

BSP 250/251

Yhdistelmähöryuuni

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3	Paistolämpömittari	20
Vaurioiden aiheuttajat	4	Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan	20
Ympäristönsuojelu	5	Ruuan sisälämpötilan säätö	20
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto	5	Ohjearvoja ruuan sisälämpötilaksi	21
Energiansäästöohjeita	5		
Opi tuntemaan laitteesi	6	Lapsilukko	22
Yhdistelmähöyryuuni	6	Lapsilukon aktivointi	22
Näyttö ja valitsimet	7	Lapsilukon deaktivointi	22
Symbolit	7		
Värit ja esitystapa	7	Perusasetukset	23
Lisäinformaatiota i ja i [®]	7		
Jäähdytin	8	Puhdistus ja huolto	25
Asennot Toiminnonvalitsin	8	Puhdistusaine	25
Lisätarvikkeet	9	Puhdistusohjelma	26
Eriyislisätarvikkeet	9	Kuivausohjelma	26
		Kalkinpoisto-ohjelma	27
		Sivuritilöiden pois ottaminen	28
Ennen ensimmäistä käyttöä	10		
Kielen asettaminen	10	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	29
Kellonajan muodon asetus	10	Sähkökatko	29
Kellonajan asetus	10	Esittelykäyttö	29
Päivämäärän asettaminen	10	Uunivalon lampun vaihto	30
Päiväyksen asettaminen	10		
Veden kovuuden asetus	11	Huoltopalvelu	30
Ensimmäisen käyttöä lopettaminen	11		
Kalibrointi	11	Taulukot ja vihjeet	31
Rasvasuodatin	12	Vihannekset	31
Varusteiden puhdistus	12	Kala	32
		Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa	33
Laitteen aktivointi	12	Liha - kypsennys korkeammassa lämpötiloissa	33
Standby	12	Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys	34
Laitteen aktivointi	12	Linnun liha	35
		Lisukkeet	36
Laitteen käyttö	13	Jälkiruuat	36
Vesisäiliön täyttö	13	Muut	37
Uunitila	13	Leivonnaiset	37
Lisätarvikkeiden työntäminen uuniin	13	Uudelleenlämmitys	38
Päällekytkentä	14	Taikinan nostattaminen	38
Jokaisen käytön jälkeen	14	Pakasteiden sulattaminen	39
Turvakatkaisu	14	Steriointi	39
		Mehun valmistus (marjahedelmät)	40
Ajastintoiminnot	15	Jugurtin valmistus	40
Ajastin-valikon haku näyttöön	15	Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	40
Hälytin	15		
Ajanottokello	15		
Kypsennysaika	16		
Kypsennysajan päättyminen	17		
Pitkäaika-ajastin	18		
Pitkäaika-ajastimen asetus	18		
Yksilölliset reseptit	18		
Reseptin tallentaminen	18		
Nimen syöttäminen	19		
Reseptin käynnistäminen	19		
Reseptin poistaminen	19		

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

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 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

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

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukua 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.

Palovamman vaara!

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

Palovamman vaara!

- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Höyrystinkaukalossa oleva vesi on myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen vielä kuumaa. Älä tyhjennä höyrystinkaukaloa heti pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Kun vedät kypsennysastian pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat kypsennysastiat uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- 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.

Vaurioiden aiheuttajat

Huomio!

- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta. Uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla aina tyhjiä. Aseta astiat aina rei'itettyyn kypsennysastiaan tai ritilälle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Mikäli taloudessanne käytettävissä oleva vesijohtovesi on erittäin kloridipitoista, suosittelemme tällöin käyttämään vähemmän kloridipitoista hiilihapotonta kivennäisvettä. Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta.
- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu ja yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Käytä uunitilassa vain alkuperäistarvikkeita. Ruostuvat aineosat (esim. tarjoiluastioissa tai ruokailuvälineissä) voivat aiheuttaa kypsytystilän syöpymistä.
- Käytä vain alkuperäispienosia (esim. pyälletyt mutterit). Tilaa myös tällaiset tarvikkeet, mikäli tarpeen, varaosahuollostamme.
- Kun höyrykypsennät rei'itettyssä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti tai rei'ittämätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Ne voivat aiheuttaa korroosiota uunitilaan.
- Suola, voimakkaat kastikkeet kuten ketsuppi ja sinappi tai suolatut lihat (esim. suolattu paisti) sisältävät klorideja ja happoja. Ne voivat syövyttää jaloteräksen pintaa. Poista tällaiset jäämät aina heti.
- Hedelmämehusta voi jäädä uunitilaan tahroja. Poista hedelmämehu heti ja pyyhi sen jälkeen kostealla ja kuivalla liinalla.
- Laitteesi uunitila on laadukasta jaloterästä. Väärä hoito voi aiheuttaa uunitilassa syöpymisvaurioita. Noudata käyttöohjeissa olevia hoito- ja puhdistusvihjeitä. Anna laitteen ensin jäähtyä ja puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Kuivaa uunitila puhdistuksen jälkeen kuivausohjelman avulla.
- Luukun tiivistettä ei saa irrottaa. Jos tiivisteet vaurioituvat, ei uunin luukku sulkeudu enää kunnolla. Viereiset keittiökalusteet voivat vaurioitua. Anna vaihtaa luukun tiiviste.
- Älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Ympäristönsuojelu

Ota laite pakkauksesta ja toimita pakkausjätteet niille kuuluviin jätteastioihin.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

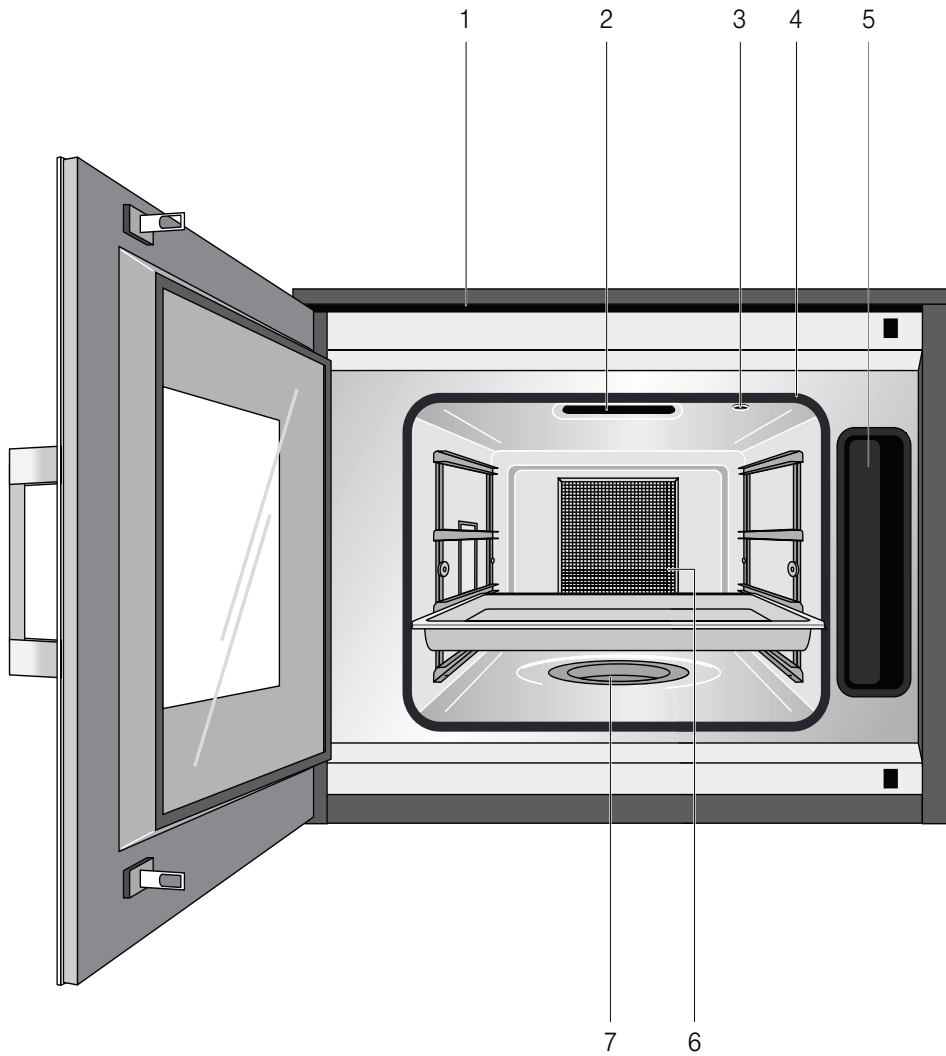
Energiansäästöohjeita

- Älä avaa uunin luukkua useasti kypsennyksen aikana.
- Käytä leivontaan tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne imevät erityisen hyvin kuumuutta itseensä.
- Kakut on hyvä paistaa yksittäin perätysten. Uuni on vielä kuuma. Siten toisen kakun paistoaika lyhenee. Voit työntää uuniin myös kaksi kakkuvuokaa vierekkäin.
- Jos paistoaajat ovat pidempiä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennyssajan päättymistä pois päältä ja käyttää siten jälkilämpöä hyväksesi.
- Höyrykypsennyksessä voidaan käyttää useampaa tasoa samanaikaisesti. Mikä elintarvikkeet tarvitsevat eri pitkiä kypsennysaikoja, työnnä pisimmän kypsennysajan tarvitsevat elintarvikkeet ensimmäisenä uuniin.

Opi tuntemaan laitteesi

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

Yhdistelmähöryuuni

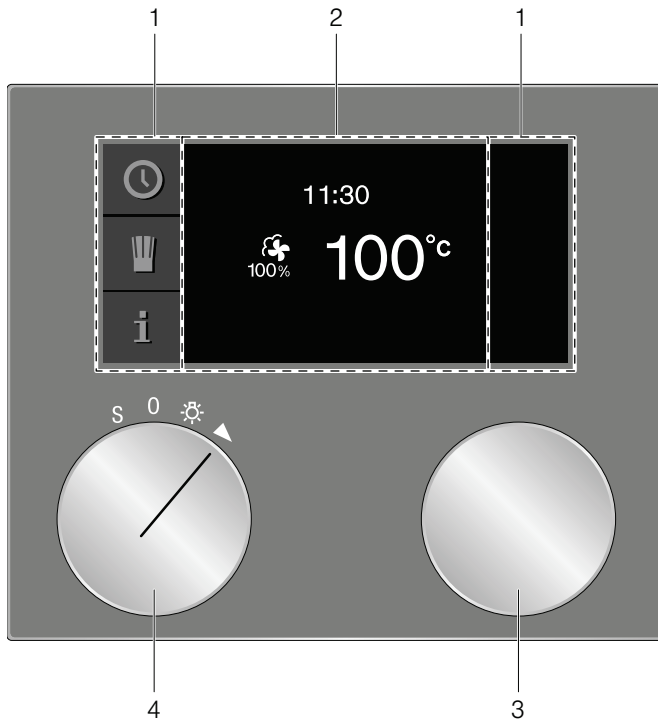


1	Ilmanvaihtorako
2	Tuuletusläppä
3	Paistolämpömittarin pistorasia
4	Luukun tiiviste
5	Vesisäiliö
6	Rasvasuodatin
7	Haihdotusastia

Näyttö ja valitsimet

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

Kaikkien laitemallien käyttö on identtistä.



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

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
	Tauko/loppu
X	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
i	Lisätietojen haku näyttöön
⌋	Kuumennus ja tilanäyttö
⌋	Yksilöllisten reseptien käynnistäminen

rec	Menun tallentaminen
↵	Asetusten muokkaaminen
>A [▲]	Nimen syöttäminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
🔧	Esittelykäyttö
🌡️	Paistolämpömittari

Värit ja esitystapa

Värit

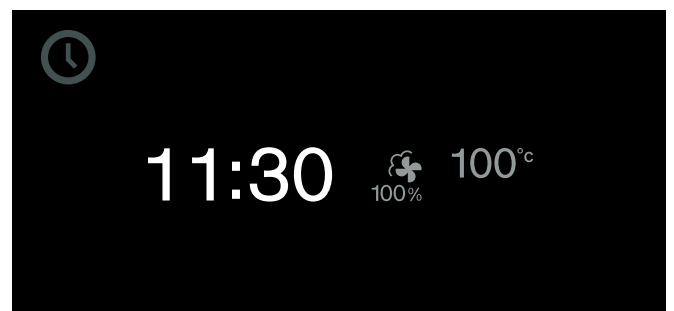
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Aina tilanteen mukaan symbolien, arvojen ja koko näytön esitystapa muuttuu.

Zoom	Juuri tehtävä asetus näkyy suurennettuna. Juuri kuluva aika näkyy vähän ennen sen umpeen kulumista suurennettuna (esim. ajastimessa viimeiset 60 sek.).
Supistettu näyttö	Hetken kuluttua näyttö supistuu ja siinä näkyy vain tärkein. Tämä toiminto on esisäädetty ja sitä voi muuttaa perusasetuksista.



Lisäinformaatiota i ja i[®]

Koskettamalla symbolia **i** voit noutaa lisäinformaatiota.

Kun on kyse tärkeästä informaatiosta tai toimintaohjeista ilmestyy näyttöön symboli **i[®]**. Tärkeätä turvallisuutta tai laitteen toimintaa koskevaa tietoa ilmestyy aina tarpeen vaatiessa myös automaattisesti näyttöön. Nämä huomautukset sammuvat

automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua tai ne on vahvistettava symbolilla ✓.

Ennen käynnistystä saat tietoja esimerkiksi asetetusta uunitoiminnosta. Näin voit tarkastaa, sopiiko tämänhetkinen asetus ruoallesi.

Käytön aikana saat tietoja esimerkiksi kuluneesta ja jäljellä olevasta ajasta ja/tai uunin tämänhetkisestä lämpötilasta.

