

BSP 220/221

Höyryuuni

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3
Vaurioiden aiheuttajat	4
Ympäristönsuojelu	5
Ympäristöystävällinen hävittäminen	5
Energiansäästöohjeita	5
Opi tuntemaan laitteesi	6
Yhdistelmähöryuuni	6
Näyttö ja valitsimet	7
Symbolit	7
Värit ja esitystapa	7
Lisäinformaatiota i ja i [®]	8
Jäähdytin	8
Asennot Toiminnonvalitsin	8
Lisätarvikkeet	9
Erityislisätarvikkeet	9
Ennen ensimmäistä käyttöä	10
Kielen asettaminen	10
Kellonajan muodon asetus	10
Kellonajan asetus	10
Päivämäärän asettaminen	10
Päiväyksen asettaminen	11
Lämpötilayksikön asetus	11
Veden kovuuden asetus	11
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	11
Kalibrointi	11
Luukun lasin puhdistus	12
Varusteiden puhdistus	12
Laitteen aktivointi	13
Standby	13
Laitteen aktivointi	13
Laitteen käyttö	13
Vesisäiliön täyttö	13
Uunitila	14
Varusteiden asettaminen uuniin	14
Päällekytkentä	14
Jokaisen käytön jälkeen	15
Turvakatkaisu	15
Ajastintoiminnot	15
Ajastin-valikon haku näyttöön	15
Hälytin	15
Ajanottokello	16
Kypsennysajan kesto	17
Kypsennysajan päättyminen	17
Lapsilukko	18
Lapsilukon aktivointi	18
Lapsilukon deaktivointi	18

Perusasetukset	19
Puhdistus ja huolto	21
Puhdistusaine	21
Puhdistusapu	22
Kalkinpoisto-ohjelma	23
Sivuritilöiden pois ottaminen	24
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	25
Sähkökatko	26
Esittelykäyttö	26
Uunivalon lampun vaihto	26
Huoltopalvelu	26
Mallinnumero ja sarjanumero	26
Taulukot ja vihjeet	27
Vihannekset	27
Vihannesten hellä höyrykypsennys	28
Kalan höyrykypsennys	28
Kalan hellä höyrykypsennys	29
Lihan / linnun lihan höyrykypsennys alhaisella lämpötilalla	30
Lihan / makkararan uudelleenlämmitys	30
Linnun lihan höyrykypsennys	31
Lisukkeet	31
Jälkiruoat	31
Muut	32
Uudelleenlämmitys	32
Nostatus (taikinan kohotus)	32
Sulatus	33
Umpioiminen	33
Mehun valmistus (marjahedelmät)	34
Jugurtin valmistus	34
Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	34

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittännästä 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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

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

Palovaara!

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

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.
- Laitteesta voi poistua kuumaa höyryä käytön aikana. Älä kosketa tuuletusaukkoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Lamput kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna lamppujen jäähtyä ennen kuin puhdistat laitteen. Kytke valo pois päältä puhdistuksen ajaksi.

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 varusteen pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitántäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitántäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

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 ritalälle.
- 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 aineosaset (esim. tarjoiluastioissa tai ruokailuvälineissä) voivat aiheuttaa kypsytystilän syöpymistä.
- Käytä vain alkuperäispienosisia (esim. pyälletyt mutterit). Tilaa myös tällaiset tarvikkeet, mikäli tarpeen, varaosahuollostamme.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetyssä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu 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.
- Hedelmämehestä voi jäädä uunitilaan tahroja. Poista hedelmämehe heti ja pyyhi sen jälkeen kostealla ja kuivalla liinalla.
- Laitteen virheellinen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen heti, kun laite on jäähtynyt. Kuivaa uunitila puhdistuksen jälkeen kuivausohjelmalla.
- Luukun tiivistettä ei saa irrottaa. Jos tiivistee 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.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

