

BX 480/481 112

Kaksoisuuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	3
Tärkeitä turvallisuusohjeita	4
Vaurioiden syyt	6
Ympäristönsuojelu	6
Energiansäästö	6
Ympäristöystävällinen hävittäminen	6
Tutustuminen laitteeseen	7
Uuni	7
Näyttö ja valitsimet	8
Symbolit	8
Värit ja esitystapa	9
Standby	9
Laitteen aktivointi	9
Lisäinformaatiota i ja i[®]	9
Jäähdytin	9
Asennot Toiminnonvalitsin	10
Lisätarvikkeet	11
Erityislisätarvikkeet	11
Ennen ensimmäistä käyttöä	12
Kielen asettaminen	12
Kellonajan muodon asetus	12
Kellonajan asetus	12
Päivämäärän asettaminen	12
Päiväyksen asettaminen	12
Lämpötilayksikön asetus	12
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	12
Uunin kuumentaminen	12
Varusteiden puhdistus	12
Laitteen käyttö	13
Uunitila	13
Varusteiden asettaminen uuniin	13
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	13
Pikakuumennus	13
Turvakatkaisu	14
Ajastintoiminnot	14
Ajastin-valikon haku näyttöön	14
Hälytin	14
Ajanottokello	15
Kypsennysajan kesto	15
Kypsennysajan päättyminen	16
Aikatoimintojen asettaminen kummallekin uunille samanaikaisesti	17
Pitkäaika-ajastin	17
Pitkäaika-ajastimen asettaminen	17
Paistolämpömittari	18
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen	18
Sisälämpötilan asettaminen	19
Ohjearvoja sisälämpötilalle	20

Grillivarras	21
Esivalmistelut	21
Grillivartaan kytkeminen päälle	21
Grillivartaan poiskytkentä	21
Ruskistusteho	22
Lapsilukko	22
Lapsilukon aktivointi	22
Lapsilukon deaktivointi	22
Perusasetukset	23
Puhdistus ja huolto	25
Puhdistusaine	25
Kannatinritilöiden poistaminen	26
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	26
Pyrolyysin esivalmistelu	26
Pyrolyysin käynnistäminen	27
Pyrolyysin asettaminen molemmille uuneille	27
Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla	27
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	28
Sähkökatko	28
Esittelykäyttö	28
Uunilampun vaihto	29
Huoltopalvelu	29
Mallinumero ja sarjanumero	29
Taulukot ja vihjeet	30
Vihannekset	31
Lisukkeet ja ruoat	32
Kala	34
Liha	35
Lintu	38
Grillaus ja paahtaminen	39
Leivonnaiset	41
Nostatus (taikinan kohotus)	45
Jälkiruoat	45
Sulatus	46
Umpioiminen	46
Desinfiointi	47
Kuivaaminen	47
Paistokivi	48
Paistovuoka	49
Akryyliamidi elintarvikkeissa	50

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 valmistaa 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 liitántäjohtoja. 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 liitántäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytkke 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 tarttumatonta pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia pyrolyysipuhdistuksen mukana. Puhdista 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 kanna 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.



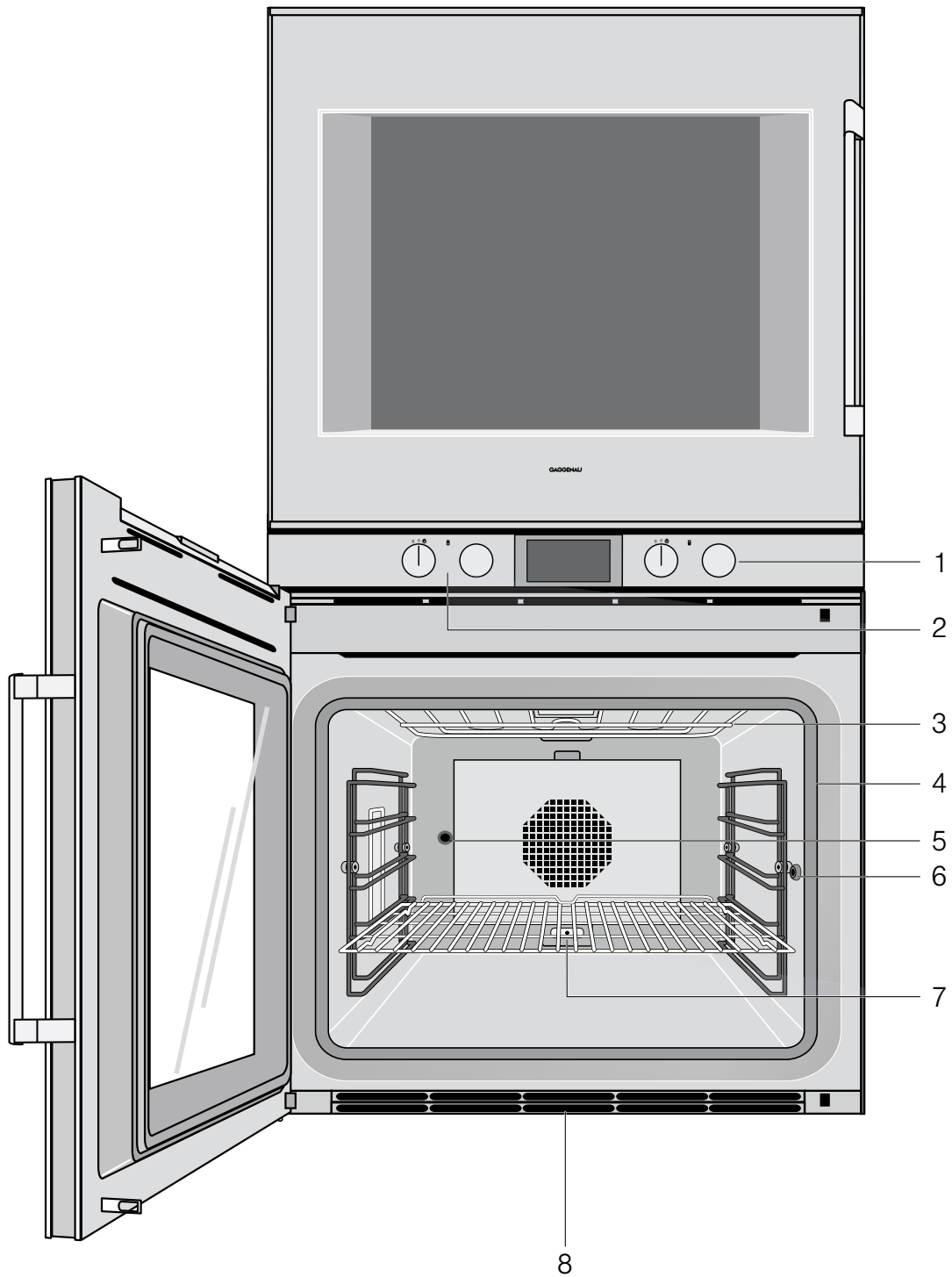
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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



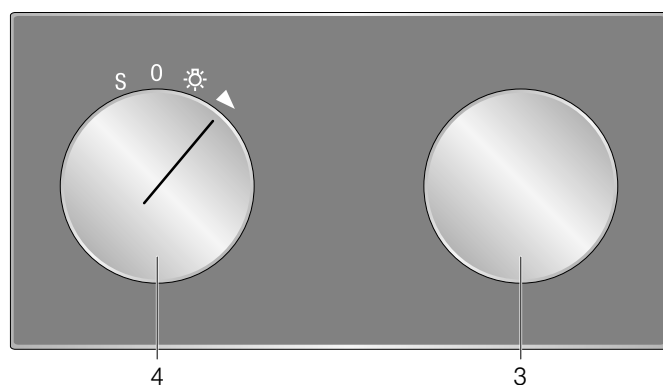
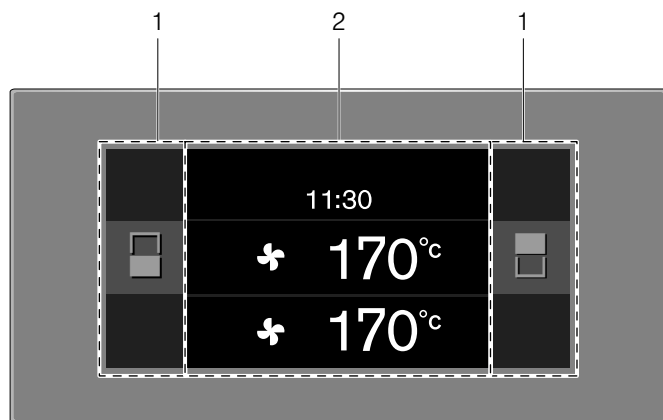
1	Ylemmän uunin valitsimet
2	Alemman uunin valitsimet
3	Grillivastus
4	Luukun tiiviste
5	Grillivartaan käyttö