Huomautus: Keskeyttämättömässä käytössä ovat vähäiset lämpötilamuutokset kuumennuksen jälkeen normaaleja uunitoiminnosta riippuen.

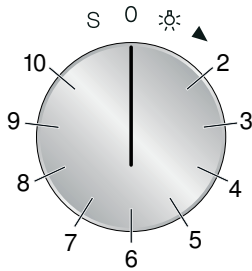
Jäähdytin

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







Ota ruoka-aineet uunista ja pidä uunin luukkaa kiinni, kunnes uuni on jäähtynyt. Luukkaa 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/kuumennustapa	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀️	Valo		
2	 Kuumailma + 100 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotuslämpötila 100 °C	Höyrykypsennys 70 °C - 100 °C:ssa: vihannekset, kala ja lisukkeet. Ruoka-aineet ovat täysin höyryn ympäröimät Yhdistelmäkäyttö 120 °C - 230 °C:ssa: voitaikina, leipä, sämpylät. Kuumailma ja höyry yhdistetään.
3	 Kuumailma + 80% kosteutta	30 - 230 °C Ehdotuslämpötila 180 °C	Yhdistelmäkäyttö: voitaikina, liha ja linnun liha. Kuumailma ja höyry yhdistetään.
4	 Kuumailma + 60% kosteutta	30 - 230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinaleivonnaiset ja leipä. Kuumailma ja höyry yhdistetään.
5	 Kuumailma + 30% kosteutta	30 - 230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Kypsentäminen ruoka-aineiden omassa kosteudessa: leivonnaiset Tällä säädöllä ei synny höyryä, mutta tuuletusläppä sulkeutuu. Siten pysyy ruoka-aineista lähtevä kosteus uunitilassa ja estää ruoka-aineiden kuivumisen.
6	 Kuumailma + 0% kosteutta	30 - 230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Kuumailma: kakut, pikkuleivät, laatikkoruuat. Tuuletin uunitilan takaseinässä levittää lämmön tasaisesti uunitilaan.
7	 Taikinan nostattaminen	30 - 50 °C Ehdotuslämpötila 38 °C	Nostata taikina: hiivataikina ja hapantaikina. Taikina nousee huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Kuumailma ja höyry yhdistetään, taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötilansäätö hiivataikinalle on 38 °C.

Asento	Toiminto/kuumennustapa	Lämpötila	Käyttö
8	* Pakasteiden sulattaminen	40 - 60 °C Ehdotuslämpötila 45 °C	Vihannekset, liha, kala ja hedelmät. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoka-ainekset eivät kuivu ja säilyttävät luonnollisen muotonsa.
9	 Uudelleenlämmitys	60 - 180 °C Ehdotuslämpötila 120 °C	Valmiiksi kypsennetyt ruuat ja leivonnaiset. Valmiiksi kypsennetyn ruuan lämmittäminen laadun kärsimättä. Kosteuden ansiosta ruoka-ainekset eivät pääse kuivumaan. Lautaselle annostellun ruuan uudelleenlämmitys 120 °C:ssa, leivonnaisten 180 °C:ssa.
10	 Kypsennys matalassa lämpötilassa	70 - 90 °C Ehdotuslämpötila 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa. Hellävarainen, hidas kypsennys antaa erityisen murean tuloksen.
S	 Perusasetukset		Voit sovittaa perusasetukset niin, että ne sopivat parhaiten yksilöllisiin tarpeisiisi.
	 Puhdistusohjelma		Puhdistusohjelmalla irrotetaan lika höyryn avulla.
	 Kuivausohjelma		Kuivausohjelma kuivaa uunitilan höyrykypsennyksen tai puhdistuksen jälkeen.
	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkinpoisto-ohjelmalla irrotetaan kalkki uunitilasta.

Lisätarvikkeet

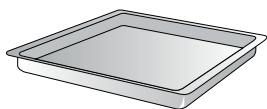
Käytä vain toimitukseen kuuluvia tai huollosta saatavia lisätarvikkeita. Ne on sovitettu laitteeseesi sopiviksi. Huomioi, että työnnot lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



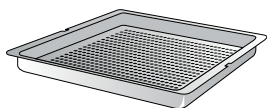
Ritilä

kypsytysastioita, kakkuvuokia, uunivuokia ja paisteja varten



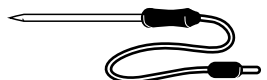
Teräksinen uuniastia, umpinainen, GN 2/3, 40 mm syvä

riisiin, palkokasvien ja viljan kypsennykseen, uunipellillä tehtävien piirakoiden leivontaan ja höyryn tiputusastiaksi.



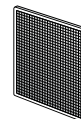
Teräksinen uuniastia, reiitetty, GN 2/3, 40 mm syvä

vihannesten tai kalan höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja pakasteiden sulattamiseen



Paistolämpömittari

lihan, kalan, linnun lihan ja leivän tarkan tasaiseen kypsennykseen



Rasvasuodatin

suojaa uunitilan takaseinässä olevaa tuuletinta likaantumislta (esim. paistinnesteen ruiskeet)

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

- GN 114 130 Teräksinen uuniastia GN 1/3, umpinainen, 40 mm syvä, 1,5 l
- GN 114 230 Teräksinen uuniastia GN 2/3, umpinainen, 40 mm syvä, 3 l
- GN 124 130 Teräksinen uuniastia GN 1/3, reiitetty, 40 mm syvä, 1,5 l
- GN 124 230 Teräksinen uuniastia GN 2/3, reiitetty, 40 mm syvä, 3 l
- GN 340 230 Paistovuoka, alumiinivalu, GN 2/3, korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite
- GN 410 130 Teräksinen laitekansi GN 1/3
- GN 410 230 Teräksinen laitekansi GN 2/3
- GN 220 046 Grilliritilä, kromattu, jaloilla

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tästä näet, mitä tulee tehdä ennen kuin laitteessa voi ensimmäistä kertaa kypsentää ruokia. Lue ensin kohta *Tärkeitä turvaohjeita*.

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

- Kieli
- Kellonajan muoto
- Kellonaika
- Päiväyksen muoto
- Päiväys
- Veden kovuus

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

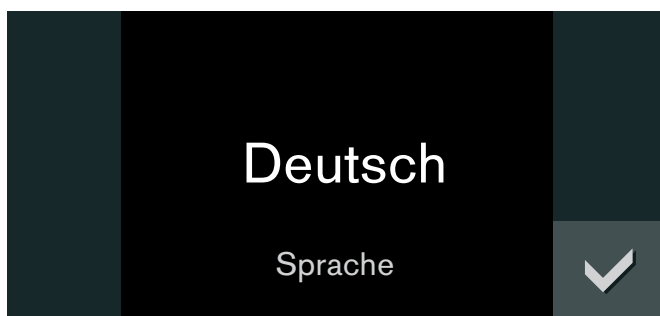
Huomautuksia

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

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu kieli.

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

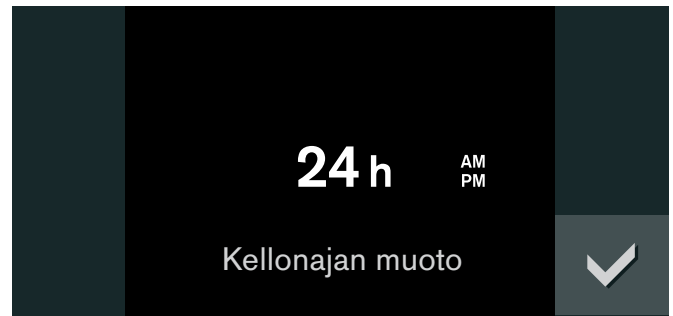


Kellonajan muodon asetus

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

- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.

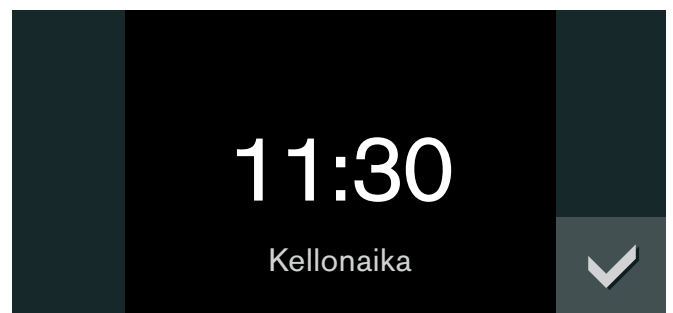
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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 Y/M/D. Esivalittuna on muoto D.M.Y.

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

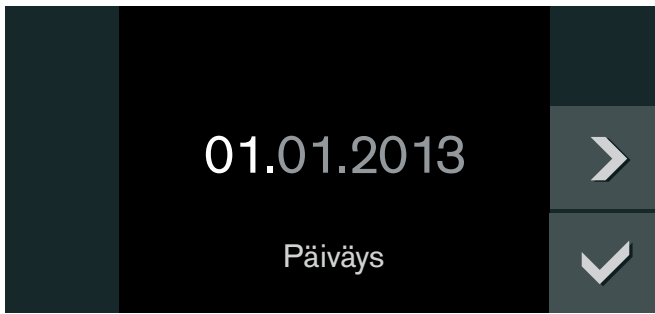


Päiväyksen asettaminen

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 ✓.



Veden kovuuden asetukset

Näyttöön ilmestyy "Veden kovuus".

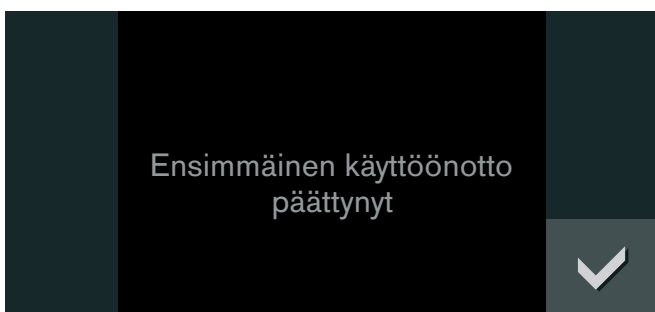
- 1 Mittaa toimitukseen kuuluvalla testisetillä talousvetesi kovuus. Täytä mittausputki 5 ml:aa osoittavaan merkkiin asti vesijohtovedellä.
- 2 Lisää tipoitain indikaattorinestettä, kunnes väri muuttuu violetista keltaiseksi.
Tärkeää: Laske tipat ja heiluttele mittausputkea jokaisen tipan jälkeen siten, että aineet sekoittuvat täysin keskenään. Tippojen lukumäärä vastaa veden kovuuden lukemaa.
- 3 Aseta kiertovalitsimella mittaamasi veden kovuus. Esisäädetty arvo on 12.
- 4 Vahvista symbolilla ✓.



Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.



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

Suorita ennen ensimmäistä höyryttämistä kalibrointi. Kalibroinnin yhteydessä laite sovelletaan käyttöpaikalla vallitsevaan painesuhteeseen.

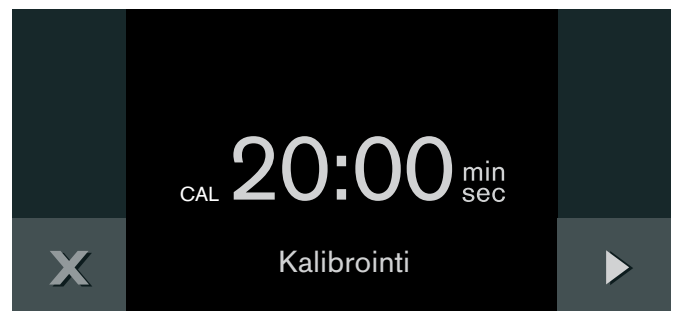
Kalibrointi

Veden kiehumispiste riippuu käyttöpaikalla vallitsevasta painesuhteesta. Painesuhde laskee käyttöpaikan ollessa korkeammalla, ja siten laskee myös kiehumispiste. Kalibroinnin yhteydessä laite sovelletaan käyttöpaikalla vallitsevaan painesuhteeseen.

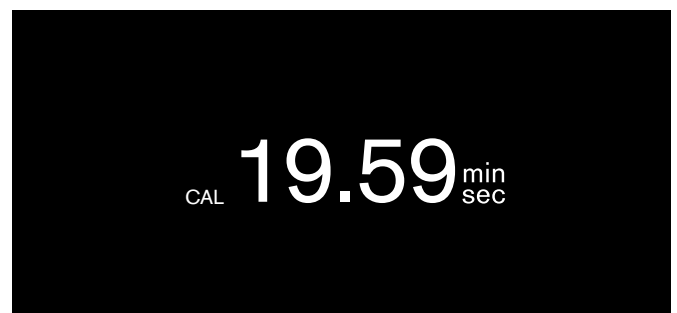
On tärkeää, että laitteen höyryttäminen kestää keskeytyksettä 20 minuuttia 100°C:ssa. Älä avaa tänä aikana uunin luukkuja.

Huomautuksia

- Laitteen on annettava jäähtyä kalibrointia varten.
 - Kalibroinnin aikana laite kehittää enemmän höyryä kuin muutoin.
- 1 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon.
 - 2 Valitse kiertovalitsimella "Perusasetukset".
 - 3 Kosketa symbolia ✓.
 - 4 Valitse kiertovalitsimella "Kalibrointi".
 - 5 Kosketa symbolia _.
 - 6 Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä ja kosketa symbolia ✓.
 - 7 Ota uunitilasta ulos kaikki lisävarusteet ja kosketa symbolia ✓.
 - 8 Näyttöön ilmestyy kestoajaksi 20:00 minuuttia. Käynnistä kalibrointi symbolilla ▶.



Yhdistelmähöyryuunin kalibrointi käynnistyy. Ajan kuluminen näkyy näytössä.



Huomautus: Kalibrointia ei saa keskeyttää. Älä kierrä toimintovalitsinta. Älä avaa uunin luukkuja.