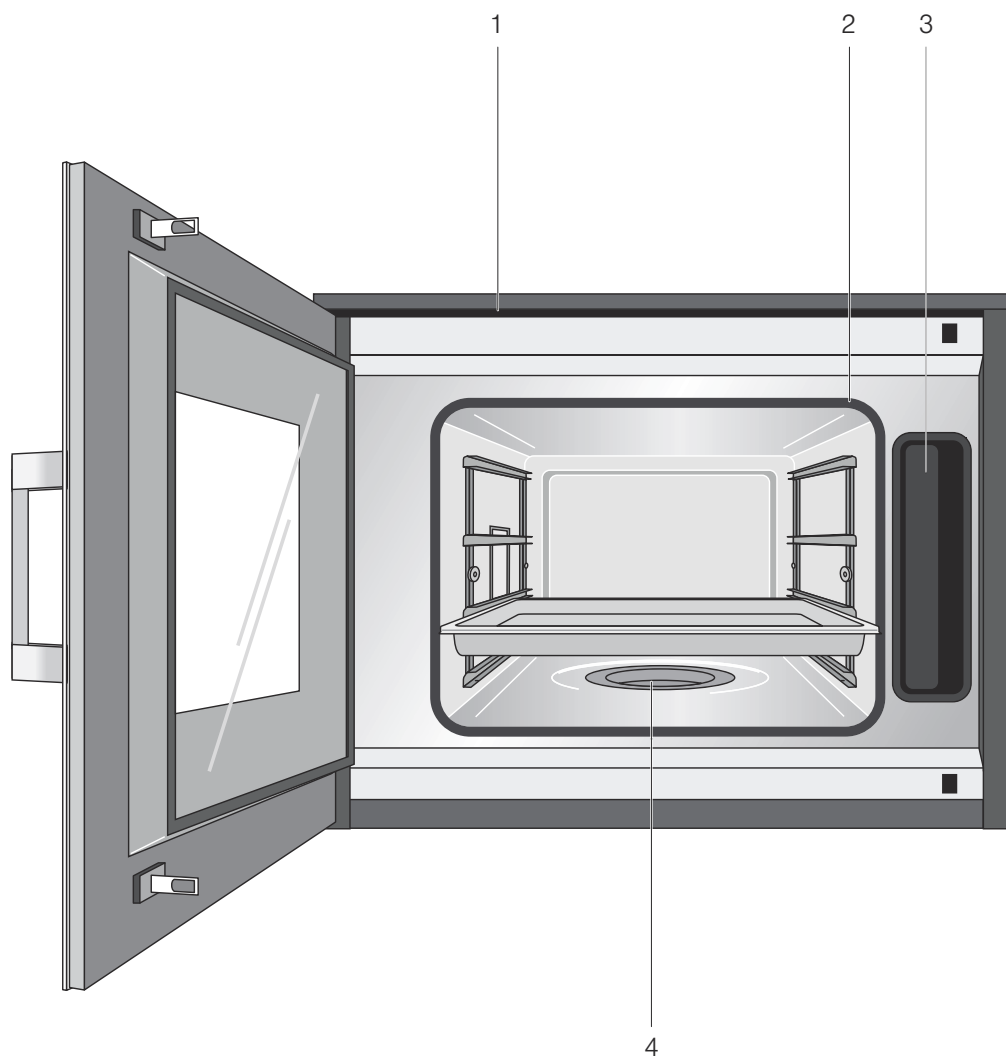
Energiansäästöohjeita

- Älä avaa uunin luukkua useasti kypsennyksen aikana.
- Jos paistoajat ovat pidempiä, voit kytkeä höryuunin 10 minuuttia ennen kypsennyssajan päättymistä pois päältä ja käyttää siten jälkilämpöä hyväksesi.
- Hörykypsennyksessä 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.