6	Liitäntä paistolämpömittaria varten
7	Pistoke toiselle lämmityselementille (lisävarusteena saatavaa paistokiveä ja paistovuokaa varten)
8	Tuuletusaukot

Näyttö ja valitsimet

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

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



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
	Ylempi uuni
	Alempi uuni
	Molempien uunien asetusten haku näyttöön
	Käynnistys
	Pysäytys
	Tauko/loppu
	Keskeyttäminen

	Poistaminen
	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
	Valintanuoli
	Lisätietojen haku näyttöön
	Pikakuumennus ja tilanäyttö
	Asetusten muokkaaminen
	Lapsilukko
	Ajastin-valikon haku näyttöön
	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
	Esittelykäyttö
	Paistolämpömittari
	Grillivartaan käynnistys
	Grillivartaan pysäytys
	Ruskistustehon käynnistäminen
	Ruskistustehon lopettaminen

Värit ja esitystapa

Värit

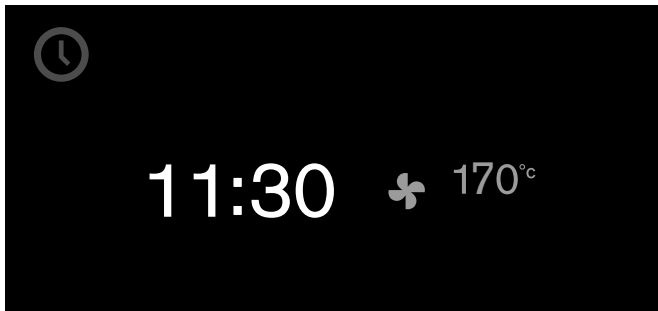
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

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.



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 23

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 i^①

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

Tärkeiden tietojen ja toimintakehotusten yhteydessä näyttöön ilmestyy symboli **i^①**. Tärkeitä turvallisuuteen ja käyttötilaan liittyviä tietoja ilmestyy näyttöön myös automaattisesti. Nämä viestit poistuvat automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava valitsemalla ✓.

Jäähdytin

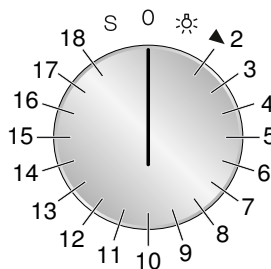
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

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

Huomio!

Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laite ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
	Valo		
2	 Kuumailma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kuumailma: kakuille, pikkuleiville, paistoksille useammalla korkeudella. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
3	 Eco-kuumailma*	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, lihalle, paistoksille ja gratiineille. Jälkilämpö käytetään optimaalisesti. Mukavuustoiminnot eivät ole päällä (esim. uunivalo). Uunitilan lämpötilan näyttö on mahdollista vain kuumennuksen aikana. Älä esilämmitä uunia. Laita ruoat kylmään, tyhjään uuniin ja käynnistä annettu kypsennysaika. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana. Siten vältät lämmön häviämisen.
4	--- Ylälämpö + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kakuille vuoassa tai pellillä, paistoksille, paisteille.
5	-- Ylälämpö + 1/3 alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kakuille pellillä, pikkuleiville, kakuille joissa marenkia, paistosten kuorrutukseen ja gratinointiin. Sopii käyttöön hyvin, kun paistettava tuote halutaan kuumentaa vähän ennen valmistumista vielä kohdenetusti ylhäältä.
6	--- Ylälämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lämpö tulee 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 kohdenetusti alhaalta.
8	--- Alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Jälkipaistamiseen, esim. kosteille hedelmäkakuille, umpioimiseen, vesihauteessa valmistettaville ruoille.
9	 Kuumailma + alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Lisälämpö alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäkakut.
10	 Kuumailma + 1/3 alalämpö	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Korkeille paistoksille, lasagnelle, sipulipiirakalle, munaruoille (esim. tortilla, maalaismunakas).
11	 Tasogrilli + kiertoilma	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Tasainen, joka puolelta tuleva lämmitys lihalle, linnulle ja kokonaiselle kalalle.
12	 Tasogrilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Matalien lihanpalojen, makkaroiden tai kalafileiden grillaukseen. Kuorruttaminen ja gratinointi.
13	*** Kompakti grilli	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 220 °C	Vain grillivastuksen keskiosa kuumenee. Pienten määrien energiaa säästävä grillaus.

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

Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
14	 Paistokivitoiminto	50 - 300 °C Ehdotettu lämpötila 250 °C	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- vuon, kannatinjärjestelmän ja lämmityselementin kanssa. Lämmitettävä valupaistovuoka suurille määrille lihaa, paistoksille ja juhlapaisteille.
16	 Taikinan nostatus toiminto	30 - 50 °C Ehdotettu lämpötila 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huo- neenlämmössä. 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 esi- lämmittämiseen.
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 laitteeseesi sopiviksi. Huomioi, että työnnät lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

BA 018 105	Kannatinjärjestelmä Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin ja pyrolyysin kestävä valurautakehys
BA 028 115	Leivinpelti, emaloitu, 30 mm syvä
BA 038 105	Grilliritilä, kromattu, aukoton, jaloilla
BA 058 115	Lämpöelementti paistokivelle ja 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 4*.

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 23*

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu 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.

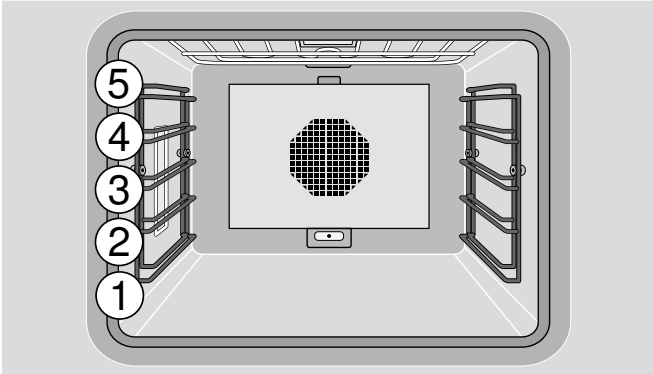
Varusteiden puhdistus

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

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on viisi kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

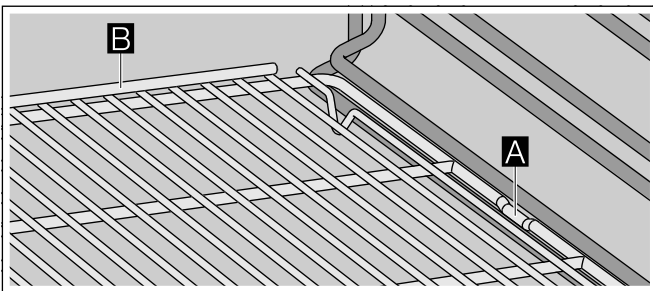
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.
- Älä työnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

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.

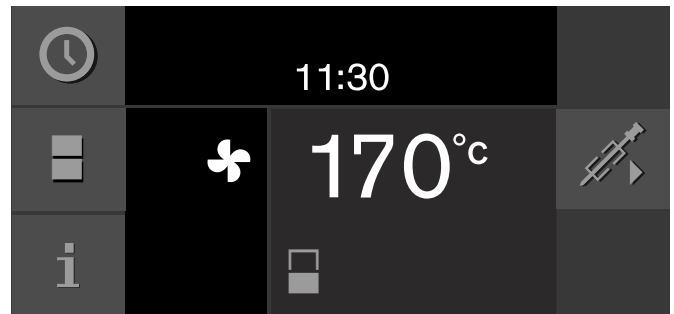


Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Voit käyttää molempia uuneja samanaikaisesti eri asetuksilla.