Kalibroinnin päättymisen jälkeen ilmestyy näyttöön huomautus. Vahvasta symbolilla ✓ ja aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Muuton jälkeen

Jotta laite soveltuu taas automaattisesti uuteen sijaintipaikkaan, suorita uusi kalibrointi.

Sähkökatkoksen jälkeen

Laite tallentaa kalibroinnin asetukset myös sähkökatkoksen yhteydessä tai jos laite on ollut irrotettuna sähköverkosta. Tällöin ei uusi kalibrointi ole tarpeen.

Rasvasuodatin

Ripusta toimitukseen kuuluva rasvasuodatin paikalleen ristikkoon uunitilan takaseinään.

Jätä rasvasuodatin laitteeseen aina käyttötavasta riippumatta. Puhdista rasvasuodatin aina likaantumisen jälkeen kuumalla tiskiaineliuksella tai astianpesukoneessa.

Varusteiden puhdistus

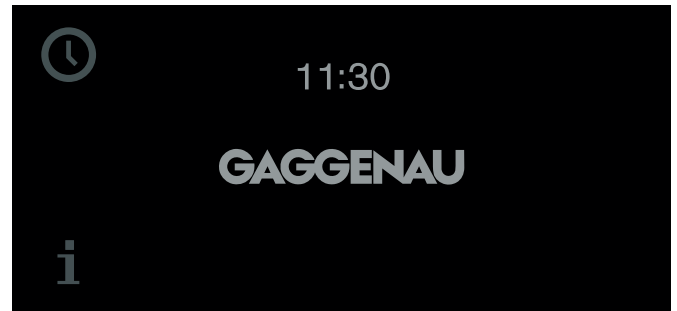
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen aktivointi

Standby

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

Standby-näytön valo on himmennetty.



Huomautuksia

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

Laitteen aktivointi

Poistuaksesi valmiustilasta voit joko

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

Nyt voit asettaa haluamasi toiminnon. Toimintojen asetusta koskevat ohjeet löydät kyseisistä kappaleista.

Huomautuksia

- Standby-näyttö ilmestyy taas näyttöön, jos et ole pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen tehnyt mitään asetusta.
- Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.

Laitteen käyttö

Vesisäiliön täyttö

Kun avaat laitteen luukun, näet sivussa vesisäiliön.

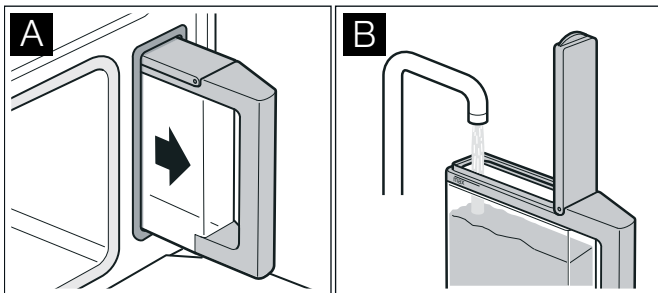
Huomio! Sopimattomien nesteiden käyttö voi aiheuttaa laitteessa vaurioita.

- Käytä vain raikasta vesijohtovettä, suodatettua vettä tai kaupasta saatavaa hiilihapotonta lähdevettä.
- Mikäli taloudessanne käytettävissä oleva vesijohtovesi on erittäin kalkkipitoista, käytä suodatettua vettä.
- Älä käytä tislattua vettä, erittäin kloridipitoista vettä (>40 mg/l) tai muita nesteitä.

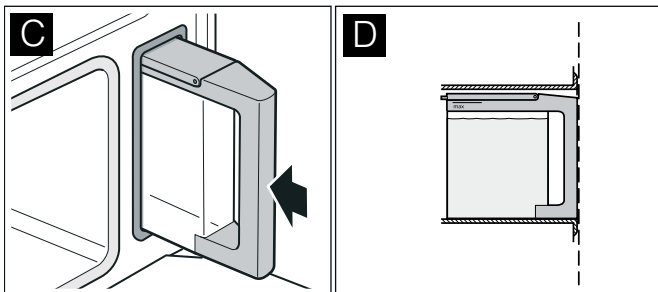
Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta. Veden kovuuden voi mitata toimitukseen kuuluvalla testisetillä.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä (paitsi käyttötavoilla "kuumailma + 30 % kosteutta", kuumailma + 0 % kosteutta ja "kuivausohjelma"):

- 1 Avaa uunin luukku ja ota vesisäiliö ulos (kuva A).
- 2 Täytä vesisäiliö ylimpään merkkiin asti kylmällä vedellä (kuva B).



- 3 Sulje vesisäiliön kansi niin, että se selvästi lukkiutuu.
- 4 Työnnä vesisäiliö sisään vasteeseen asti (kuva C).

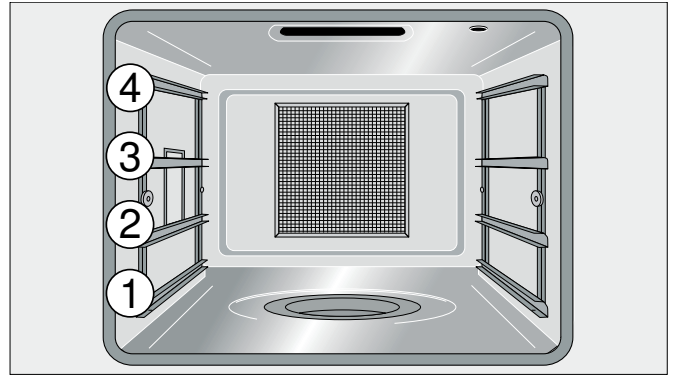


Vesisäiliön on oltava samassa tasossa säiliön syvennyksen kanssa (kuva D).

Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatintasoa. Ensimmäisellä tasolla tarkoitetaan alimmaista kannatintasoa.

Huomautus: Höyrykypsennyksen, pakasteiden sulattamisen, taikinan nostattamisen samoin kuin ruokia uudelleen lämmitettäessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea tasoa (alhaaltapäin katsottuna 2., 3. ja 4. tasoa). Yhdistelmähöyryuunissa leivontaan voi käyttää vain yhtä tasoa, käytä tasoa 2 (tai jos vuoat ovat korkeita tasoa 1).



Huomio!

- Älä aseta mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä pohjaa myöskään alufoliolla. Ylikuumentuminen voi vahingoittaa laitetta. Uunitilan pohjan ja haihdutinastian on oltava aina vapaana. Aseta kypsytysastia aina reititettyyn uuniastiaan tai ritilälle.
- Älä työnnä mitään tarviketta tasokiskojen väliin, se voi muutoin kallistua.

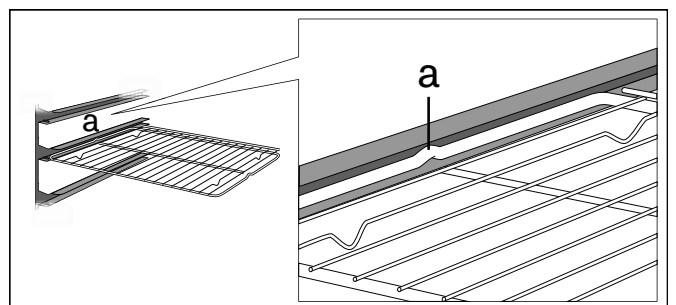
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

Lisätarvikkeiden työntäminen uuniin

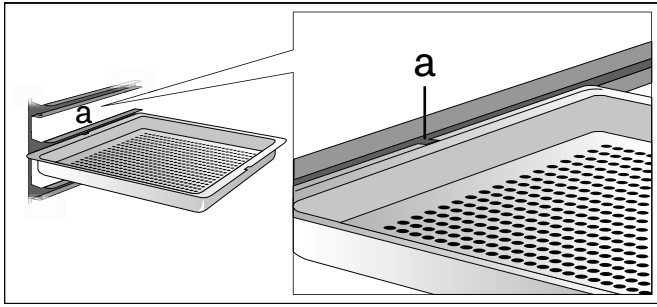
Ritilässä ja umpinaisessa uuniastiassa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää tarvikkeiden kallistumisen ulos otettaessa. Lisätarvikkeet on työnnettävä kunnolla uuniin, jotta kallistumissuoja toimii. Nosta tarvikkeita hieman, kun otat ne ulos uunista.

Huomioi ritilää uunin työntäessäsi,

- että lukituskärki (a) osoittaa ylöspäin
- että ritilän turvakahva on takana ritilän päällä.



Huomioi työntäessäsi umpinaista uuniastiaa uuniin, että syvennys (a) näyttää sivulle.



Päällekytkentä

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

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

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

Veden lisääminen:

Mikäli vesisäiliö on tyhjä, ilmestyy näyttöön huomautus. Täytä vesisäiliö ylimpään merkkiin asti ja työnnä se taas paikalleen.

Poiskytkentä:

Kierrä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Jokaisen käytön jälkeen

Vesisäiliön tyhjentäminen

- 1 Avaa laitteen luukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä!
- 2 Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä se.
- 3 Kuivaa säiliön kannen tiiviste ja laitteessa oleva säiliön lokero huolellisesti.

Huomio! Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.

Uunitilan kuivaaminen

⚠ Älä polta itseäsi kuumassa vedessä!

Haihdutusastiasissa oleva vesi voi olla kuumaa. Anna veden ennen tyhjennystä jäähtyä.

- 1 Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt. Kiinnipalanut lika on myöhemmin paljon vaikeampi poistaa.
- 2 Tyhjennä haihdutusastia mukana toimitetulla puhdistussienellä.
- 3 Pyyhi jäähtynyt uunitila ja haihdutusastia puhdistussienellä ja kuivaa pehmeällä rievulla.
- 4 Kuivaa keittiökalusteet ja kahvat, mikäli niihin on muodostunut kondenssivettä.
- 5 Kuivaa uunitila käyttämällä kuivausohjelmaa (katso kohtaa *Kuivausohjelma*) tai jätä laitteen luukku auki kunnes uunitila on kuivunut täysin.

Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakytkentä. Kuumentaminen kytkeytyy aina 12 tunnin kuluttua pois päältä jos laitetta ei käytetä tänä aikana. Näyttöön ilmestyy tästä viesti.

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

Vahvista viesti valitsimella ja kierrä toimintovalitsin kohtaan 0. Sitten voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan.

Ajastintoiminnot

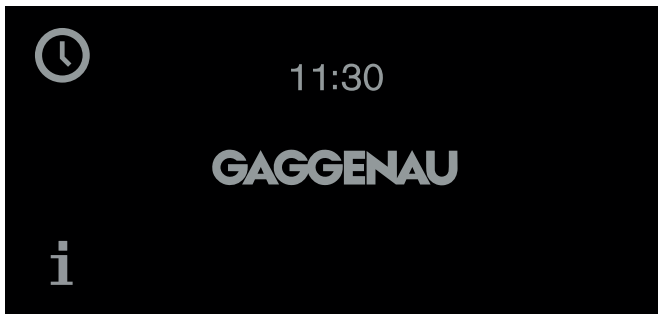
Ajastinmenusta asetetaan:

- ⌘ Hälytin
- 🕒 Ajanottokello
- 🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)
- 🕒 Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia 🕒.



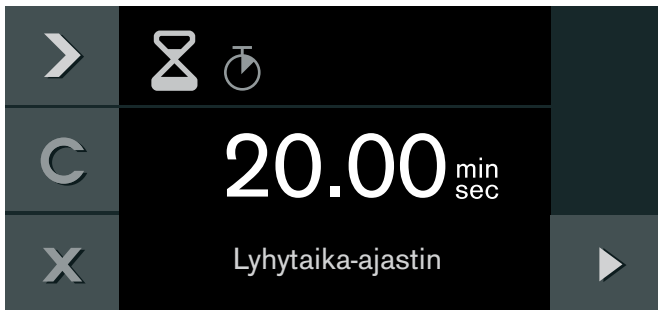
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

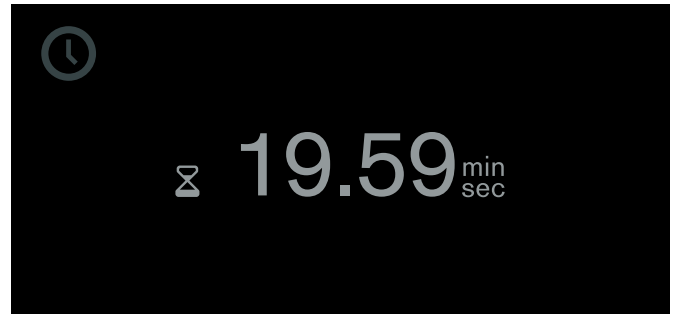
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 1 Hae Ajastin-valikko näyttöön. Näytössä näkyy toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌘.
- 2 Aseta haluamasi aika kiertovalitsimella.



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

Voit keskeyttää kaikki asetukset milloin tahansa koskettamalla symbolia X. Asetukset poistuvat tällöin kokonaan.

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella ▶ toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌘ ja kosketa symbolia II. Jos haluat lyhytaika-ajastimen käytön jatkuvan, kosketa symbolia ▶.

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

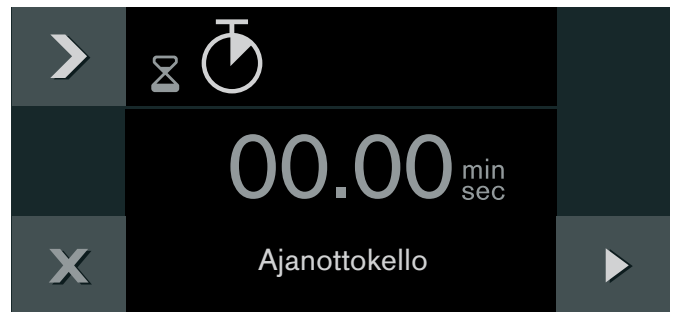
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.