Yhdistelmähöyryuuni

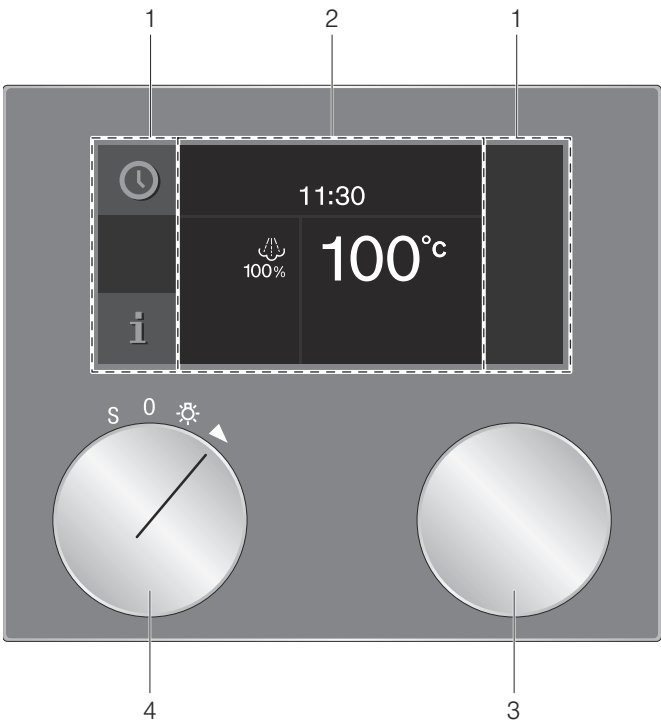


1	Ilmanvaihtorako
2	Luukun tiiviste
3	Vesisäiliö
4	Haihdotusastia

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	Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella voit valita uunitoiminnon, puhdistuksen tai perusasetukset.

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
	Tauko/loppu
x	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
i	Lisätietojen haku näyttöön
⌂	Kuumennus ja tilanäyttö

⌂	Asetusten muokkaaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
✂	Esittelykäyttö

Värit ja esitystapa

Värit

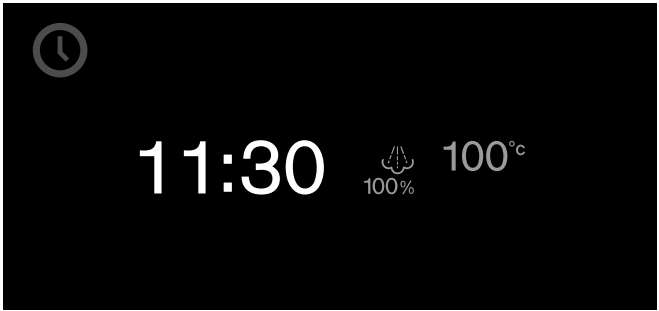
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

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



Lisäinformaatiota i ja i[®]

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Jäähdytin

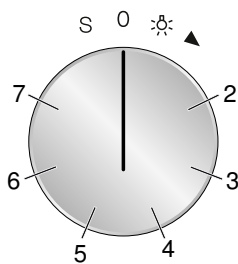
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.

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

Huomio!

Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laite ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
	Valo		
2	 Kosteus 100 %	30 - 100 °C Ehdotettu lämpötila 100 °C	Höyrykypsennys lämpötilassa 70 °C - 100 °C: vihanneksille, kalalle ja lisukkeille. Höyry ympäröi ruoat kokonaan
3	 Pehmeä höyrykypsennys	30 - 100 °C Ehdotettu lämpötila 80 °C	Hellävarainen höyrykypsennys: vihanneksille ja kalalle.
4	 Nostatus	30 - 50 °C Ehdotettu lämpötila 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä, jolloin taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
5	 Sulatus	40 - 60 °C Ehdotettu lämpötila 45 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
6	 Lämmitys	60 - 100 °C Ehdotettu lämpötila 100 °C	Kypsille leivonnaisille. Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
7	 Höyrykypsennys matalassa lämpötilassa	70 - 90 °C Ehdotettu lämpötila 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa. Hellävarainen, hidas kypsytyksen erityisen murean tuloksen takaamiseksi.

Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
S	 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	 Puhdistusapu		Puhdistusavulla irrotetaan lika uunitilasta höyryn avulla.
	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkinpoisto-ohjelmalla poistetaan kalkki uunitilasta.
	 Kalkinpoistohuomautuksen poisto		Poista huomautus kalkinpoiston jälkeen näytöstä.

Lisätarvikkeet

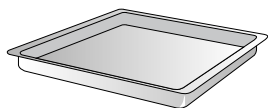
Käytä vain toimitukseen kuuluvia tai huollosta saatavia lisätarvikkeita. Ne on sovitettu laitteeseesi sopiviksi. Huomioi, että työnnot lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



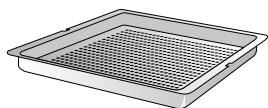
Ritilä

kypsytysastioita, kakkuvuokia, uunivuokia ja paisteja varten



Teräksinen uuniastia, umpinainen, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä

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



Teräksinen uuniastia, reiitetty, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä
vihannesten tai kalan höyrykypsentämiseen, marjojen mehustukseen ja pakasteiden sulattamiseen

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 väärästä käytöstä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

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

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

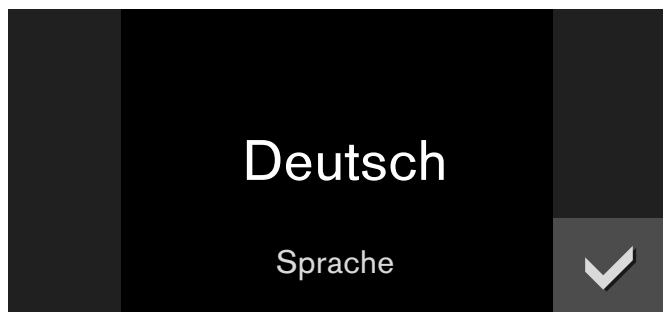
Huomautuksia

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

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu kieli.

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

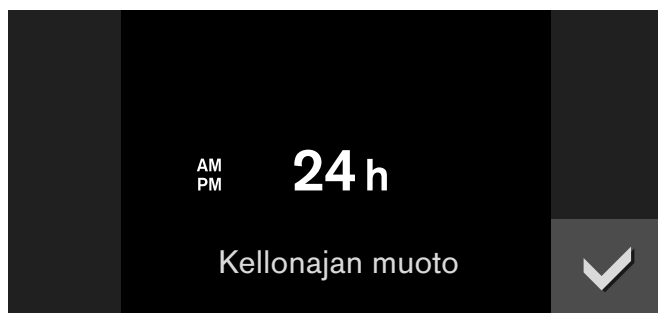


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

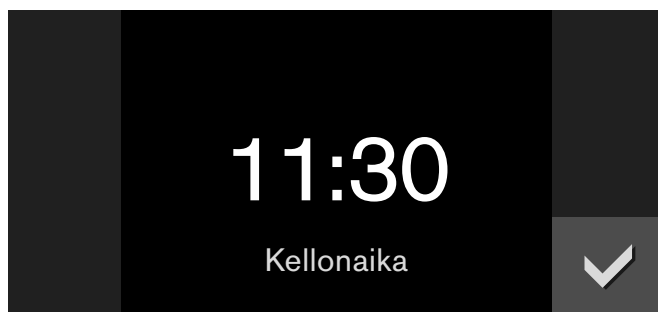
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

- 1 Aseta haluamasi kellonaika kiertovalitsimella.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päivämäärän asettaminen

Näyttöön ilmestyy kolme mahdollista muotoa D.M.Y, D/M/Y ja M/D/Y. Esivalittuna on muoto D.M.Y.