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

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



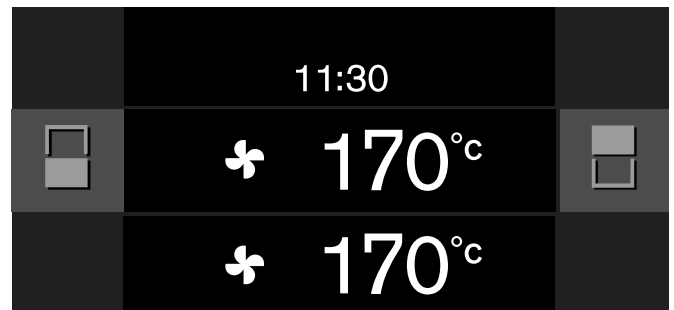
- 2 Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.

Näyttöön ilmestyy kuumennussymboli .

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

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

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



Pysäytys:

Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Pikakuumennus

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

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

Huomautus: Toiminto "Pikakuumennus" on ennakkoasetettu tehdasasetuksissa. Voit valita perusasetuksissa pikakuumennuksen tai kuumennuksen . → "Perusasetukset" sivulla 23

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)

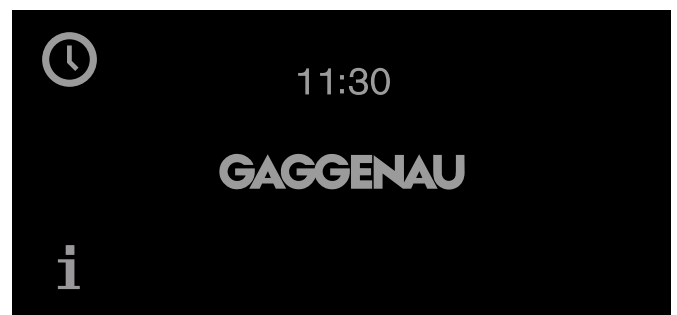
🕒 Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Seuraavista kappaleista löydät tiedot siitä, miten aikatoiminnot asetetaan yksittäisessä uunissa. Jos haluat asettaa aikatoiminnot samanaikaisesti kahdessa uunissa, ota lisäksi huomioon ohjeet kappaleessa → "Aikatoimintojen asettaminen kummallekin uunille samanaikaisesti" sivulla 17.

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia 🕒.



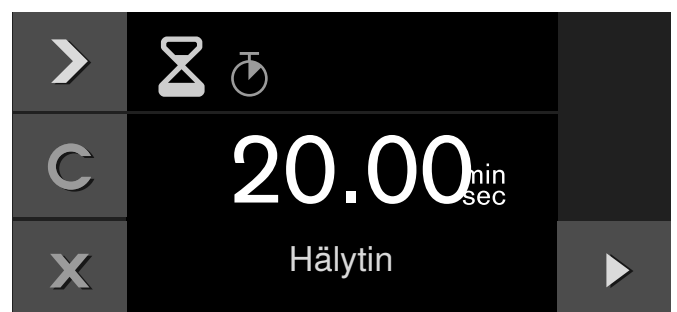
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

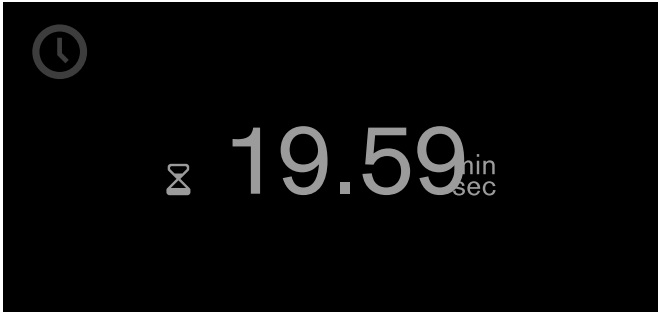
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

Hae ajastinvalikko näyttöön. Valitse valitsimella ➤ toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌚ ja kosketa symbolia ||. 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

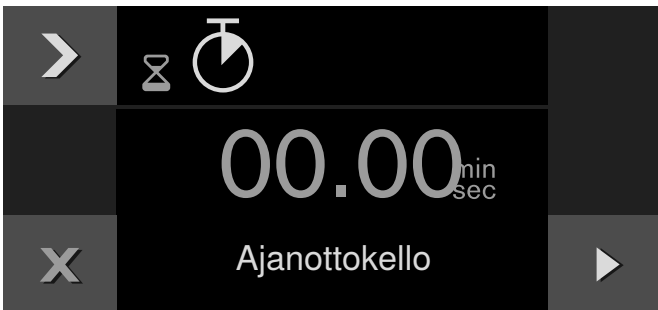
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

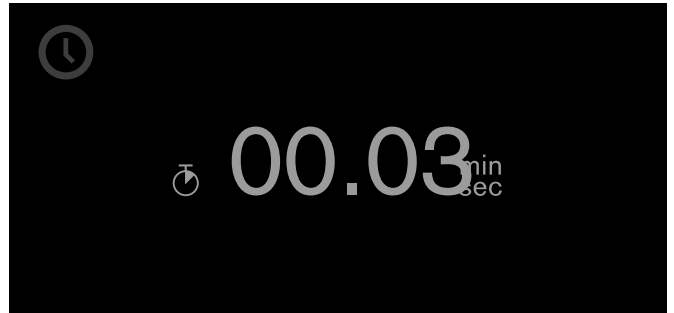
Ajanottokellon käynnistäminen

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



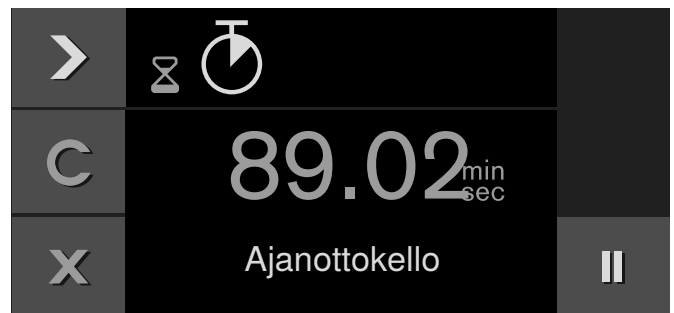
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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.

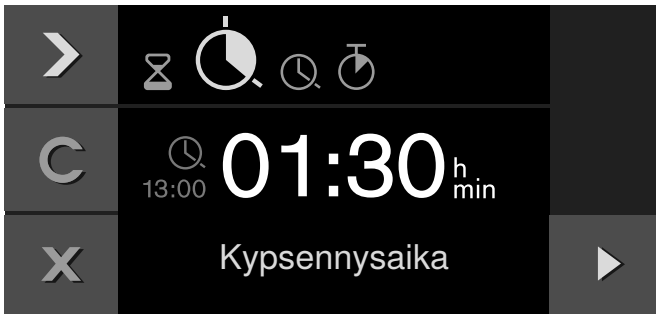
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asettaminen

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja laittanut ruoan uuniin.

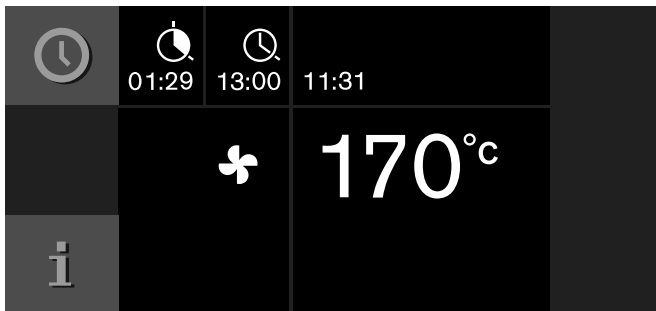
- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse valitsimella ➤ toiminto "Kypsennysaika" ⌚.

3 Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.

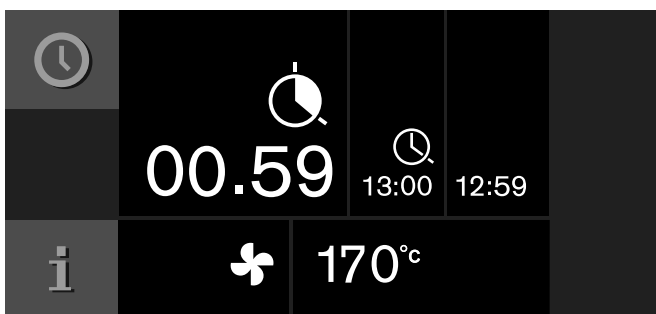


4 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Päättymässä oleva kypsennysaika näkyy minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä näytössä suurennettuna.