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

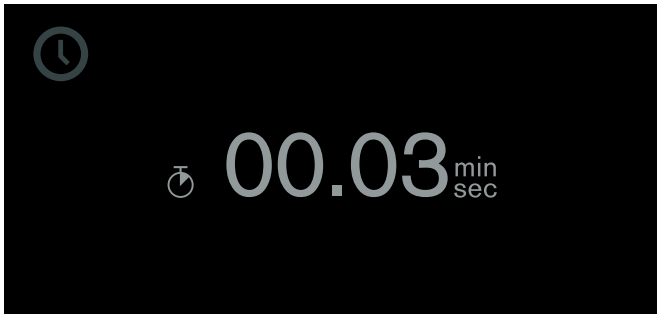
Ajanottokellon käynnistäminen

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






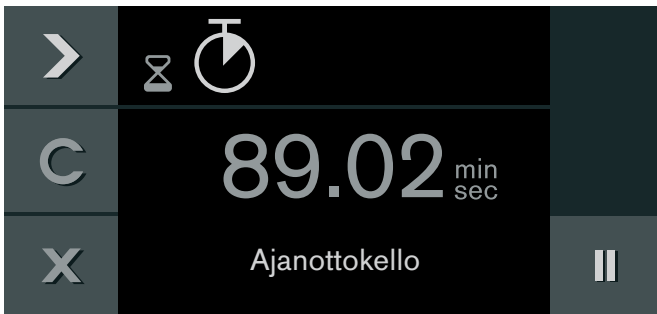
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.


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 "Ajantokello" .
- 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 "Ajantokello"  ja kosketa symbolia .




Kypsennysaika

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

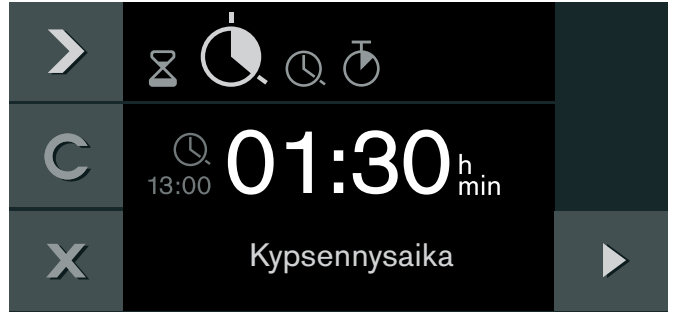
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.


Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

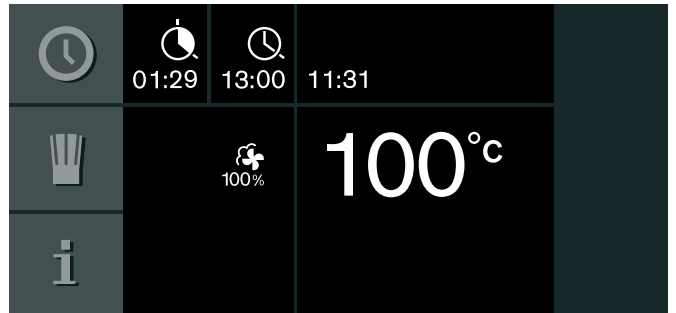
- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" .

- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

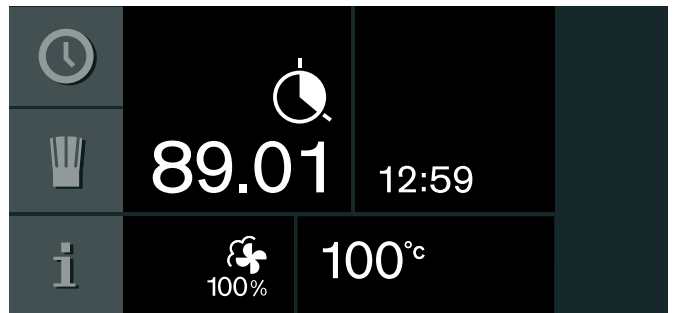




- 4 Käynnistä symbolilla .

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






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







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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysajan poistaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" . Poista symbolilla  kypsennysaika. Palaa symbolilla  normaaliin käyttöön.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötappaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

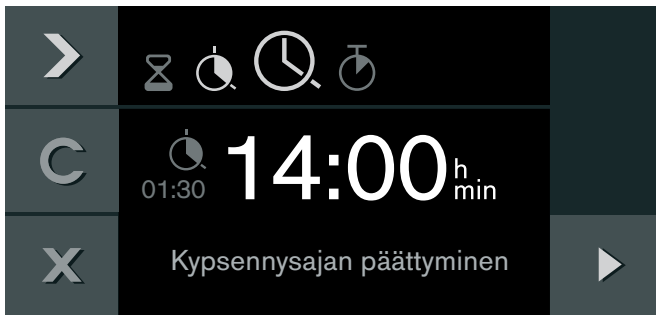
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

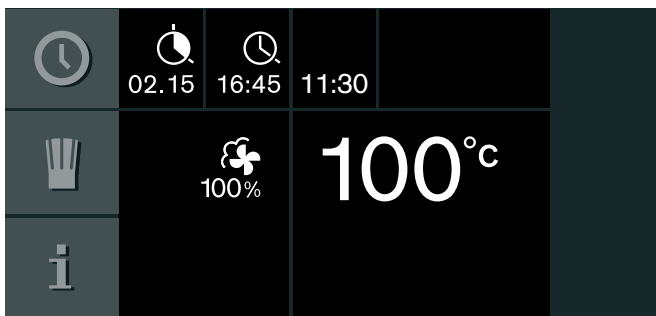
Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

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



- 3 Säädä kiertämällä valitsinta haluttu kypsennyksen päättymisaika.
- 4 Käynnistä symbolilla ▶.



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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla > "kypsennysajan päättymisen" ⌚. Aseta kiertämällä valitsinta haluttu kypsennyksen päättymisaika. Käynnistä symbolilla ▶.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Pitkäaika-ajastin




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

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









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


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

Pitkäaika-ajastimen asetus

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



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

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli  ja lämpötila.

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

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

Poiskytkentä:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

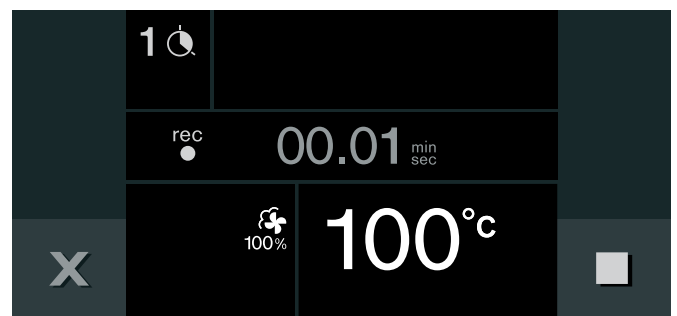
Yksilölliset reseptit


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

Reseptin tallentaminen

Voit asettaa peräkkäin jopa 5 vaihetta ja tallentaa ne.

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



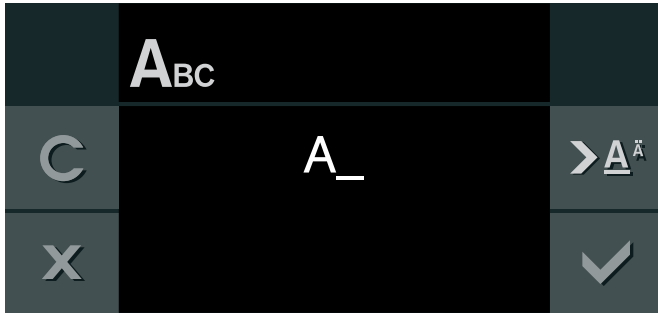
- 5 Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.
- 6 Kypsennysaika on tallennettu.
- 7 Seuraavien vaiheiden tallentaminen:
Aseta toiminnonvalitsin haluamallasi kuumentamistavalle. Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila. Uusi vaihe alkaa.
- 8 Mikäli ruoka on kypsää, kosketa reseptin päättämiseksi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

Huomautuksia

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

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".



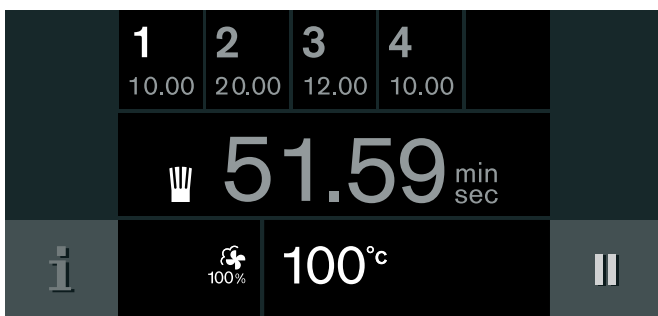
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Uusi sana alkaa aina isolla kirjaimella.
> A Ä	Paina lyhyesti: kursori oikealle Paina pitkään: vaihto vokaalinmukauksiin ja erikoismerkkeihin Paina kaksi kertaa: rivinvaihdon lisääminen
> Ä	Paina lyhyesti: kursori oikealle Paina pitkään: vaihto normaaleihin merkkeihin Paina kaksi kertaa: rivinvaihdon lisääminen
C	Kirjaimen poistaminen

- 2 Tallenna valitsimella ✓.
- tai -
Keskeytä valitsimella X ja poistu valikosta.

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

Reseptin käynnistäminen

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



Huomautus: Voit muuttaa lämpötilaa kiertämällä valitsinta reseptitoiminnon aikanakin. Tämä ei muuta reseptin tallennuksia.

Reseptin poistaminen

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

Paistolämpömittari

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

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

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

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

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

⚠ Sähköiskun vaara!

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

⚠ Palovammanvaara!

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

Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan

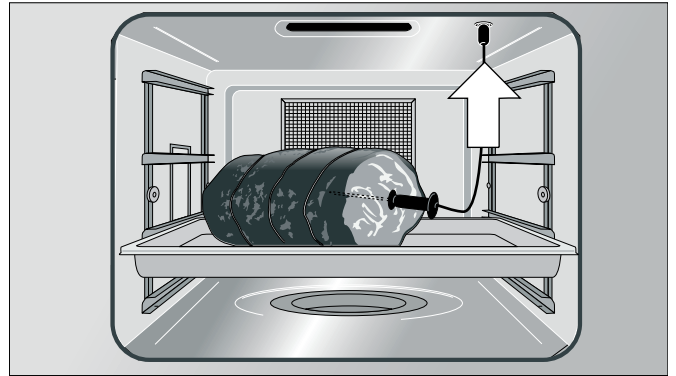
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan ennen kuin pistät ruuan uuniin.

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




Mikäli kypsennät useampia ruokapaloja, pistä paistolämpömittari keskelle paksuinta palaa.

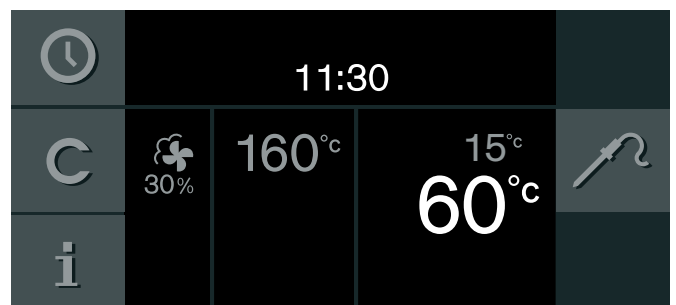
Jos mahdollista, työnnä paistolämpömittari kokonaan ruuan sisään.

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




Ruuan sisälämpötilan säätö

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



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

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

Huomautuksia

- Mikäli jätät ruuat kypsennyksen jälkeen vielä joksikin aikaa uunin, nousee ruuan sisälämpötila

vielä hieman uunissa olevasta jälkilämmöstä johtuen.

- Mikäli säädät samalla kertaa paistolämpömittarin ja kypsennysaika-ajastimen, kytkee se ohjelmointilaitteen pois päältä, joka ensin saavuttaa asetetut arvot.

Asetetun ruuan sisälämpötilan muuttaminen:

Kosketa symbolia . Muuta kypsennettävälle ruualle asetettu sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista symbolilla .

Asetetun sisälämpötilan poistaminen:

Kosketa symbolia . Poista symbolilla **C** asetettu sisälämpötila. Laite jatkaa kuumentamista normaalilla kypsennystoiminolla.

Ohjearvoja ruuan sisälämpötilaksi

Käytä vain tuoreita, ei pakastettuja elintarvikkeita. Taulukossa annetut arvot ovat ohjearvoja. Tarvittava lämpötila riippuu ruokien laadusta ja koostumuksesta.

Kalan ja muiden kriittisten elintarvikkeiden sisälämpötilan tulisi kypsennyksen jälkeen olla vähintään 62 -65 °C.

