-1 mukaan) (laiteleveys 60 cm)	Leivinpelti	2	140**	✿	35 - 40	Esilämmitys
	Leivinpelti	3	140**	✿	35 - 40	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	1				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	2	140**	---	26 - 30	Esilämmitys
Pursotinpikkuleivät (standardin EN60350-1 mukaan) (laiteleveys 76 cm)	Leivinpelti	3	140**	✿	30 - 35	Esilämmitys
	Leivinpelti	4	140**	✿	30 - 40	Esilämmitys
	Lasinen uunipannu	2				Käyttö kahdella tasolla
	Leivinpelti	3	140**	---	30 - 35	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 pitkänomai- sessa vuoassa	Pitkänmalli- nen 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	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja pak- suudesta.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	210	---	15 - 20	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, olii- veja, sardiineja, sipulia, kinkkua, tomaatteja tai juustoa.
Valkosipuli-/yrttpa- tonki	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	200	---	8 - 10	
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: täytä lampaanmaitojuustolla ja fetalla.
Pullapitko	Leivinpelti + Leivinpaperi	2 (3)	165	✿	20	
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kua.
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 laitot kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila toiseen annetuista lämpötiloista.

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 31

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	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Taikinajuuri	Kulho	2 (3)	38 - 45		25 - 45	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina, hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudel, Germknödel)

Jälkiruoat

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uuni- toiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Apple Crumble	Vuoka	2 (3)	200		35 - 40	Omenavuoka jossa murukuorrutus, maistuu hyvältä myös marjojen tai mirabelli-luumujen kera.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Pehmeille omenalajikkeille.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Kiinteille omenalajikkeille.
Uuniomenat	Vuoka	2 (3)	190 - 200		20 - 30	Suositus: käytä ruuanvalmistukseen sopivia luumuja, esim. Boskop. Nämä sopivat erityisesti keittämiseen ja paistamiseen. Kesäversio: täytä ricottajuustolla, sitruunalla, hunajalla, kardemummalla, vaniljalla ja pinksansiemenillä.
Hilloke	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	160 - 180		30 - 40	esim. aprikooseja ja erilaisia marjoja
		2 (3)	200	---	30 - 40	Älä lisää nestettä, sekoita useita kertoja. Mausta hunajalla, tuoreella vaniljalla tai kanelilla.
Clafoutis-paistos	Vuoka	2 (3)	190		30 - 35	Ranskalainen jälkiruoka: klassisesti kirsikoiden kera, maistuu hyvältä myös mirabelli-luumujen tai marjojen kera.
		2 (3)	200		55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
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
Topfenpalat-schinken	Vuoka	2 (3)	180 - 190		8 - 10	Itävaltalainen erikoisuus: pannukakku, täytetty rahkalla ja rusinoilla, valeltu kermalla ja kuorrutettu.
Marengit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	100		150	Tee mahdollisimman matalia annoksia, jotta massa kuivuu hyvin läpi.

Sulatus

- Käytä tähän uunitoimintoa "Sulatus".
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta: pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen. Tämä lyhentää sulatusaikaa.
- Työnnä pakaste grilliritilällä toiselle kannatinkorkeudelle, jos uunissa on 5 kannatinkorkeutta, kolmannelle kannatinkorkeudelle. Työnnä sen alapuolelle lasi-/grillipannu 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.

⚠ Varoitus – Terveysriski!

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

Työnnä lasi-/grillipannu ruoan alapuolelle uuniin. Kaada pannuun kertyvä lihan ja linnun sulamisneste pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista lasi-/grillipannu kuumalla astianpesuaineliuksella tai pese se astianpesukoneessa.

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	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 kimpaleena pakastettu pinaatti tai kukkakaaliruusukkeet.
Broilerin koipireisi (à 200 g)	Grilliritilä	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
Kalafilee (à 150 g)	Grilliritilä	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
Katkaravut	Grilliritilä	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

Umpioiminen

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	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 ritalle 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	Varuste	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika tunteina	Huomautuksia
Sienet viipaleina	Grilliritilä + leivinpaperi	2 (3)	50 - 60	✱	3 - 4	
Omenat renkaina	Grilliritilä + leivinpaperi	2 (3)	70	✱	5 - 8	
Tomaatit neljänneksinä	Grilliritilä + leivinpaperi	2 (3)	60 - 70	✱	7 - 8	Poista tomaateista siemenet, muutoin kuiva- tusaika pitenee.
Yrtit	Grilliritilä + leivinpaperi	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 kevät-sipulien kera.
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée), pakaste	Paistokivi	1	250		4 - 5	

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

Paistovuoka

- Tarvitset lisävarusteena saatavan paistovuoaan, kannatinjärjestelmän ja lämmityselementin.
- Paistovuoaassa voit kypsentää helposti myös suurikokoiset lihanpalat ja hauduttaa suuret määrät ruokaa.
- Voit valmistaa ruoan ja pitää sen uunissa lämpimänä. Keittiö näyttää siistiltä, keittotaso ei ole likainen ja keittiöhöyryjä muodostuu vähemmän, koska ruoka valmistetaan uunissa.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta tarvitset ruskistamiseen vain hyvin vähän rasvaa.
Vihje: älä laita rasvaa paistovuokaan, vaan öljyä liha. Näin lämpö siirtyy suoraan lihaan.
- Kypsennysnesteet kiehuvat nopeasti kokoon; varmista, että nestettä on riittävästi. Lisää 30 minuutin kypsennysaikaa kohden n. ½ l nestettä.
- Kun kypsennät lihan kastikkeessa, pidä kastike aina juoksevana ja lisää nestettä.
- Noudata myös paistovuoaan käyttöohjeessa olevia ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Broilerinrinta	Paistovuoka	1	200		Ruskistaminen + 15 - 20	Ennen kuin laitat kypsennettävän tuotteen paistovuokaan, kuumenna se lisäksi ruskistusteholla. Työnnä sitten paistolämpömittari paikalleen.
Naudanlihagulassi	Paistovuoka	1	220 / 130 - 140*		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*		Ruskistaminen + 60 - 90	Ruskista liha ja vihannekset, käytä siihen lisäksi ruskistustehoa. Lisää neste ja laske lämpötilaa, jatka kypsennystä 60 - 90 minuuttia kannen alla. Käänä potkaviipaleet yhden kerran.
Tafelspitz	Paistovuoka	1	220 / 130*		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 paistovuoaan kansi päälle ja jatka kypsennystä 130 °C:ssa.
Saksanhirvi-ragout	Paistovuoka	1	220 / 130 - 140*		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*		Ruskistaminen + 60 - 90	Ruskista kääryleet pienissä erissä, käytä siihen ruskistustehoa.
Tortilla	Paistovuoka	1	175		Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten muna-massa ja jatka kypsennystä, kunnes tortilla on kiinteä.
Maalaismunakas	Paistovuoka	1	175		Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten muna-massa ja jatka kypsennystä, kunnes maalaismunakas on kiinteä.
Täytetyt paprikat, kasvisruokana	Paistovuoka	1	200		30	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä ja sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.
Chili con carne	Paistovuoka	1	220 / 130*		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.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001351912 fi (021024)