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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysaika-asetuksen poistaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötila myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

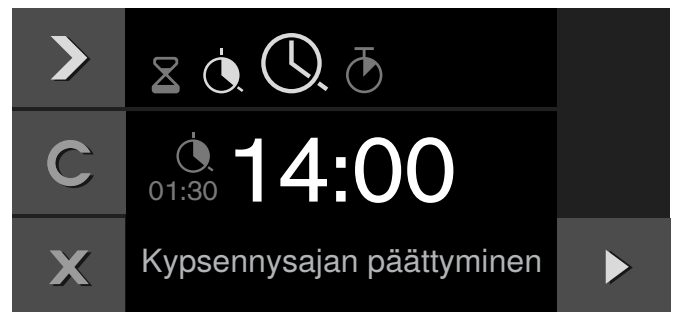
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laitte käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

Kypsennysajan päättymisen siirtäminen

Olet asettanut uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan.

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



3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.

4 Käynnistä valitsimella ▶.



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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella ► toiminto "Kypsennysajan päättyminen" ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen. Käynnistä valitsimella ►.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.

Aikatoimintojen asettaminen kummallekin uunille samanaikaisesti

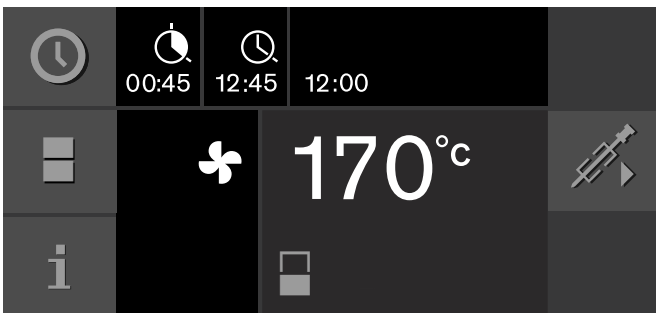
Lyhytaika-ajastin ja ajanottokello eivät ole käytettävissä, kun molemmat uunit ovat käytössä.

Kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen voidaan asettaa molemmille uuneille samanaikaisesti.

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

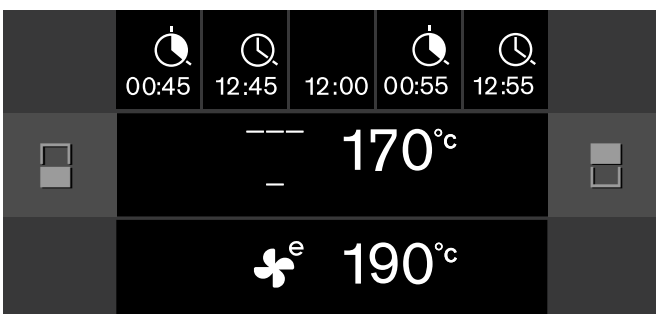
Jos kypsennysaika asetettiin vain yhdelle uunille, asetukset näkyvät näytön vasemmalla puolella. Symbolit ◻ tai ◻ kertovat, ovatko asetukset voimassa alemmalle vai ylemmälle uunille.

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



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

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



Pitkäaika-ajastin

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

Voit pitää ruoat lämpiminä enintään 74 tuntia ilman, että sinun tarvitsee kytkä 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 23

Pitkäaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Kypsennysajan ⌚ muuttaminen: Kosketa symbolia ⌚. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
- 4 Kypsennysajan päättymisen ⌚ muuttaminen: Kosketa symbolia ►. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
- 5 Poiskytketymispäivän 31 muuttaminen: Kosketa symbolia ►. Aseta kiertovalitsimella haluamasi poiskytketymispäivä. Vahvista valitsimella ✓.
- 6 Lämpötilan muuttaminen: Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- 7 Käynnistä valitsimella ►.

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy ⌚ ja lämpötila.

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

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

Kytkeminen pois päältä:

Keskeytä toiminto kiertämällä toimintovalitsin kohtaan 0.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu kypsentaminen täsmällisesti haluttuun kypsyyssasteeseen. Se mittaa paistettavan tuotteen sisälämpötilan. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, uuni 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!

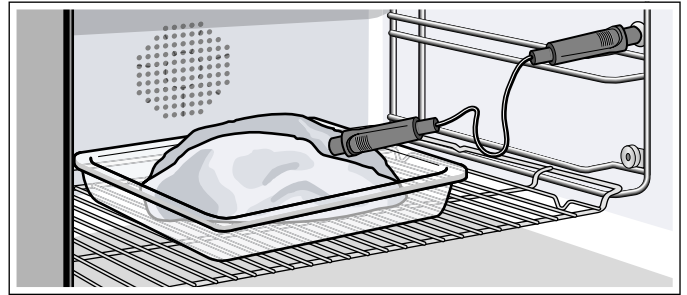
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen

Pistä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ennen kuin laitat sen uuniin.

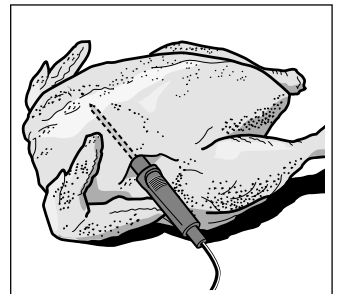
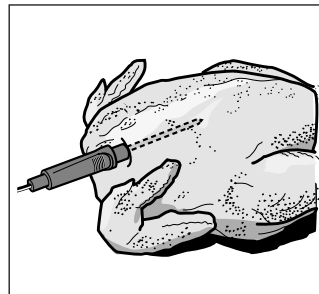
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Pistä mahdollisuuksien mukaan koko paistolämpömittari lihanpalan sisään. Paistolämpömittari ei saa osua rasvaan eikä kosketa astiaa tai luuta.

Liha: pistä paistolämpömittari sivulta paksuimpaan kohtaan lihaa vasteeseen saakka.

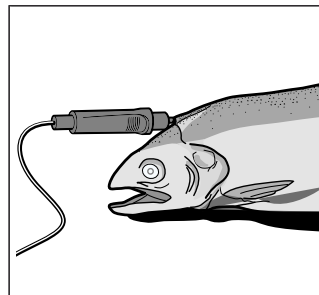
Jos paloja on useampia, pistä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.



Lintu: pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Varmista lintua kypsennettäessä, että paistolämpömittarin kärki ei ulotu tyhjään 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 vahvasta valitsimella . Asetetun sisälämpötilan pitää olla korkeampi kuin tämänhetkinen sisälämpötila.
- 5 Laite kuumenee asetetulla uunitoiminnolla. Näytössä näkyy tuotteen tämänhetkinen ja sen alapuolella asetettu sisälämpötila. Voit muuttaa asetettua sisälämpötilaa milloin tahansa.

Kun paistotuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Kypsennys päättyy automaattisesti. Vahvasta valitsimella  ja kierrä toimintovalitsin 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 **i**.

Voit deaktivoida kypsennysaika-arvion näyttämisen perusasetuksissa ja hakea sen sijaan aina näyttöön senhetkisen sisälämpötilan. → "Perusasetukset" sivulla 23

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 vahvasta valitsimella .

Sisälämpötila-asetuksen poistaminen

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

Tiettyjen elintarvikkeiden kuten kalan ja riistan pitää saavuttaa hygieniasyistä vähintään sisälämpötila 62 - 70 °C, lintujen ja jauheliijan 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
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

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
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

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

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

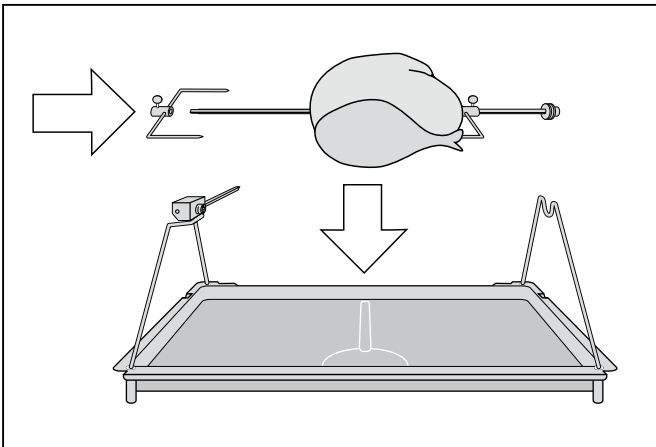
Huomautus: Grillivarrastoiminto on käytettävissä vain alemmassa uunissa.