Kypsennettävät elintarvikkeet	Sisälämpötilan ohjearvo
Naudanliha	
Paahtopaisti, häränseläke, entrecôte	
erittäin raaka	45 - 47 °C
raaka	50 - 52 °C
puolikypsä	58 - 60 °C
kypsä	70 - 75 °C
Naudanpaisti	80 - 85 °C
Porsaanliha	
Porsaanpaisti	72 - 80 °C
Porsaanseläke	
puolikypsä	65 - 70 °C
kypsä	75 °C
Jauhelihapihvi	85 °C
Porsaanfilee	65 - 70 °C
Vasikanliha	
Vasikanpaisti, kypsä	75 - 80 °C
Vasikan rintapala, täytettynä	75 - 80 °C
Vasikanselkä	
puolikypsä	58 - 60 °C
kypsä	65 - 70 °C
Vasikanfilee	
raaka	50 - 52 °C
puolikypsä	58 - 60 °C

Kypsennettävät elintarvikkeet	Sisälämpötilan ohjearvo
kypsä	70 - 75 °C
Riista	
Metsäkauriin selkä	60 - 70 °C
Kauriinpotka	70 - 75 °C
Saksanhirvipihvi	65 - 70 °C
Jäniksen-, kaninselkä	65 - 70 °C
Lintu	
Kananpoika	85 °C
Helmikana	75 - 80 °C
Hanhi, kalkkuna, ankka	80 - 85 °C
Ankanrinta	
puolikypsä	55 - 60 °C
kypsä	70 - 80 °C
Strutsinpihvi	60 - 65 °C
Karitsa	
Karitsanpotka	
puolikypsä	60 - 65 °C
kypsä	70 - 80 °C
Karitsanselkä	
puolikypsä	55 - 60 °C
kypsä	65 - 75 °C
Lamma	
Lampaanreisi	
puolikypsä	70 - 75 °C
kypsä	80 - 85 °C
Lampaansatula	
puolikypsä	70 - 75 °C
kypsä	80 °C
Kala	
Filee	62 - 65 °C
Kokonainen	65 °C
Terriini	62 - 65 °C
Muut	
Leipä	90 °C
Pasteija	72 - 75 °C
Terriini	60 - 70 °C
Hanhenmaksa (foie gras)	45 °C

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle.


Huomautuksia

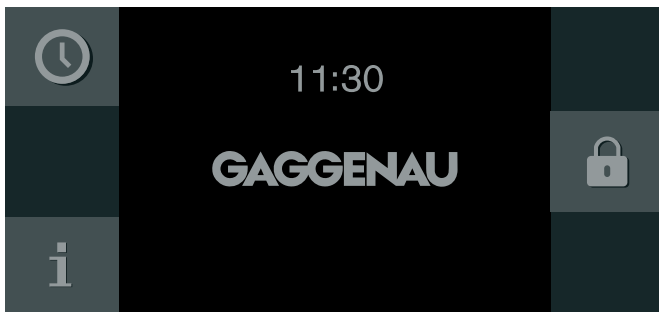
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa tilaan "käytettävissä" (ks. luku *Perusasetukset*).
- Jos lapsilukon aktivoituna ollessa sattuu sähkökatkos, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun verkkovirta taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:


Toimintovalitsin on asennossa **0**.

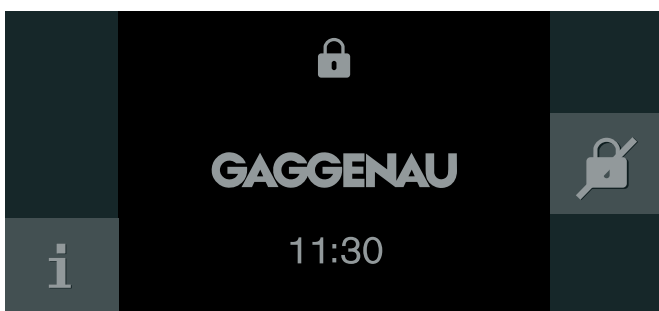
Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



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

Lapsilukon deaktivointi

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.
	Näyttö	Rajoitettu* / vakio	Asetuksella <i>Rajoitettu</i> näytössä näkyy hetken kuluttua vain tärkein.
	Ohjauspaneelin väri	Harmaa* / valkoinen	Ohjauspaneelin symbolien värin valinta
	Ohjauspaneelin äänen-sävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänen-voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	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
	Veden kovuus	1-18	Mittaa toimitukseen kuuluvalla karbonaatti testisetillä talousvetesi kovuus. Aseta mittaamasi veden kovuus.
	Kalibrointi	Laitteen kalibrointi	Kiehumapisteen asetus
	Kellonajan muoto	24 h* / AM/PM	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 Y/M/D	Päivämäärän asettaminen
	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Päiväyksen asettaminen. Vaihto välillä vuosi/kuukausi/päivä symbolilla >.
	Kieli	Saksa* / ranska / italia / espanja / portugali / hollanti / tanska / ruotsi / norja / suomi / kreikka / turkki / venäjä / puola / tseki / sloveeni / slovakki / arabia / heprea / japani / korea / thai / kiina / englantia US / englantia	Tekstinäytön kielen valinta
	Tehdasasetukset	Laitteen palauttaminen tehdasasetuksiin	Vahvista kysymys: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ tai keskeytä valitsimella X.
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittämisestä.
	Pitkäaika-ajastin	Käytettävissä / ei käytettävissä*	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku <i>Pitkäaika-ajastin</i> .
	Lapsilukko	Käytettävissä / ei käytettävissä*	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (ks. luku <i>Lapsilukko</i>).

* 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.

⚠️ Palovamman vaara!

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

⚠️ Sähköiskun vaara!

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

⚠️ Loukkaantumisvaara!

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

Puhdistusaine

Noudata taulukossa olevia puhdistusaineita koskevia ohjeita, siten vältät väärin puhdistusaineiden käytöstä johtuvat pintojen vahingoittumiset.

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat hyvin ennen käyttöönottoa.

Käyttöalue	Puhdistusaine
Luukun lasit	Lasinpuhdistusaine: Puhdista tiskirievulla. Älä käytä lasikaavinta.
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai lievästi kostutetulla rievulla. Älä pyyhi märällä.
Jaloteräs	Kuuma tiskiainelios: Puhdista tiskirievulla ja kuivaa pehmeällä rievulla. Poista heti kalkki-, rasva-, tärkkelysaine- ja valkuaisainetahrat. Tällaisten tahrojen alla voi päästä syntymään korroosioaurioita. Huoltoliikkeestä tai alan ammattiliikkeistä saat erityisiä teräspintojen puhdistusaineita.
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpesuaineella. Pyyhi pinnat vaakatasossa kevyesti ikkunanpesuliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla.

Käyttöalue	Puhdistusaine
Uunin teräksinen tai emaloitu sisätila	Kuuma tiskiainelios: Puhdista tiskirievulla ja kuivaa pehmeällä rievulla. Älä käytä uunisuihkeita tai muita syövyttäviä uunin puhdistusaineita tai hankausaineita. Älä käytä myöskään hankaustyynyjä, karkeita sieniä äläkä teräsvillasieniä. Nämä aineet naarmuttavat pintoja. Käytä uunitilan säännölliseen hoitoon uunitilan hoitoainetta pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti (tilausnumerolla 667027 huollosta tai online shopista). Huomio! <ul style="list-style-type: none">– Älä suihkuta puhdistusainetta uunitilan yläreunassa olevaan tuuletusläppään!– Puhdistusainejäämistä syntyy pintoihin läikkiä kuumennettaessa. Pyyhi puhdistusaine- tai hoitoaine pois puhtaalla vedellä ennen kuin kuivaat uunitilan. Kuivaa uunitila aina puhdistamisen jälkeen (katso kohta <i>Kuivausohjelma</i>).
Pahasti likaantunut teräksinen tai emaloitu uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 463582 huoltoliikkeestä tai online shopista). Huomio seuraavaa: <ul style="list-style-type: none">● Ainetta ei saa päästää luukun tiivisteelle, uunin sisävaloon tai haihdutusastiaan!● Anna aineen vaikuttaa enintään 12 tuntia!● Älä käytä lämpimillä pinnoilla!● Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä!● Huomioi pakkauksen päällä olevat käyttöohjeet.
Lasisuojus Uuni- valo	Kuuma tiskiainelios: Puhdista tiskirievulla.
Rasvasuodatin	Astianpesukone
Vesisäiliö	Kuuma tiskiainelios. Ei sovi puhdistettavaksi astianpesukoneessa. Kuivaa kannen tiiviste huolellisesti. Jätä kansi auki ja anna tankin kuivua.
Tankin syvennys	Pyyhitään jokaisen käytön jälkeen kuivaksi.
Luukun tiiviste Ei saa irrottaa!	Kuuma tiskiainelios: Puhdista tiskirievulla, älä hankaa. Älä käytä puhdistamiseen metalli- tai lasikaavinta.
Paistolämpömittarin kärki	Pyyhi kostealla rievulla. Ei sovi puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
Uuniastiat, ritilä	Astianpesukone tai kuuma tiskiainelios. Liuota kiinnipalanut lika ja puhdista sitten harjaa käyttäen.
Sivuritulät	Astianpesukone tai kuuma tiskiainelios, katso kohta <i>Sivurituläiden pois ottaminen</i>

Puhdistussieni

Toimitukseen kuuluva puhdistussieni on erittäin imukykyinen. Käytä puhdistussientä vain poistaaksesi loppuveden haihdutusastiasta ja uunitilan puhdistamiseen.

Huuhtelee puhdistussieni huolellisesti ennen kuin otat sen käyttöön. Voit pestä puhdistussienen myös pesukoneessa.

Mikrokuituliina




Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii hyvin herkkien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, jaloteräksen ja alumiinin puhdistukseen (tilausnumerolla 460770 huoltoliikkeestä tai online shopista). Sillä saa poistettua yhdellä pyyhkäisyllä määrän ja rasvaisen lian.

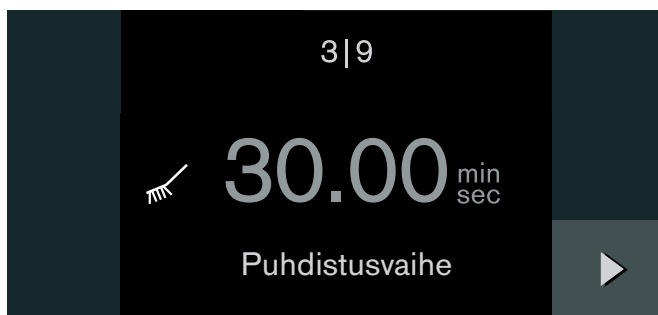
Puhdistusohjelma


Puhdistusohjelmaa hyväksi käyttäen voit irrottaa kiinnipalaneen lian helposti uunitilasta.


Puhdistusohjelma sisältää puhdistusvaiheen ja kaksi huuhteluvaihetta.

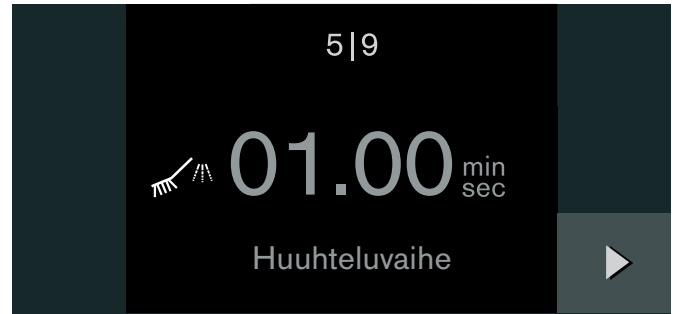
Puhdistusohjelman käynnistys



- 1 Kierrä toiminnonvalitsin **S** asentoon.
- 2 Näyttöön ilmestyy symboli . Vahvista symbolilla .
- 3 Ota varusteet ja rasvasuodatin ulos uunitilasta. Ota sivurilität ulos uunista (katso kohtaa *Sivuritilöiden pois ottaminen*). Pyyhi uunitila tiskiaineliuksella.
- 4 Täytä vesisäiliö ylimpään merkkiin asti kylmällä vedellä ja työnnä tankki syvennykseen. Sulje laitteen luukku.
- 5 Näyttöön ilmestyy puhdistusajaksi 30 minuuttia. Käynnistä symbolilla . Puhdistusajan kuluminen näkyy näytössä. Uunivalo ei pala.



- 6 Merkkiääni soi 30 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy huomautus.
- 7 Pyyhi uunitila. Poista puhdistusainejäämät. Täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä. Vahvista symbolilla .

- 8 Näyttöön ilmestyy ensimmäinen huuhtelu. Käynnistä symbolilla . Laitte huuhtelee. Huuhteluajan kuluminen näkyy näytössä.



- 9 Merkkiääni soi 1 minuutin kuluttua. Poista vesi puhdistussienellä haihdutusastiasta. Vahvista symbolilla .
- 10 Näyttöön ilmestyy toinen huuhtelu. Käynnistä symbolilla . Laitte huuhtelee. Huuhteluajan kuluminen näkyy näytössä.

Merkkiääni soi 1 minuutin kuluttua. Poista vesi puhdistussienellä haihdutusastiasta. Tyhjennä vesisäiliö, jätä kansi auki ja anna säiliön kuivua. Kuivaa uunitila pehmeällä rievulla ja käytä vielä kuivausohjelmaa hyväksesi.

Huomautus: Suorita puhdistusohjelma aina loppuun asti. Mikäli puhdistusohjelma keskeytetään ennen aikaisesti, tulee huuhtelu käynnistää uudelleen ennen seuraavaa käyttöä.



Kuivausohjelma

Puhdistuksen tai höyrykypsennyksen jälkeen voit kuivattaa uunitilan kuivausohjelmalla.

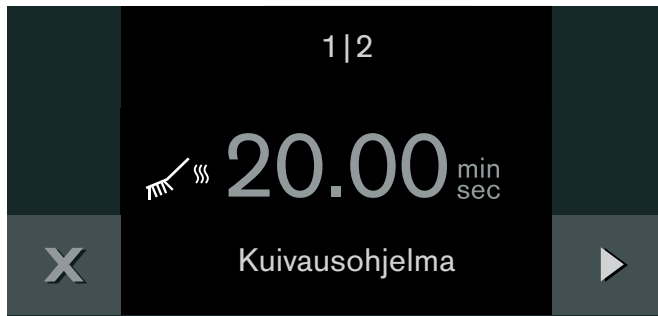
Kuivausohjelma kestää 20 minuuttia.

Huomio! Älä kuivata vesisäiliötä kuumentamalla sitä uunitilassa. Vesisäiliö voi tällöin vahingoittua.