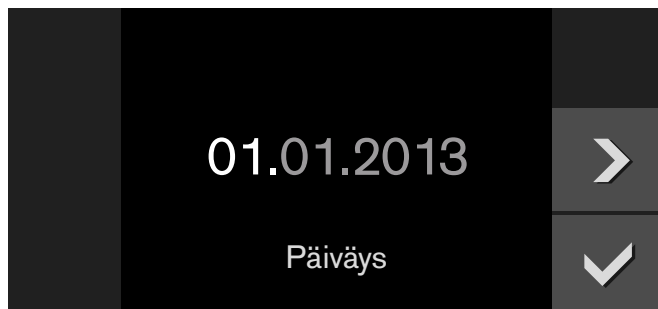
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

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

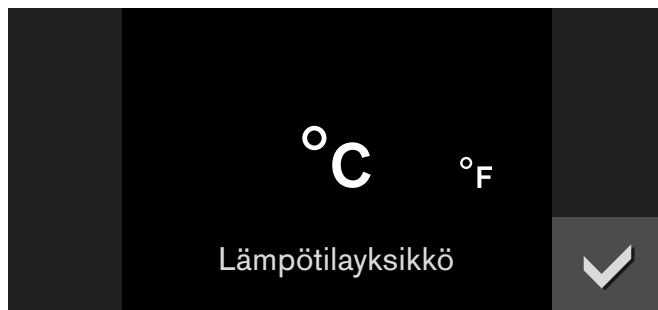
- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla ➤ kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla ➤ vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



Lämpötilayksikön asetus

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

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



Veden kovuuden asetus

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.

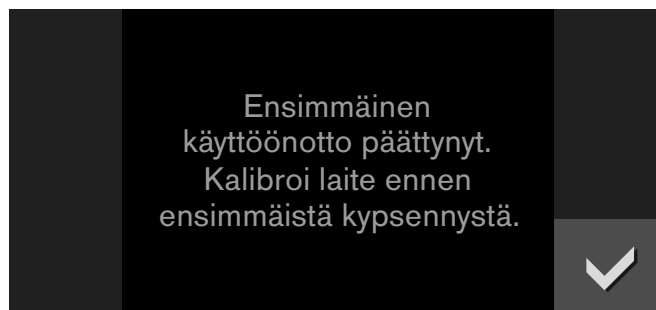
- 4 Vahvista symbolilla ✓.



Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt. Kalibroi laite ennen ensimmäistä kypsennystä".

Vahvista valitsimella ✓.



Laite siirtyy valmiustilaan ja näyttöön ilmestyy valmiustilan 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 kiehumapiste. Kalibroinnin yhteydessä laite sovelletaan käyttöpaikalla vallitsevaan painesuhteeseen.

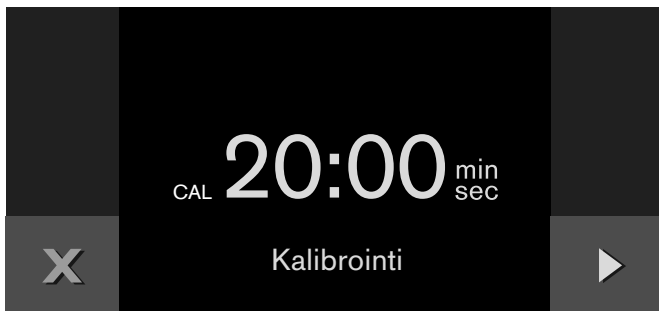
On tärkeää, että laitteen höyryttäminen kestää keskeytyksettä 20 minuuttia 100°C:ssa. Älä avaa tänä aikana uunin luukkua.

Huomautuksia

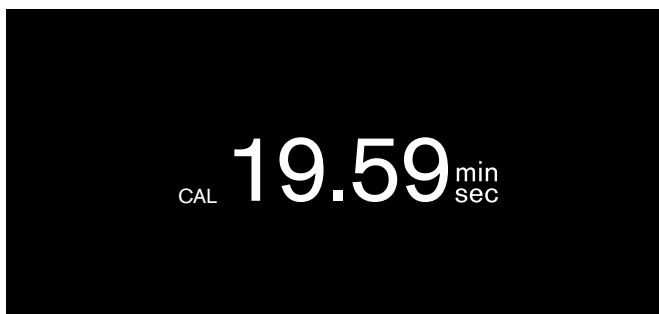
- Laitteen on annettava jäähtyä kalibrointia varten.
- Kalibroinnin aikana laite kehittää enemmän höyryä kuin muutoin.