Huomio!

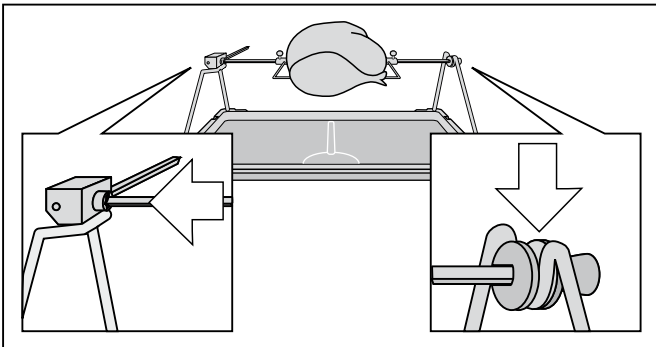
Paistolämpömittaria ei voi käyttää yhdessä grillivartaan kanssa.

Esivalmistelut

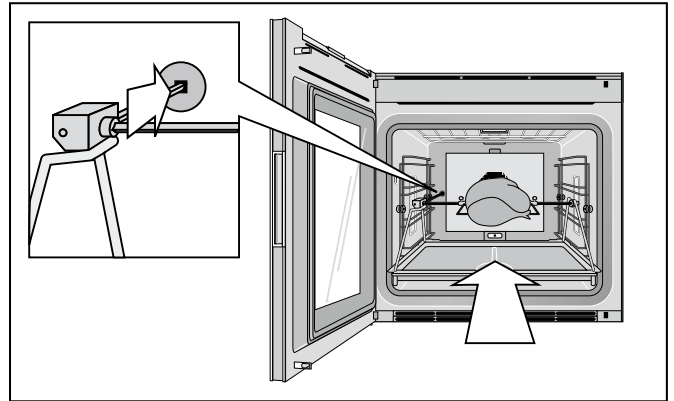
- 1 Työnnä molemmat kiinnityssangat grillausaltaan holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.
- 2 Työnnä oikeanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka mahdollisimman keskeltä vartaaseen. Sido linnun lihaa paistaessasi siipien päät selän alle ja jalat yhteen, jotta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



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

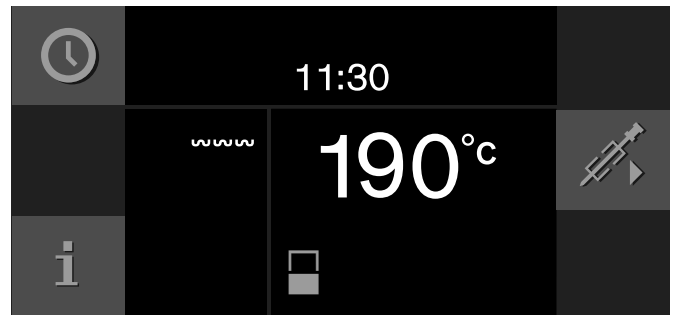


- 6 Työnnä grillausallas ja grillivarras uunin alimmalle tasolle. Käyttöakselin täytyy lukkiutua uunin takaseinässä olevaan aukkoon.



Grillivartaan kytkeminen päälle

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



Grillivartaan poiskytkentä

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



Varoitus – Varo polttamasta itseäsi!

Käytä patakäsinettä.

- 4 Ruuvaa käsikahva sivuun kiinni irrottaakseen grillivartaan.

Huomautuksia

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

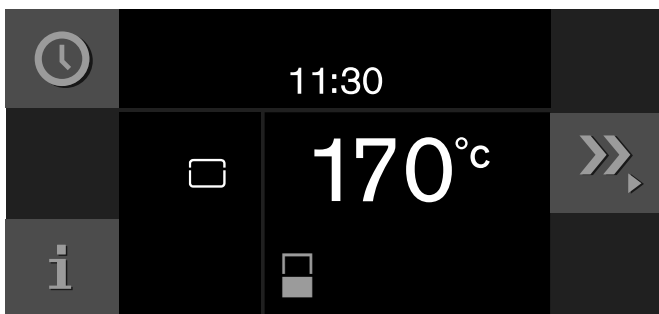
Ruskistusteho

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

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

Huomautus: Ruskistusteho on käytettävissä vain alemmassa uunissa.

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



Jos haluat keskeyttää ruskistustehon aikaisemmin, kosketa symbolia .

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

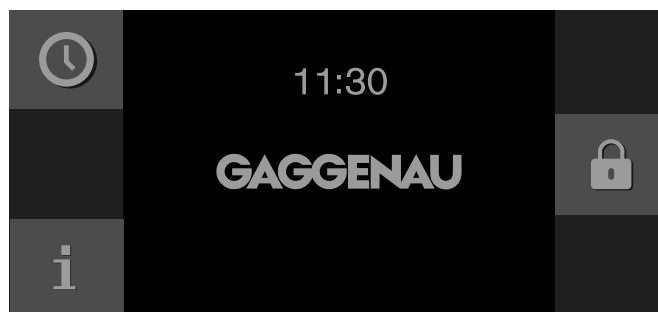
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä". → "Perusasetukset" sivulla 23
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



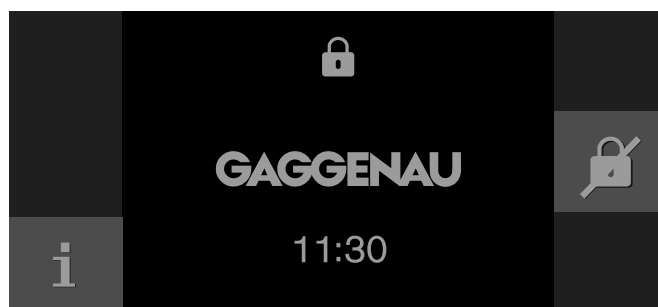
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

Perusasetukset

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

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

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

Muutokset on tallennettu.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Kirkkaus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Näytön kirkkauden säätäminen
	Standby-näyttö	Päälle* / Pois - Kello - Kello + GAGGENAU-logo* - Päiväys - Päiväys + GAGGENAU-logo - Kello + päiväys - Kello + päiväys + GAGGENAU-logo	Standby-näytön näkymä. Pois: tyhjä näyttö. Tällä asetuksella lasket laitteen Standby-kulutusta. Päälle: valittavissa useita näyttöjä; vahvista "Päälle" valitsimella ✓ ja valitse kiertovalitsimella haluamasi näyttö. Vaihtoehdot näkyvät näytössä.
	Näyttöteksti	Rajoitettu* / vakio	Asetuksella "Rajoitettu" näytössä näkyvät hetken kuluttua enää vain tärkeimmät näytöt.
	Ohjauspaneelin väri	Harmaa* / valkoinen	Ohjauspaneelin symbolien värin valinta
	Ohjauspaneelin äänensävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	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
	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 normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa. → "Pitkäaika-ajastin" sivulla 17
	Kypsennysaika-arvion näyttäminen paistolämpömittaria käytettäessä	Päälle* / pois	Päälle: näytössä näkyy paistolämpömittaria käytettäessä kypsennysaika-arvio.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida. → "Lapsilukko" sivulla 22
* 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 kostutella 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 ikkunanpuhdistusaineella. 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 → "Kannatinritilöiden poistaminen" sivulla 26
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

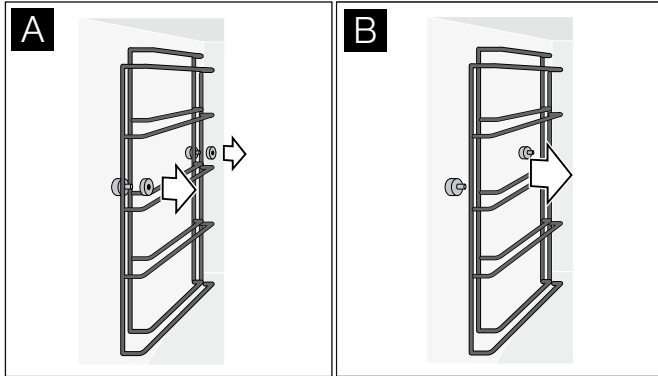
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen (tilausnro 00460770, saatavana huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

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 alaspäin. 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.