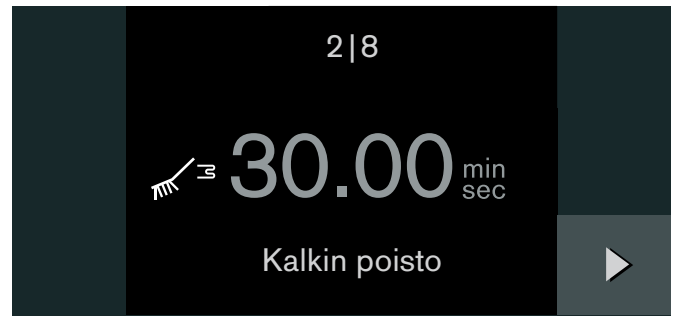
Kuivausohjelman käynnistys

- 1 Vedä vesisäiliö ulos. Ota varusteet ulos uunitilasta. Poista vesi sienellä haihdutusastiasta. Pyyhi uunitila. Poista puhdistusainejäämät huolellisesti. Sulje laitteen luukku.
- 2 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon. Valitse kuivausohjelma kiertämällä valitsinta.
- 3 Näyttöön ilmestyy symboli . Vahvista symbolilla .

- 4 Näyttöön ilmestyy kuivausajaksi 20 minuuttia. Käynnistä symbolilla ▶. Kuivausajan kuluminen näkyy näytössä. Uunivalo ei pala.



- 5 Näyttöön ilmestyy kalkinpoistoajaksi 30 minuuttia. Käynnistä symbolilla ▶. Kalkinpoistoajan kuluminen näkyy näytössä. Uunivalo ei pala.



- 5 Merkkiääni soi 20 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy huomautus. Vahvasta symbolilla ✓. Kuivausohjelma on päättynyt. Anna laitteen jäähtyä täysin. Kiillota sitten uunitila ja luukun lasi pehmeällä liinalla.

Kalkinpoisto-ohjelma

Laite on puhdistettava tietyin välein kalkista, sen toimintakyvyn säilyttämiseksi. Näyttöön ilmestyy tästä huomautus.

Kalkinpoisto-ohjelma sisältää kolme vaihetta: Kalkin poisto ja kaksi kertaa tapahtuva huuhtelu.

Kalkinpoistoaine

Käytä kalkin poistoon vain suosittelemamme kalkinpoistoainetta (tilausnumerolla 311138 huoltoliikkeestä tai online shopista). Muut kalkinpoistoaineet voivat aiheuttaa laitteessa vaurioita.

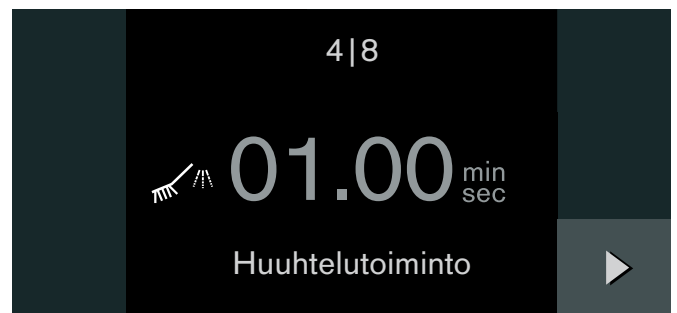
Huomio! Pintavauriot: Jos ainetta pääsee luukun tiivisteeseen, laitteen etusivulle tai muille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä.

Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma

Uunitilan on oltava täysin jäähtynyt.

- 1 Sekoita 300 ml vettä ja 60 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
- 2 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon. Valitse kalkinpoisto-ohjelma kiertämällä valitsinta.
- 3 Näyttöön ilmestyy symboli . Vahvasta symbolilla ✓.
- 4 Täytä vesisäiliö kalkinpoistoliuoksella ja työnnä vesisäiliö säiliön syvennykseen. Sulje laitteen luukku. Vahvasta symbolilla ✓.

- 6 Merkkiääni soi 30 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy huomautus.
- 7 Tyhjä haihdutusastia puhdistussienellä. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä. Vahvasta symbolilla ✓.
- 8 Näyttöön ilmestyy ensimmäinen huuhtelu. Käynnistä symbolilla ▶. Laite huuhtelee. Huuhteluajan kuluminen näkyy näytössä.



- 9 Merkkiääni soi 1 minuutin kuluttua. Tyhjä haihdutusastia puhdistussienellä. Vahvasta symbolilla ✓.
- 10 Näyttöön ilmestyy toinen huuhtelu. Käynnistä symbolilla ▶. Laite huuhtelee. Huuhteluajan kuluminen näkyy näytössä.

Merkkiääni soi 1 minuutin kuluttua. Kalkinpoisto on päättynyt.

Tyhjä haihdutusastia puhdistussienellä. Tyhjä vesisäiliö, jätä kansi auki ja anna säiliön kuivua. Pyyhi uunitila pehmeällä rievulla kuivaksi ja kuivaa vielä kuivausohjelmaa hyväksi käyttäen.

Poista sen jälkeen näytöstä kalkinpoistohuomautus.

Kalkinpoistohuomautuksen poisto

- 1 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon. Valitse kiertämällä valitsinta "Kalkinpoistohuomautuksen poisto" Vahvasta symbolilla ✓.
- 2 Näyttöön tulee vihje. Vahvasta symbolilla ✓.

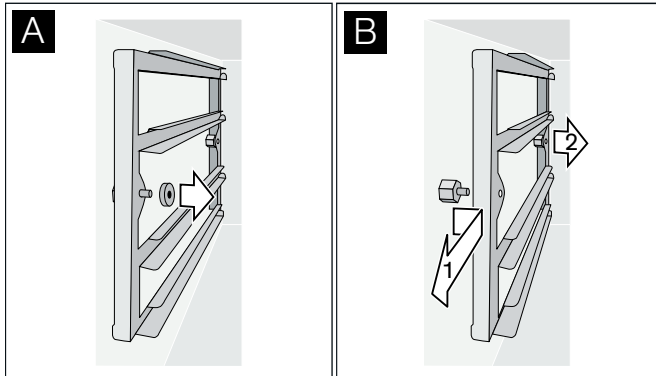
Huomautus: Suorita kalkinpoisto-ohjelma aina loppuun asti. Mikäli kalkinpoisto-ohjelma keskeytetään ennen aikaansa, tulee huuhtelu käynnistää uudelleen ennen seuraavaa käyttöä.

Sivurituloiden pois ottaminen

Sivuritulät voi ottaa puhdistamista varten ulos.

Sivurituloiden ulos ottaminen

- 1 Levitä uunin pohjalle keittiöpyyhe suojataksesi teräspintoja naarmuuntumiselta.
- 2 Irrota pyälletyt mutterit (kuva A).
- 3 Vedä sivurituloita hieman ruuveista poispäin ja vedä etukautta ulos (kuva B).



Sivuritulät voi puhdistaa asianpesukoneessa.

Sivurituloiden takaisin asettaminen

- 1 Aseta sivuritulät oikein päin paikalleen: Vaste taakse.
- 2 Työnnä sivuritulät takaseinän pulttiin ja ripusta edestä paikalleen.
- 3 Kiristä pyälletyt mutterit.




Huomautus: Mikäli pyälletty mutteri häviää, voit tilata sellaisen varaosana huoltoliikkeestämme. Muiden kuin alkuperäismuttereiden käyttö aiheuttaa korroosiota uunin sisätilassa.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. 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	Deaktivoi lapsilukko (ks. luku <i>Lapsilukko</i>)
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvasta huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Laite ei kytkeydy päälle, näyttöön ilmestyy huomautus	Vesisäiliö on tyhjä	Täytä vesisäiliö
Ei näkyvää höyryä	Yli 100°C vesihöyry ei ole näkyvää	Tämä on normaalia.
Höyryä poistuu ulos suurin määrin luukun yläreunasta.	Laite kalibroiti tai kuumentaa tai käyttötapaa on vaihdettu.	Tämä on normaalia.
	Kiehumapisteen tarkistus ei ole tarpeen	Suorita kiehumapisteen tarkistus
Höyryä poistuu ulos suurin määrin luukun sivureunasta	Luukun tiiviste on likainen tai irti	Luukun tiiviste on puhdistettava ja asetettava taas uraansa
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni.	Jännitysvenymä korkeilla lämpötilaeroilla.	Tämä on normaalia.
Laite ei kehitä enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiintunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma
Virheilmoitus "Exxx"		Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0 ; jos näyttö sammuu, kyseessä oli hetkellinen ongelma. Jos vika ilmenee uudelleen tai ilmoitus pysyy näytössä, soita huoltoliikkeen 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 sulake tai suojakatkaisin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi esittelykäyttö sen jälkeen 3 minuutin kuluessa perusasetuksissa (ks. luku *Perusasetukset*).

Uunivalon lampun vaihto

Lampun suojusta ei voi teknisistä syistä irrottaa. Lampun saa vaihtaa vain Gaggenau-huoltoliike.

Huomio! Lampun suojusta ei saa irrottaa. Tiivisteet voivat vaurioitua.

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

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Numerot ovat tyyppikilvessä, jonka löydät laitteen etuosasta avaamalla laitteen oven.

Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvittaessasi.

E-numero	FD-numero
----------	-----------

Huoltopalvelu ☎

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainenkaan käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750

Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15snt/min (inc. VAT 23%)

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Annetut kypsennysajat ovat vain suunta-arvoja. Todellinen kypsennysaika riippuu kypsennettävän ruuan laadusta ja lähtölämpötilasta, painosta ja kypsennettävän ruuan paksuudesta.
- Esikuumenna laite aina. Siten saat parhaat kypsennystulokset. Annetut kypsennysajat koskevat esikuumennettua laitetta. Ne pitenevät noin 5 minuutilla, mikäli yhdistelmähöyryuunia ei esikuumenneta.
- Annetut arvot koskevat keskimääräisiä määriä neljälle hengelle. Mikäli haluat kypsentää suurempia määriä, säädä pidempi kypsennysaika.
- Käytä ohjeiden mukaisia kypsytyksastioita. Mikäli käytät muita kypsytyksastioita, kypsytyksaikaa on ehkä pidennettävä tai lyhennettävä.
- Aloita lyhyimmällä annetulla kypsennysajalla, mikäli sinulla on vain vähän kokemusta kyseessä olevan ruuan valmistuksessa. Kypsennysaikaa voi sitten tarpeen mukaan pidentää.
- Huomioi: Avaa esilämmitetyn uunin luukku vain lyhyesti ja työnnä elintarvikkeet uuniin nopeasti.
- Kun käytetään vain yhtä kypsytyksastiaa, on se työnnettävä toiseksi alemmalle tasolle.
- Kun käytät reitettyä uuniastiaa tai ritilää ilman erillistä kypsytyksastiaa, työnnä aina yhtä tasoa alemmalle umpinainen uuniastia. Siten ei uunin sisätilan pohja eikä haihdutusastia pääse likaantumaan.
- Höyrykypsennyksen, pakasteiden sulattamisen, taikinan nostattamisen yhteydessä samoin kuin ruokia uudelleenlämmittettäessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea tasoa (alhaaltapäin katsottuna tasot 2, 3 ja 4). Ruokien maut eivät sekoitu. Siten voit valmistaa samanaikaisesti kalaa, vihanneksia ja jälkiruokia. Kypsennysaikaa on ehkä kuitenkin pidennettävä suurempien ruokamäärien ollessa kyseessä.
- Leivonnaisten paistamiseen sopii vain toinen taso alhaaltapäin.
- Ruuan ei saa joutua kosketuksiin uunin sisäosien, rasvasuodattimen tai uunin takalevyn kanssa.
- Varmista, että yhdistelmähöyryuunin luukku sulkeutuu kunnolla. Pidä luukun tiivisteiden pinnat aina puhtaina.
- Älä täytä ritilöitä ja valmistusastioita liian tiiviiseen. Siten taataan paras mahdollinen höyrynkierro.
- Jätä rasvasuodatin laitteeseen aina käytötavasta riippumatta.