- 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 luukkua.

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

Muuton jälkeen

Jotta laite mukautuu taas automaattisesti uuteen sijaintipaikkaan, kalibroi laite.

Tehdasasetuksiin palauttamisen jälkeen

Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin Perusasetukset-valikossa, sinun on toistettava kalibrointi.

Sähkökatkon jälkeen

Laite tallentaa kalibroinnin asetukset myös sähkökatkon sattuessa tai kun se irrotetaan verkkovirrasta. Sitä ei tarvitse kalibroida uudelleen.

Luukun lasin puhdistus

Luukun tiiviste voidellaan tehtaalla tiiviyden takaamiseksi. Luukun lasiin saattaa jäädä voiteluainejäämiä.

Puhdista luukun lasi lasinpesuaineella ja ikkunaliinalla tai mikrokuituliinalla ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Älä käytä puhdistuslastaa.

Varusteiden puhdistus

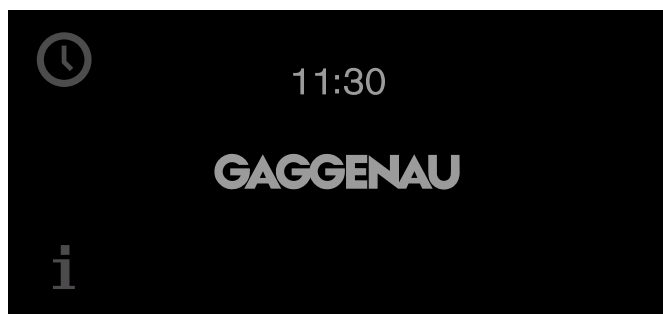
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen aktivointi

Standby

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

Standby-näytön valo on himmennetty.



Huomautuksia

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

Laitteen aktivointi

Poistuaaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

Huomautuksia

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

Laitteen käyttö

Vesisäiliön täyttö

Kun avaat laitteen luukun, näet sivussa vesisäiliön.

Huomio!

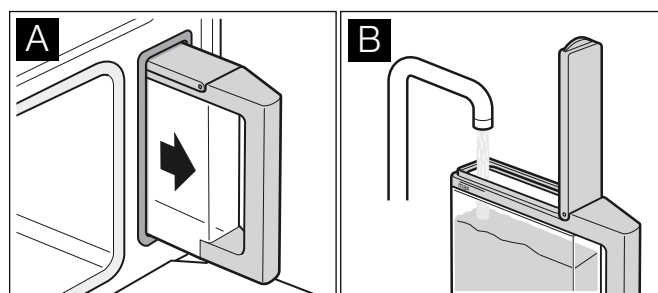
Sopimattomien nesteiden käyttö voi aiheuttaa laitteessa vaurioita.

- 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.

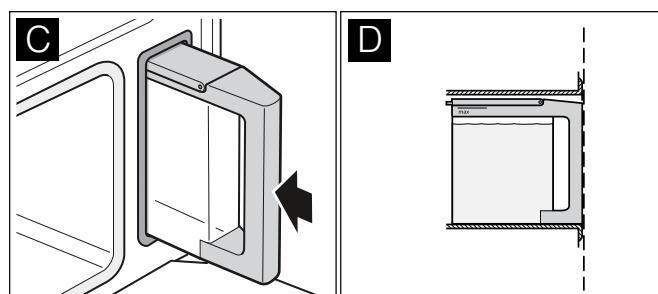
Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta. Veden kovuuden voi mitata toimitukseen kuuluvalla testisetillä.

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).