Huomautuksia

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

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 suojuus.
- Sulje uuninluukku.

Pyrolyysin käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**.
- 2 Näytössä näkyy symboli +. Vahvista valitsimella ✓.
- 3 Näytössä näkyy poiskytketymisaika, jolloin pyrolyysi tulee olemaan valmis. Siirrä halutessasi poiskytketymisaikaa myöhäisemmäksi kiertovalitsimella. Vahvista valitsimella ✓.
- 4 Poista kaikki varusteet uunitilasta ja poista karkea lika. Vahvista 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.

Pyrolyysin asettaminen molemmille uuneille

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

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

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

Varusteiden puhdistus pyrolyysin avulla

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 leivinpellistä 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 keittölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virhekäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi → " <i>Lapsilukko</i> " sivulla 22
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 suojakytin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa. → "*Perusasetukset*" sivulla 23

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 ylälamppun vaihto

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

Uunin sivulampun vaihto

- 1 Levitä keittiöpyyhe uunin pohjalle vaurioiden estämiseksi.
- 2 Irrota sivuritilän pyälletyt ruuvit. Ota sivuritilä 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 päteivät 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 leivinpeltejä liian tiiviisti. Vain siten varmistetaan lämmön optimaalinen kierto.
- Suurikokoisen tuotteen kypsentämistä varten voit irrottaa sivuilla olevat kannatinritilät. Aseta grilliritilä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävä tuote tai paistovuoka grilliritilälle. Älä aseta kypsennettävää tuotetta tai paistovuokaa suoraan emalipohjalle.
- Avaa esilämmitetyn uunin luukku vain hetkeksi ja laita ruoka nopeasti uuniin.
- Korkeutta koskevat tiedot tarkoittavat kannatinkorkeutta alhaalta päin laitteissa, joissa on 4 kannatinkorkeutta. Suluissa olevat arvot tarkoittavat laitteita, joissa on 5 kannatinkorkeutta.
- Kun otat lasiastian uunista, laske se kuivalle alustalle, älä koskaan kylmälle tai märälle alustalle. Lasi saattaisi särkyä.
- Kaikki käyttötavat eivät ole käytettävissä kaikissa uunimalleissa tai niiden käyttöön tarvitaan lisävaruste.

- **Uunitoiminto Eco-kuumailma:**
Energiaa säästävä kuumailmatoiminto kakuille, lihalle, paistoksille ja gratiineille. Jälkilämpö käytetään optimaalisesti. Mukavuustoiminnot eivät ole päällä (esim. uunivalo). Uunitilan lämpötilan näyttö on mahdollista vain kuumennuksen aikana. Älä esilämmitä uunia.
Laita ruoat kylmään, tyhjään uuniin ja käynnistä annettu kypsennysaika. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana. Siten vältät lämmön häviämisen.
- **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.
- Nouda esilämmitettyjen ja pakastettujen tuotteiden kohdalla aina myös valmistajan ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vihannesvartaat	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	~~~~~	24*	Leikkaa puiset vartaat lyhyiksi tai laita ne yöksi veteen, jotta ne eivät hiilly. Reseptivihje: paprikaa, sipulia, maissia (esi-kypsennettyä), kirsikkatomaatteja, kesäkurpitsaa
Vihreä parsa, grillattu	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Reseptivihje: mausta sipuleilla, öljyllä, etikalla, suolalla ja pippurilla.
Juurekset	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta porkkanat, selleri, lanttu, punajuuret öljyllä, valkosipulilla, suolalla ja pippurilla.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Kurpitsalohkot	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: mausta öljyllä, valkosipulilla, inkiväärillä, kuminalla, suolalla ja pippurilla.
Antipasti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	✿	30*	Reseptivihje: kun vihannekset ovat vielä kuumia, pirskota niille Aceto Balsamicoa ja mausta.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (välimerelliset uunivihannekset)	Vuoka	4 (5)	250	~~~~~	15*	Reseptivihje: munakoisoa, sipuleita, tomaatteja, paprikaa, öljyä. Maistuu lämpimänä ja kylmänä.
Ratatouille	Lasinen uunipannu/ grillausastia	3 (4)	200	---	30 - 40*	Reseptivihje: ripottele lopuksi pinnalle parmesaania.
Uunitomaatit	Vuoka	2 (3)	120	✿	60	Reseptivihje: laita vuokaan kirsikkatomaatteja tai tomaattiviipaleita, rosmariinia ja valkosipulia ja pirskota pinnalle öljyä ja vähän hunajaa. Upota tomaatit halutessasi hetkeksi kiehuvaan veteen ja poista kuori.
Salaattisikuri	Vuoka	2 (3)	180	✿	30	Reseptivihje: halkaise, mausta, kääri ympärille keittokinkkua, kaada joukkoon kermaa tai béchamelkastiketta ja ripottele pinnalle juustoa.
		2 (3)	190	✿ ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Täytetyt paprikat, kasvisruoka	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	200	---	30 - 34	Reseptivihje: laita täytteeksi keitettyä riisiä, vehnäsuurimoita tai linssejä, sipulia, juustoa, yrttejä ja mausteita.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Täytetyt kesäkurpitsat, kasvisruoka	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	25	Reseptivihje: laita täytteeksi porkkanaraastetta, kevätsipulia, vuohen tuorejuustoa, valkosipulia, timjamia, suolaa ja pippuria ja ripottele pinnalle parmesaania.
Vihannespaistos	Vuoka	2 (3)	200	---	20 - 30	Esikypsennä/ blanseeraa vihannekset ja muut ainekset.
Vihannespurilainen, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	✿	12 - 15*	
* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.						

Lisukkeet ja ruoat

- Tunnetuimmat uunissa valmistettavat lisukkeet valmistetaan perunasta, kuten esimerkiksi perunagradiini. Uunissa voidaan kuitenkin valmistaa myös erinomaisia lisukkeita, jotka tavallisesti paistetaan paistinpannussa, esimerkiksi perunaohukaiset tai paistetut perunat. Tämän valmistustavan edut: voidaan valmistaa yhdellä kertaa suurempia määriä, huoneeseen muodostuu vähemmän paistamiskäryä ja ruoan valmistamisessa tarvitaan vähemmän rasvaa.
- Toinen hyvin monipuolinen uunissa valmistettava lisuke on juusto. Sillä voidaan täydentää erinomaisesti varsinkin kasvisruoat, tai juusto voidaan tarjota valmistustavasta riippuen alkuruokana tai sormin naposteltavana.
- Uunissa valmistettaviksi sopivia ruokia ovat ennen kaikkea kuorrutetut ruoat kuten paistokset ja gratiinit. Sopivia ovat myös ruoat, joissa on taikinapohja, esimerkiksi pizza tai täytetty piirakka ja täytetyt 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	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Lisukkeet						
Perunat suolapedillä	Vuoka	2 (3)	200	---	40 - 60*	Laita uunivuokaan 2 cm paksuudelta merisuolaa. Laita pienet perunat kuorimattomina vuokaan, sivele oliiviöljyllä.
Lohkoperunat	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15*	Reseptivihje: leikkaa perunat lohkoiksi, mausta oliiviöljyllä, paprikalla ja suolalla.
Ranskalaiset perunat, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Reseptivihje: öljyä kevyesti, mausta kypsennyksen jälkeen suolalla, paprika- tai curryjauheella.
Ranskalaiset perunat, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	220	✿	14*	
Perunagradiini	Vuoka	2 (3)	180	✿	35	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
		2 (3)	195	✿ ^e	60	
Perunapaistikkaat	Leivinpelti	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Voitele pelti hyvin, purista perunapaistikamassasta nestettä pois, sivele pintaan vähän öljyä. Käännä kerran.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Paistetut perunat	Grillausastia	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Vähärasvainen ruoanvalmistus. Levitä tasaisesti grillausastiaan, sekoita useita kertoja.