Vihannekset

- Vihannekset voi kypsentää höyryllä hellävaraisemmin kuin kiehuva vedessä. Niiden maku, väri ja koostumus säilyvät paremmin. Vesiliukoiset vitamiinit ja ravintoaineet eivät tällöin liukene keitinveteen. Koska yhdistelmähöyryuuni toimii paineettomana vain 100°C:ssa, on kypsentäminen tällöin myös paljon hellävaraisempaa kuin esim. painekattilassa.
- Kaikki annetut arvot koskevat 1 kg putsattuja vihanneksia.
- Käytä vihannesten höyrykypsentämiseen reitettyä uuniastiaa, työnnä se toiseksi alemmalle tasolle. Työnnä umpinainen uuniastia ensimmäiselle tasolle. Siten uunitila ei pääse pahasti likaantumaan. Samalla voit käyttää uuniastiaan kerääntyneen vihannesliemen kastikkeiden tai vihanneskeiton valmistukseen.
- Blanseerataan jopa neljä minuuttia esikuumennetussa uunissa. Mikäli vihanneksia tai hedelmiä ei tarjoilla heti, kastetaan ne jääveteen, jotta ne eivät pääse ylikypsymään jälkilämmössä.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsennysaika (min.)	Huomautuksia
Artisokka, iso	reitetty	100	100	25 - 35	
Artisokka, pieni	reitetty	100	100	15 - 20	
Kukkakaali, kokonainen	reitetty	100	100	20 - 25	
Kukkakaali, paloittelu	reitetty	100	100	15 - 20	
Palkopavut, vihreät	reitetty	100	100	25 - 30	
Parsakaali, paloittelu	reitetty	100	100	10 - 15	
Fenkoli, viipaloitu	reitetty	100	100	10 - 15	
Vihannesterrini	reitetty/ritilä	100	100	50 - 60	terriinivuoassa
Porkkanat, viipaloitu	reitetty	100	100	10 - 15	

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Perunat, kuoritut ja neljännesosaan palasteltu	reiitetty	100	100	20 - 35	
Kyssäkaali, viipaloitu	reiitetty	100	100	15 - 25	
Purjosipuli, viipaloitu	reiitetty	100	100	5 - 10	
Paprika, täytetty	umpinainen	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Mikäli täyte on lihaa, on se ensin ruskistettava.
Kuoriperunat (à n. 50 g)	reiitetty	100	100	25 - 30	
Kuoriperunat (à n. 100 g)	reiitetty	100	100	40 - 45	
Ruusukaali	reiitetty	100	100	15 - 20	
Parsa, vihreä	reiitetty	100	100	10 - 15	
Parsa, valkoinen	reiitetty	100	100	18 - 25	
Pinaatti	reiitetty	100	100	4	
Tomaatin kalttaus	reiitetty	100	100	3 - 4	Leikkaa tomaatteihin viiltoja, kasta höyrytyksen jälkeen jääveteen.
Kesäkurpitsa, täytetty	reiitetty	160 - 180	80 /100	15 - 35	Mikäli täyte on lihaa, on se ensin ruskistettava.
Sokeriherneenpalot	reiitetty	100	100	10 - 15	

Kala

- Höyrykypsennyksessä kala säilyttää tärkeät ravintoaineet ja luonnollisen makunsa.
- Kalan sisälämpötilan tulisi (hygienisistä syistä) olla kypsennyksen jälkeen vähintään 62-65 °C. Tämä on samalla ihanteellinen kypsennyspiste.
- Suolaa kala vasta kypsennyksen jälkeen. Siten kala säilyttää luonnollisen aromansa ja mehukkuutensa.
- Kun käytetään reiitettyä uuniastiaa: Uuniastian voi voidella rasvalla, mikäli kala muutoin juuttuu liiksi astiaan kiinni.
- Työnnä umpinainen uuniastia alimmalle tasolle, siten vältät uunitilan likaantumisen kalallemestä.
- Jos on kyseessä filee, jossa on mukana nahka: aseta kala astiaan nahkapuoli ylöspäin, siten kala säilyttää parhaiten rakenteensa ja aromansa.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Doradi, kokonainen (700 g)	umpinainen	90 - 100	100	20 - 25	
Kalapöyrykät (à 20 - 40 g)	umpinainen	90 - 100	100	5 - 10	asetta umpinaiseen uuniastiaan pergamiinipaperi
Hummeri, keitetty, irrotettu liha, uudelleenlämmitys	reiitetty	70 - 80	100	10 - 12	
Karppi, kokonainen (1,5 kg)	umpinainen	90 - 100	100	40 - 50	liemessä
Lohifilee (à 300 g)	reiitetty	90 - 100	100	12 - 15	
Lohi, kokonainen (2,5 kg)	reiitetty	100	100	70 - 80	
Sinisimpukat (1,5 kg)	reiitetty	100	100	8 - 12	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori aukeaa.
Merilohi, kokonainen (800 g)	reiitetty	90 - 100	100	20 - 25	
Merikrottifilee (à 300 g)	Lasivuoka/ritilä	180 - 200	100	10 - 12	liemessä
Susiahven, kokonainen (à 400 g)	reiitetty	90 - 100	100	15 - 20	

Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa

- Höyrykypsennettäessä 70 - 90 °C lämpötiloissa estetään kalan ylikypsyminen ja hajoaminen. Tämä on erityisen tärkeää, kun on kyseessä herkkärakenteinen kala.
- Eri kalalajeille annetut ohjeet koskevat fileepaloja.
- Työnnä umpinainen uuniastia alimmalle tasolle, siten uunitila ei likaannu kalaliemestä.
- Tarjoile ruoka esilämmitetyillä astioilla.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Osteri (10 kpl)	umpinainen	80 - 90	100	2 - 5	liemessä
Rusokirjoahven (tilapia) (à 150 g)	reitetty	80 - 90	100	10 - 12	
Doradi (à 200 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	
Kalaterriini	Ritilä	70 - 80	100	50 - 90	terriinivuoassa
Taimen, kokonainen (à 250 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	
Ruijanpallas (à 300 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	
Kampasimpukat (6 kpl)	umpinainen	80 - 90	100	4 - 8	
Turska (à 250 g)	reitetty	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (à 200 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	
Puna-ahven (à 120 g)	reitetty	80 - 90	100	10 - 12	
Merikrotti (à 200 g)	reitetty	80 - 90	100	10 - 15	
Merianturarullat, täytettynä (à 150 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	
Piikkikampela (à 300 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	
Susiahven (à 150 g)	reitetty	80 - 90	100	10 - 12	
Kuha (à 250 g)	reitetty	80 - 90	100	12 - 15	

Liha - kypsennys korkeammassa lämpötiloissa

- Höyryn ja kuumailman yhdistelmä on ihanteellinen kypsennystapa monille lihalajeille. Uunitila on hermeettisesti suljettu, kosteus estää lihan kuivumisen verrattuna tavanomaiseen kiertoilmaan. Muuteltavissa oleva kosteussäätö mahdollistaa jokaiselle kypsennettävälle elintarvikkeelle optimaalin kypsennystavan.
- Annetut kypsennysajat ovat vain suunta-arvoja ja riippuvat suuresti ruoka-aineen lähtölämpötilasta ja siitä kuinka kauan ruokaa on ruskitettu. Käytä paremman kontrollin vuoksi paistolämpömittaria. Vihjeitä ja optimaaliset päätelämpötilat löydät kohdasta *Paistolämpömittari*.
- Ota lihanpala tuntia ennen kypsentämistä pois jääkaapista.
- Kun käytät reitettyä uuniastiaa tai ritilää, työnnä niiden alapuolelle aina umpinainen uuniastia. Täytä pieni määrä vettä umpinaiseen uuniastiaan pohjaanpalamisen estämiseksi. Lisäksi voit täyttää astiaan vihanneksia, viinia, mausteita ja yrttejä saadaksesi maukkaan pohjan kastikkeelle.
- Mikäli haluat kypsentää lihan jättämällä sen raa'aksi tai puolikypsäksi: Avaa uunin luukku 5 °C ennen kuin lihan haluttu sisälämpötila on saavutettu ja odota kunnes päätelämpötila on saavutettu. Siten vältät lihan ylikypsyksen ja liha saa tarvittavan lepoajan.
- Lihan vetäytyminen: Anna lihan kypsennyksen jälkeen vetäytyä alufoliossa vielä 10-15 min. Siten liha voi "rentoutua". Lihanesteen kierto pysähtyy ja siten nestettä valuu vähemmän ulos lihaa leikatessa.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nyssaika (min.)	Huomautuksia
Entrecôte, ruskistus ensin, puolikypsä (à 350 g)	umpinainen	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filee, ruskistus ensin, puolikypsä, voitaikinassa (600 g)	umpinainen	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Levitä uuniastialle leivinpaperi
Vasikanseläke, ruskistus ensin, puolikypsä (1 kg)	umpinainen	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Mikäli lisätään vettä umpinaiseen uuniastian riittää 30 % kosteutta.
Kasleri, kypsennetty, viipaloitu	umpinainen	100	100	15 - 20	
Kinkku (porsaanpaisti selkänahalla), läpikypsä (1,5 kg)	Ritilä	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Leikkaa selkänahkaan ennen kypsentämistä ristiin meneviä viiltoja. Käytä paistolämpömittaria: Toisessa kypsennysvaiheessa tulisi lihalle saavuttaa 65°C:een sisälämpötila, jotta kolmannessa vaiheessa voidaan saavuttaa lihan sisälämpötilaksi 75 - 80 °C.
Karitsan potka, ruskistus ensin, puolikypsä (1,5 kg)	umpinainen	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Metsäkauriin seläke, ruskistus ensin, puolikypsä (à 500 g)	umpinainen	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Häränpaisti, läpikypsä (1,5 kg)	Ritilä	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Mikäli lisätään vettä umpinaiseen uuniastian riittää 30 % kosteutta.
Paahtopaisti, ruskistus ensin, puolikypsä (1 kg)	umpinainen	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Porsaanpaisti (kaula ja lapa), läpikypsä (1,5 kg)	Ritilä	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Mikäli lisätään vettä umpinaiseen uuniastian riittää 30 % kosteutta.
Keittomakkaran lämmitys	umpinainen	85 - 90	100	10 - 20	esim. servelaati, valkomakkara

Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys

- Voimakkaasti ruskitettu liha kypsyy pitemmällä kypsennysajalla matalassa lämpötilassa. Siten liha säilyy ohutta reunaa huomioon ottamatta erittäin mehukkaana ja mureana. Tällöin ei lihaa tarvitse käänellä eikä kostuttaa nesteellä erikseen.
- Annetut kypsennysajat ovat vain suunta-arvoja ja riippuvat suuresti kypsennettävän ruoka-aineen lähtölämpötilasta ja siitä kuinka kauan ruokaa on ensin ruskistettu. Käytä paremman kontrollin vuoksi paistolämpömittaria. Vihjeitä ja optimaaliset päätelämpötilat löydät kohdasta *Paistolämpömittari*.
- Ota lihanpala tuntia ennen kypsentämistä pois jääkaapista.
- Ruskista liha hygieenisistä syistä ensin lyhyesti joka puolelta kuumassa pannussa. Siten paistille saadaan samalla sille tyyppinen aroma.
- Mausta varoen: Lihan hidas kypsennys voimistaa kaikkia aromeja.
- Riistan ja hevosenlihan ominaiset maut voimistuvat, kun kypsennetään matalassa lämpötilassa, verrattuna klassiseen kypsentämiseen.
- Valitse käyttötapa "Kypsennys matalassa lämpötilassa" ☺. Siten kypsennettävästä ruuasta lähtevä koskeus jää uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
- Huomioi, että lihan sisälämpötila ei voi olla korkeampi kuin uunitilan lämpötila. Nyrkkisääntönä pätee: Kypsennyslämpötila tulisi säätää 10-15°C korkeammaksi kuin haluttu lihan sisälämpötila.
- Kypsennysajan loppupuolella voit alentaa lämpötilan 60°C:seen. Siten voit pidentää kypsennysaikaa (esim. jos vieraat ilmoittavat tulevansa hieman myöhemmin). Mikäli haluat keskeyttää kypsennyksen, ei uunitilan lämpötila saa olla korkeampi kuin haluttu lihan sisälämpötila. Siten suuret lihanpalat voivat olla uunissa 1 - 1,5 tuntia, pienet palat 30 - 45 minuuttia.
- Tarjoile ruoka esilämmitetyillä astioilla.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kuumentamistapa	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Ankanrinta, puolikypsä (à 350 g)	umpinainen	70 - 80	☞	40 - 60	
Härän entrecôte, puolikypsä (à 350 g)	umpinainen	70 - 80	☞	40 - 70	
Lampaanpotka, ilman luuta, sidottu, puolikypsä (1,5 kg)	umpinainen	70 - 80	☞	180 - 240	
Paahtopaisti, puolikypsä (1 - 1,5 kg)	umpinainen	70 - 80	☞	150 - 210	
Porsaanmedaljonki, läpi- kypsä (à 70 g)	umpinainen	80	☞	50 - 70	
Naudanpihvi, puolikypsä (à 200 g)	umpinainen	70 - 80	☞	30 - 60	

Linnun liha

- Yhdistelmäkäytössä kosteus estää elintarvikkeen kuivumisen, mikä on juuri linnun lihan kohdalla tärkeää. Samalla ruuan pinta tulee korkean lämpötilan ansiosta rapean ruskeaksi. Kuumalla höyryllä on kaksi kertaa korkeampi lämmönjohtokyky kuin perinteisellä kuumailmalla ja lämpöä pääsee paremmin kaikkiin osiin elintarviketta. Siten kana ruskistuu rapeaksi joka puolelta, ja silti rintaliha pysyy herkullisen mehukkaana.
- Annetut kypsennysajat ovat vain suunta-arvoja ja ovat suuresti riippuvaisia ruoka-aineiden lähtölämpötiloista. Käytä paremman kontrollin vuoksi paistolämpömittaria. Linnun lihan ollessa kyseessä ei paistolämpömittarin mittauskärkeä saa työntää keskelle, ontoon kohtaan, vaan vatsan ja reiden väliin. Lisävihjeitä ja optimaaliset päätelämpötilat löydät kohdasta *Paistolämpömittari*.
- Maustamalla linnun lihan etupäässä mausteilla ja käyttämällä vain vähän tai ei lainkaan öljyä saat syntymään rapean pinnan.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (3 kg)	umpinainen	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Aloita kypsennys ankan rinta alaspäin. Käännä ankka kypsennysajan puolivälissä. Siten ei herkkäsyinen rintaliha kuivu niin voimakkaasti.
Ankanrinta, ruskistus ensin, puolikypsä (à 350 g)	umpinainen	160 - 180	0	12 - 18	
Kana, kokonainen (1,5 kg)	Ritilä	170 - 180	60	50 - 60	
Kananrinta, täytetty, höyrytetty (à 200 g)	reitetty	100	100	10 - 15	
Kanankoipi (à 350 g)	Ritilä	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Kalkkunanrintafilee, höyrytetty (à 300 g)	reitetty	100	100	12 - 15	
Kananpoikanen, viiriäinen, kyyhky (à 300 g)	reitetty	100	100	25 - 30	
Kananpoikanen, viiriäinen, kyyhky (à 300 g)	reitetty	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Lisukkeet