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vuohenjuusto pekoni-kääreessä	Lasinen uunipannu/leivinpelti	2 (3) 3 (4)	220 220	 	8 - 10 8 - 10	Käyttöön sopii vuohen tuorejuusto tai vuohenjuusto-camembert.
Vuohenjuustoa ja hunajaa	Lasinen uunipannu/leivinpelti	2 (3) 3 (4)	200 200	 	8 8	Reseptivihje: pirskota vuohen tuorejuuston tai vuohenjuusto-camembertin pinnalle laventelihunajaa ja ripottele pinnalle pinjansiemeniä.
Paistettu camembert, paneroitu, tuore	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	180		15 - 20	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
Paistettu camembert, paneroitu, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3) 2 (3)	180 200	 ---	15 - 20 15	Paista, kunnes panerointi kupruilee.
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 kuluttua ristiviillot ja käännä juusto auki. Vuoka ei saisi mielellään olla paljon suurempi kuin juusto, jotta juusto ei hajoa.
Ruoat						
Tortilla	Vuoka	2 (3)	160		40	Reseptivihje: paprikan, oliivien, sipulien, 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 katkarapujen kera.
Enchilada-kasvistorillat, kuorrutetut	Lasinen uunipannu/grillausastia	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Vuoka	2 (3)	175		35	Reseptivihje: klassisena tai kasvispainotteisena grillivihannesten ja puhvelimozzarellan kera.
		2 (3)	195	 ^e	60	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Juustopasta	Vuoka	2 (3)	180 / 220		10 - 20	Juustokuorrutusta varten nosta 10 minuutin kuluttua lämpötila arvoon 220 °C ja anna ruskistua 10 minuuttia.
Juustospätzle	Vuoka	2 (3)	180 / 220		30	Lado vuokaan kerroksittain vasta keitettyä spätzleä, ripottele jokaisen kerroksen väliin juustoa. Laita lopuksi pinnalle juustoa ja paistettua sipulia ja nosta lämpötila 5 minuutin ajaksi arvoon 220 °C.
Kevätkääryleet, pakaste	Leivinpelti + 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	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	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 kevätsipulien 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	Uunitoi- minto	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, pip- purilla 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 18*.
- Lihan lepääminen: annan lihan levätä vielä 10 - 15 minuuttia kypsentyksen 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	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Nauta						
Naudanpaisti (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180		90 - 120*	
Välikyljys, punertava (500 g)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	200		40	Sisälämpötila 65 °C
		2 (3)	200		60	Sisälämpötila 65 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kua.

* 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	Varusteet	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	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	20 - 25**	Reseptivihje: marinoi öljyllä, valkosipulilla ja persiljalla.
Porsaanfilee (250 g)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	30	Sisälämpötila 70 °C.
		2 (3)	180	✿ ^e	50	Sisälämpötila 70 °C. Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Porsaanmedaljongit	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180	✿	12 - 15*	Reseptivihje: laita vähän ennen valmistamista lasiseen uunipannuun/grillausastiaan nokare voita ja rosmariininoksa ja jatka kypsennystä uunissa.
Porsaanpaisti - reispala (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	45 - 50**	
Porsaanpaisti - niskapala (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☼	70 - 80**	
Kamarapintainen porsaanpaisti (1,5 kg)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Porsaanpotka	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Tee nahkaan ristiviillot, jotta siitä tulee mukavan rapea.
Kassler (1 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	180 / 160	✿	50 - 60**	
Rullapaisti	Lasinen uunipannu/ grillausastia	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
Vasikka						
Vasikanpaisti (1,5 kg)	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180	✿	50 - 60*	
Vasikanpotka	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	

* 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	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Vasikanfilee	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Täytetty vasikanrinta	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Riista						
Villisianpaisti	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Reseptivihje: marinoi yön yli öljyssä, valkosipulissa, sinapissa ja provinssin yrteissä.
Kauriinreisi	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Kauriinsatula	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaniininseläke	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Reseptivihje: marinoi valkosipulissa, rosmariinissa, oliiviöljyssä ja balsamiviinietikassa.
Karitsanreisi – punertava	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Reseptivihje: marinoi yön yli oliiviöljyssä, valkosipulissa, rosmariinissa ja sitruunanviipaleissa.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lampaanpotka	Lasinen uunipannu/ grillausastia, paistovuoka	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Muut						
Jauheliuhapörykät (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	30 - 35	Mitä litteämpiä jauheliuhapörykät ovat, sitä nopeammin ne kypsyvät. Sopii suurille mää- rille.
Jauheliuhapörykät, ruskistetut (à 80 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20	Kauniin ruskeat ja silti mehukkaat jauheliha- pörykät: ruskista ensin pannulla ja laita sit- ten uuniin.
Jauheliuhapörykät (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	25 - 30	Reseptivihje: soveltuvat hyvin jatkokäsitte- lyyn, esim. jauheliuhapörykät tomaattikastik- keessa, ruotsalaiset lihapullat, Königsberger Klopse.
Jauheliuhapörykät, ruskistetut (à 25 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15	Reseptivihje: pujota lampaan- tai kaniininli- hasta valmistetut jauheliuhapörykät vartai- siin ja tarjoa minttujogurtin tai viikunasinapin kera.

* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoassa.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Fleischkäse-makara, 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 jauhelihatäytteellä	Uunivuoka/ paistovuoka	2 (3)	175	✿	55 - 60	Reseptivihje: täytä jauhelihalla ja kypsennä tomaattikastikkeessa.
* Ruskista ensin liedellä joka puolelta pannulla/paistovuoaassa.						
** Ruskista liha korkeassa kuumuudessa, laske 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 18.
- 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 kestävää vuokaa ruokiin, joihin lisätään paistettaessa paljon nestettä. Samaa pätee silloin, jos kypsennettävästä tuotteesta voi valua paljon rasvaa, esim. hanhipaisti.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (1,5 - 2 kg)	Grilliritilä + Grillausastia/paistovuoka	2 (3)	160 / 180	---	75*	Reseptivihje: täytä appelsiineilla, omenoilla tai kuivatuilla hedelmillä.
Ankanrinta	Paistovuoka/ uunivuoka	2 (3)	160	✿	25 - 35	Tee nahkaan ristiviillot.
Hanhi, kokonainen (5 kg)	Grilliritilä + Grillausastia/paistovuoka	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Reseptivihje: täytä omenoilla ja sipuleilla, mausta täyte meiramilla ja sulje lintu.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkkuna, kokonainen	Grilliritilä + Grillausastia/paistovuoka	2 (3)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Broileri, kokonainen (1 kg) (normin EN60350-1 mukaan)	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	190	✿	70 - 80	Esilämmitys.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Broilerin koipi	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	220	☼	30**	Reseptivihje: aasialainen marinadi, jossa soijakastiketta, hunajaa, chiliä, valkosipulia, inkivääriä, kuminaa, raastettua limetinkuorta, korianteria.
		3 (4)	220	☼	30**	

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Broilerin reisi	Grilliritilä +	3 (4)	220		30**	Jätä kääntämisen jälkeen ylöspäin pinta, jossa on enemmän nahkaa; nahkasta tulee mukavan rapea. Marinoidi öljyllä, rosmariinilla, sitruunanviipa- leilla ja valkosipulilla
	Grillausastia	3 (4)	220		30**	
Broilerinrinta	Grilliritilä + Grillausastia	2 (3)	200		25	Reseptivihje: hiero ennen kypsentämistä pintaan tandooritahnaa.
		2 (3)	200		55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kua.
Broilerin nugetit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200		15**	
Viiriäisenrinta	Leivinpelti	3 (4)	220		10 - 12	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. pap- rikaa, timjamia, katajanmarjaa ja valkosipu- lia.
Viiriäinen, kokonai- nen (à 150 g)	Grilliritilä + Grillausastia	3 (4)	200		20 - 25	Sivele pintaan öljyä ja mausteita, esim. pap- rikaa, timjamia, katajanmarjaa, valkosipulia.

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

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

Grillaus ja paahtaminen

- Grillaa vain uunin luukku suljettuna.
- Käytä grillaukseen grillausastiaa jossa on paistiritilä (laitteen mallista riippuen varuste tai lisävaruste). Kaada noin 100 ml vettä grillausastiaan, siten lihaneste otetaan talteen ja uuni pysyy puhtaana. Jos laitat astiaan liian paljon vettä, kypsennystulos voi muuttua, koska laitteeseen muodostuu liian paljon vesihöyryä.
- Grillattavien palojen on hyvä olla yhtä paksuja, vähintään 2 - 3 cm. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Grillaa liha aina ennen suolausta. Laita grillattavat palat suoraan ritilälle.
- Jos käytät puisia vartaita, ne voivat 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*	

* Käännä kypsennettävä tuote, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

** Gratinoidi haluamasi ruskistustason mukaan.

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila- asetus °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Porsaanluut, raa'at	Grilliritilä +	3 (4)	220		40*	Reseptivihje: käytä marinadia, jossa on öljyä, sinappia, balsamiviinietikkaa, hunajaa, valkosipulia, worchsesterkastiketta, tomaattipyyreetä 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 (laitteleveys 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 (laiteleveys 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.
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

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

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Kakku						
Juustokakku	Irtopohja- vuoka	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Matala juustokakku, jossa puolet rahkatäytettä.
		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	Pitkänomai- nen vuoka	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Jotta ruskistuksesta tulee tasainen, aseta uuniin pitkittäin.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Torvivuokakakku, savariini	Torvivuoka	1 (2)	165	✿	30	Reseptivihje: klassinen torvivuokakakku tai pekonin ja saksanpähkinöiden kera.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luukua.
Piirakka 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)	165 - 175	✿	30 - 35	Laita irtopohjavuoan pohjalle leivinpaperia.
Pannupulla	Leivinpelti	2 (3)	165	✿	30 - 35	Reseptivihje: laita pinnalle luumuja, viikunoita tai sipulia ja pekonia.
		2 (3)	165	---	30 - 35	

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 23

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
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 ome- napiiras	Piirakka- vuoka	2 (3)	190	✿	30 - 40	Ranskalainen leivonnainen, jossa murotaiki- napohja, esim. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Vaaleisiin piirakkavuokiin.
Lehtitaikinastruudeli	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	20 - 25	Reseptivihje: täytä vanukkaalla ja kirsikoilla tai omenoilla.
Apple pie (normin EN60350-1 mukaan) (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 (normin 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 (normin 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 (normin 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
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 lehtitaikinalei- vonnaiset	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Lehtitaikinataskut, täytetyt	Leivinpelti + leivinpaperi	3 (4)	200	✿	15	Reseptivihje: täytä kinkulla ja juustolla tai omenoilla ja rusinoilla.
Lehtitaikinaleivon- naiset	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.

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 23

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Rapeat uunivohvelit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	140	✿	8 - 10	Muotoile ennen jäähtymistä, esim. jäätelö- tuuteiksi tai pieniksi rulliksi jälkiruokaa var- ten.
Grissini-leipätikut	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	160	✿	30	Sirotele pinnalle merisuolaa, rosmariinia, currya, seesaminsiemeniä 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	Muffinpelti/ paperi- muotit	2 (3)	160	✿	25 - 30	Suklaan, pähkinöiden tai rusinoiden kera.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Kuppikakut (normin EN60350-1 mukaan) (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 (normin 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
Pursotinpikkuleivät (normin EN60350-1 mukaan) (laitteveys 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 (normin EN60350-1 mukaan) (laitteveys 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	Pitkänomai- nen vuoka	2 (3)	175	---	40 - 45	

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 23

Ruokalaji	Varusteet	Taso	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Patonki, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3) 2 (3)	190 180	--- ✿	12 - 14 12 - 14	
Ohutleipä	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3) 2 (3)	200 210	✿ ---	15 - 20 15 - 20	Kypsennysaika riippuu leivän koosta ja pak- suudesta.
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) 2 (3)	165 170	✿ ✿ ^e	20 30 - 35	Ilman esilämmitystä, älä avaa laitteen luuk- kua.
Sämpylät, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3) 2 (3)	210 200	--- ✿	8 - 10 8 - 10	
Sämpylät, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3) 2 (3)	180 200	✿ ---	10 - 12 10 - 12	
Sämpylät, tuoreet (à 50 g)	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Lipeäleivonnaiset, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissantit, pakaste	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Deaktivoi pikakuumennustoiminto perusasetuksissa → "Perusasetukset" sivulla 23

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	Uunitoiminto	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Apple Crumble	Vuoka	2 (3)	200		35 - 40	Omenavuoka jossa murukuorutus, maistuu hyvältä myös marjojen tai mirabelli-luumujen kera.
		2 (3)	200		25 - 30	Pehmeille omenalajikkeille.
		2 (3)	200		25 - 30	Kiinteille omenalajikkeille.
Uuniomenat	Vuoka	2 (3)	190 - 200		20 - 30	Suositus: käytä ruuanvalmistukseen sopivia omenoita, esim. Boskop. Nämä sopivat erityisesti keittämiseen ja paistamiseen. Kesäversio: täytä ricottajuustolla, sitruunalla, hunajalla, kardemummalla, vaniljalla ja 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	Ranskalainen jälkiruoka: klassisesti kirsikoiden kera, maistuu hyvältä myös mirabelli-luumujen tai marjojen kera.
		2 (3)	200		60	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
Topfenpalatschinken	Vuoka	2 (3)	180 - 190		8 - 10	Itävaltalainen erikoisuus: pannukakku, täytetty rahkalla ja rusinoilla, valeltu kermalla ja kuorutettu.
Marengit	Leivinpelti + leivinpaperi	2 (3)	100		150	Tee mahdollisimman matalia annoksia, jotta massa kuivuu hyvin läpi.

Sulatus

- Käytä tähän uunitoimintoa "Sulatus".
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta: pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen. Tämä lyhentää sulatusaikaa.
- Työnnä pakaste grilliritilällä toiselle kannatinkorkeudelle, jos uunissa on 5 kannatinkorkeutta, kolmannelle kannatinkorkeudelle. Työnnä sen alapuolelle lasi-/grillipannu sulamismesteen talteenottoa varten.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon: sulatettu tuote ei säily ehkä enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore. Käytä sulatetut tuotteet viipymättä ja kypsennä ne täyskypsiksi.

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

⚠ Varoitus – Terveysriski!

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

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

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

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

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 päättynyt. 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 ritilälle tai pellille. Käännä elintarvikkeita silloin tällöin kuivaamisen aikana.
- Tarvittava aika riippuu elintarvikkeen paksuudesta ja elintarvikkeen luonnollisesta kosteusmäärästä, siis tomaattinen kuivaaminen kestää kauemmin kuin sienten kuivaaminen.
- Jos haluat kuivata kahdella tasolla samanaikaisesti, käytä tasoja 1 ja 3 (tai 2 ja 4).

Ruokalaji	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 neljännek- sinä	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 paksumpaan 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 pak-suudesta
Foccacia	Paistokivi	1	210		15	Laita pinnalle esim. yrttejä, merisuolaa, olii-veja, 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 pii-rakka (Flamm-kuchen, tarte flambée), tuore	Paistokivi	1	300		3 - 4	Reseptivihje: klassisena tai vuohen tuore-juuston, parmankinkun, viikunoiden ja kevät-sipulien kera.
Elsassilainen pii-rakka (Flamm-kuchen, tarte flambée), pakaste	Paistokivi	1	250		4 - 5	
* Esilämmitä laite annettuun lämpötilaan. Kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin, laske lämpötila alempaan annetuista läm-pötiloista.						

Paistovuoka

- Tarvitset lisävarusteena saatavan paistovuoan, 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 paistovuoan 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. Käännä 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 paistovuoan 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 munamassa ja jatka kypsennystä, kunnes tortilla on kiinteä.
Maalaismunakas	Paistovuoka	1	175		Ruskistaminen + 10 - 15	Ruskista kaikkia aineksia munia lukuun ottamatta paistovuoaassa, lisää sitten munamassa ja jatka kypsennystä, kunnes maalaismunakas on kiinteä.
Täytetyt paprikat, kasvisruokana	Paistovuoka	1	200		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



9001421449 fi (021024)