Huomioi pakkauksen päällä olevat ohjeet.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Basmati riisi (250 g, + 500 ml vettä)	umpinainen	100	100	20 - 25	
Cous-cous (250 g + 250 ml vettä)	umpinainen	100	100	5 - 10	
Perunagratiini (1,5 kg perunoita)	umpinainen	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Pyörykät (à 90 g)	reilitetty/umpinainen	95 - 100	100	20 - 25	
Pitkäjyväinen riisi (250 g + 500 ml vettä)	umpinainen	100	100	25 - 30	
Luonnonriisi (250 g + 375 ml vettä)	umpinainen	100	100	30 - 40	
Linssit (250 g + 500 ml vettä)	umpinainen	100	100	25 - 35	
Pastataikinat, tuoreet, jäähdytetyt	reilitetty	100	100	5 - 7	
Pastataikinat, täytetyt, tuoreet, jäähdytetyt	reilitetty	100	100	7 - 10	
Valkoiset pavut, esiliotetut (250 g + 1 l vettä)	umpinainen	100	100	55 - 65	




Jälkiruuat

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Crème brûlée (à 130 g)	reilitetty	90 - 95	100	35 - 40	souffléuoassa, peitä kuumuutta kestäväällä kirkaalla foliolla
Hiivataikinapyörykät (à 100 g)	umpinainen	100	100	20 - 30	Anna hiivataikinapyöryköiden nousta 30 minuutin ajan (katso kohta <i>Taikinan nostattaminen</i>).
Vanukkaat / Crème caramel (à 130 g)	reilitetty	90 - 95	100	25 - 30	souffléuoassa, peitä kuumuutta kestäväällä kirkaalla foliolla
Hillokkeet	umpinainen	100	100	5 - 15	esim. omenat, päärynät, raparperi Lisää mielesi mukaan vanilliinisokeria, kanelia tai sitruunamehua.
Riisipuuro (250 g riisiä + 625 ml maitoa)	umpinainen	100	100	35 - 45	Lisää mielesi mukaan hedelmiä, sokeria tai kanelia.
Makeat laatikot	umpinainen	180 - 200	0 / 60	20 - 40	esim. manna, rahka tai esikeitetty riisipuuro

Muut

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Desinfointi (esim. tuttipul- lot, marmelaadipurkit)	Ritilä	100	100	20 - 25	
Hedelmien ja vihannesten kuivattaminen	reitetty	80 - 100	0	180 - 300	esim. tomaatit, sienet, kesäkurpitsa, ome- nat, päärynät jne. ohuina viipaleina.
Munat, M-koko (5 kpl)	reitetty	100	100	8 - 15	
Munakokkeli (500 g)	Lasivuoka, ritilä	90	80 - 100	25 - 30	peitä kuumuutta kestäväällä kirkaalla foli- olla
Mannaklimpit	umpinainen	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	umpinainen	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Soufflévuoka, ritilä	180 - 200	60	12 - 20	


Leivonnaiset

- Yhdistelmähöryuunia voit käyttää leivonnaisten kypsentämiseen aina optimaalisella kosteudella:
 -  | Kuumailma + 0% kosteutta: hedelmäkakuista ja quichestä voi täten lähteä liikakosteus. Tämä käyttötapa vastaa kuumailmaa tavanomaisessa leivinuunissa.
 -  | kuumailma + 30% kosteutta: sokerikakku ei pääse kuivumaan. Ruoka- aineista lähtevä kosteus pysyy kypsytystilassa.
 -  | Kuumailma + 60 - 100% kosteutta: Voitaikinasta ja hiivataikinasta leivotut leivonnaiset pysyvät kuohkeina ja paistopinnasta tulee kiiltävä.
- Yhdistelmähöryuunissa leivontaan voi käyttää vain yhtä tasoa. Työnnä umpinainen uuniastia toiseksi alimmalle tasolle. Jos käytät korkeaa kakkuvuokaa, aseta se ritilälle, jonka työnnät alimmalle tasolle uuniin.
- Jätä rasvasuodatin uuniin myös leivottaessa.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Omenapiirakka, pintatäyte	Irtopohja- vuoka 20 cm, ritilä	160 - 170	0	70 - 80	
Bagel (à 100 g)	umpinainen	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Patonki, esipaistettu	Ritilä	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Sokerikakkupohja, korkea (6 munan)	Irtopohja- vuoka	160 - 170	0	30 - 35	
Kääretorttu (2 munan)	umpinainen	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Voitaikinapikkuleivät	umpinainen	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Sämpylät (à 50 - 100 g)	umpinainen	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Sämpylät, esipaistettu	Ritilä	170 - 180	60	8 - 15	
Leipä (1 - 1,5 kg)	umpinainen	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Matala sokerikakku	umpinainen	150 - 160	0	25 - 30	
Vuokakakku (hiivataikina 1 kg jauhoja)	Kakkuvuoka	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Hiivataikinapiirakka	umpinainen	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Valitse uunipellillä tehtäville piirakoille, joihin tulee kostea pintatäyte (esim. luu- mupiirakat ja sipulipiirakat) kosteudeksi 30 % ja kuivalla siroteella (esim. mante- lit) kosteudeksi 60 %.


Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Pullapitko (500 g jauhoja)	umpinainen	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffinsit	Muffinsipelti, ritilä	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Makronit	umpinainen	140 - 150	0	25 - 35	
Pikkuleivät	umpinainen	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche	Quiche- vuoka, ritilä	180 - 190	0	35 - 60	
Sokerikakku	Kakku-/irto- pohjavuoka, ritilä	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	umpinainen	150 - 160	0	35 - 45	
Pursotinleivokset	umpinainen	150 - 160	0	25 - 30	
Torttu	Torttuvuoka, ritilä	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Tuulihatut, eclair	umpinainen	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Uudelleenlämmitys

- Yhdistelmähöryuuni on ihanteellinen jo valmiiksi kypsennetyn ruuan uudelleen lämmittämiseen, ruuat eivät pääse kuivumaan. Ruuat maistuvat kuin vasta kypsennetyt.
- Käytä tällöin käyttötapaa "Uudelleenlämmitys" .
- Annetut ohjeet koskevat lautaselle annosteltuja ruokia. Suuria ruokamääriä voi uudelleenlämmittää myös umpinaisessa uuniastiassa. Tällöin annettuja kypsennysaikoja tulee pidentää.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Patonki, sämpylät (pakaste)	Ritilä	140	8 - 12	
Patonki, sämpylät (edellispäiväiset)	Ritilä	180	4 - 8	
Vihannekset	Lautanen, ritilä	90 - 100	7 - 10	
Tärkkelyspitoiset lisukkeet	Lautanen, ritilä	120	7 - 10	esim. nuudelit, perunat, riisi; uudelleen lämmitettäväksi eivät sovi ranskalaiset perunat ja krocketit.
Lautaselle annostellut ruuat	Lautanen, ritilä	120	8 - 15	
Pizza, paksu	Ritilä	180	8 - 10	
Pizza, ohut	Ritilä	180	4 - 6	

Taikinan nostattaminen

- Yhdistelmähöryuunissa taikinan tai taikinanalun nostattaminen onnistuu erinomaisesti taikinan kuivumatta.
- Käytä tähän tarkoitukseen käyttöohjelmaa "Taikinan nostattaminen" .
- Taikinakulhoa ei tarvitse peittää kostealla liinalla. Taikinan nostattaminen kestää vain puolet tavanomaisella tavalla nostattamisesta.
- Annettu nostatusaika on vain suunta-arvo. Anna taikinan nousta tilavuudeltaan kaksinkertaiseksi.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Taikinanalku	Kulho / ritilä	38	25 - 45	esim. hiivataikina, leivontafermentti, hapan- taikina

Pakasteiden sulattaminen

- Yhdistelmähöryuunissa voit sulattaa pakasteita hellävaraisesti ja samalla nopeammin kuin huoneenlämmössä.
- Käytä tällöin käyttötapaa "Pakasteiden sulattaminen" *.
- Annetut sulattamisajat ovat vain suunta-arvoja. Sulatusaika riippuu pakasteiden koosta, painosta ja muodosta. Pakasta elintarvikkeet aina litteinä annoksina tai yksittäin. Siten sulatusaika on lyhyempi.
- Ota pakaste ulos pakkauksesta ennen sulattamista.
- Sulata vain se määrä pakasteita, minkä tarvitset sillä kertaa.
- Huomioi: Sulatetut pakasteet eivät pysy enää niin pitkään hyvinä kuin tuoreet ainekset vaan

pilaantuvat nopeammin. Läpikypsennä sulatetut pakasteet heti sulatuksen jälkeen.

- Käännä liha tai kala puolessa välin sulattamista ja irrotat marjat tai lihanpalat toisistaan. Kalan ei tarvitse sulaa täysin, riittää, että kalan pinta on tarpeeksi pehmeä maustamista varten.

⚠ Terveysriski!

Lihasta ja kalasta valuva sulatusvesi on ehdottomasti heitettävä pois. Sitä ei saa päästää muihin elintarvikkeisiin. Taudinaiheuttajat voivat päästä leviämään.

Työnnä umpinainen uuniastia ruokien alle. Lihasta ja kalasta valutusastiaan valuva sulamisvesi on heitettävä pois. Puhdista sen jälkeen tiskiallas ja juoksuta runsaasti vettä päälle. Pese uuniastia kuumassa tiskiaineliuoksessa tai astianpesukoneessa. Käytä yhdistelmähöryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia kuumailmalla 180°C:ssa.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kuunen- tamis- tapa	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Marjat (300g)	reiiitetty	40 - 45	* ◊	3 - 4	
Paisti (1.000 g)	reiiitetty	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
Kalafilée (à 150 g)	reiiitetty	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
Vihannekset (400 g)	reiiitetty	40 - 45	* ◊	5 - 7	
Gulassi (600 g)	reiiitetty	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Kana (1.000 g)	reiiitetty	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Kanankoipi (à 400 g)	reiiitetty	45 - 50	* ◊	20 - 30*	

* Tämän ruokalajin kohdalla tulisi lisätä vielä tasoitusajaksi: Jätä pakasteet vielä sen jälkeen, kun sulamisaika on kulunut loppuun noin 10-15 minuutiksi poiskytketyneeseen uuniin, jotta elintarvikkeet sulaisivat myös sisältä täysin.

Steriointi

- Yhdistelmähöryuunissa voit umpioida helposti hedelmät ja vihannekset.
- Keitä elintarvikkeet heti tuoreeltaan. Elintarvikkeita varastoidessa häviää osa vitamiineista ja niissä voi käynnistyä käymisprosessi.
- Käytä vain korkealaatuisia hedelmiä ja vihanneksia.
- Lihan umpioimiseen ei yhdistelmähöryuuni sovi.
- Tarkista ja puhdista lasipurkit, kumirenkaat, kiinnittimet ja jouset hyvin,
- Desinfioi huuhdotut lasipurkit ennen umpiointia yhdistelmähöryuunissa 100°C:ssa + 100 % kosteutta 20 - 25 minuutin ajan.
- Aseta lasipurkit reiiitettyyn uuniastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.
- Avaa yhdistelmähöryuunin luukku sen jälkeen, kun kypsytysaika on kulunut umpeen. Ota lasipurkit ulos uunista vasta, kun ne ovat täysin jäähtyneet.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Hedelmät, vihannekset (sul- jetuissa 0,75 l:n umpiointila- seissa)	reiitetty	100	100	35 - 40	
Vihreät pavut ja herneenpa- lot (suljetuissa 0,75 l:n umpi- ointilaseissa)	reiitetty	100	100	120	

Mehun valmistus (marjahedelmät)

- Yhdistelmähöryuunissa voit myös vaivatta mehustaa marjoja.
- Pane marjat reiitettyyn uuniastiaan ja työnnä se alhaalta päin katsottuna 3. tasolle. Työnnä umpinainen uuniastia yhtä tasoa alemmalle mehun keräämiseksi.
- Anna marjojen olla niin kauan uunissa, kunnes mehun tippuminen lakkaa.
- Voit vielä kääriä marjat keittiöliinaan ja puristaa niistä loputkin mehut.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Marjat	reiitetty + umpinainen	100	100	60 - 120	

Jugurtin valmistus

- Yhdistelmähöryuunissa voi valmistaa itse jogurttia.
- Kuumenna pastörisoitu maito keittotasolla 90°C:seen, jotta maitohappobakteerit eivät tuhoutuisi. Kestomaitoa ei tarvitse kuumentaa. (Vihje: Jos valmistat jogurttia kylmästä maidosta, on sen kypsymisaika pidempi).
- Tärkeää! Jäähdytä tämän jälkeen maito vesihauteessa 40°C:seen, jotta jogurttijuuri eivät tuhoutuisi.
- Sekoita maustamatonta jogurttia, jossa on jogurttijuuri, maitoon (1-2 teelusikallista jogurttia 100 ml:aa kohti).
- Jos on kyseessä jogurttifermetti, noudata pakkauksen päällä olevia ohjeita.
- Täytä jogurtti huuhdottuihin lasipurkkeihin.
- Voit desinfioida huuhdotut lasipurkit lisäksi vielä höryuunissa 100°C:ssa ja 100 %:n kosteudessa 20 - 25 minuutin ajan ja täyttää ne vasta sitten jogurtilla. Huomioi, että lasipurkkien ja uunin sisätilan on jäähdyttävä ensin sopiviksi, ennen kuin täytät jogurtin lasipurkkeihin ja asetat purkit uuniin.
- Pane jogurtti valmistuksen jälkeen jääkaappiin.
- Jos haluat, että jogurtista tulee sakeaa, sekoita maitoon ennen kuumentamista maitojauhetta (1-2 ruokalusikallista litraa kohti).

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Jogurttijuuri (suljetuissa lasi- purkeissa)	umpinainen	45	100	240 - 360	

Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus

- Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistukseen voidaan sivuritulät ottaa ulos.
- Irrota tällöin sivuritulöiden etuosassa olevat pyällelyt mutterit ja vedä sivuritulät etukautta ulos (katso kohtaa *Sivuritulöiden poisottaminen*).
- Laita ritilä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävät ruuat tai paistovuoka ritilälle. Älä aseta kypsennettäviä ruokia tai paistovuokaa koskaan suoraan uunitilan pohjalle.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000796269 fi (921221)