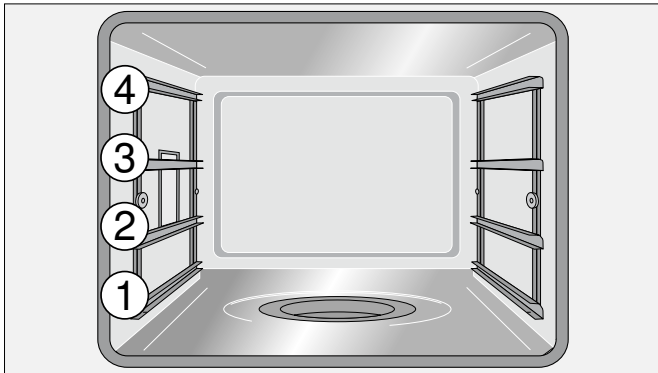


Vesisäiliön on oltava samassa tasossa säiliön syvennyksen kanssa (kuva D).

Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatintasoa. Ensimmäisellä tasolla tarkoitetaan alimmaista kannatintasoa.

Huomautus: Voit käyttää jopa kolmea tasoa samanaikaisesti (tasoja 2, 3, 4).



Huomio!

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

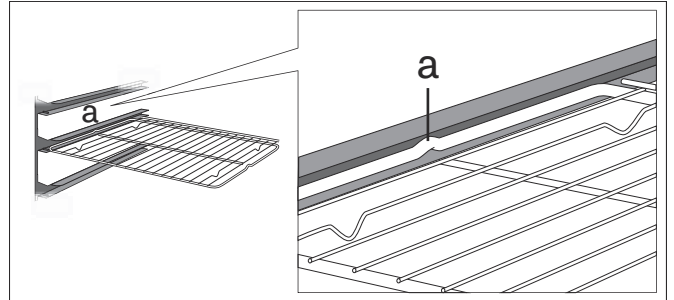
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

Varusteiden asettaminen uuniin

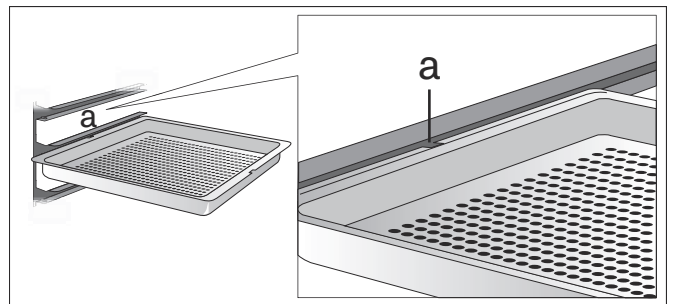
Ritilässä ja kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii. Nosta laitetta kevyesti kun vedät sen ulos.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että

- lukitusnokka (a) näyttää ylöspäin
- että ritilän turvakaari on takana ja ylhäällä.



Varmista rei'itettyä kypsennysastiaa uuniin työntäessäsi, että kolo (a) näyttää sivulle.



Päällekytkentä

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

Näyttöön ilmestyy kuumennussymboli . Palkissa näkyy kuumennustila. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, soi merkkiäänä ja kuumennussymboli  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!

Haihdotusastiassa 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.

Turvakatkaaisu

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

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

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

Ajastintoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌚ Hälytin

🕒 Ajanottokello

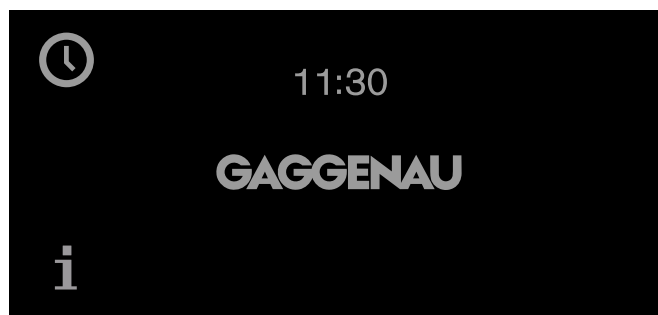
🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)

🕒 Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia 🕒.



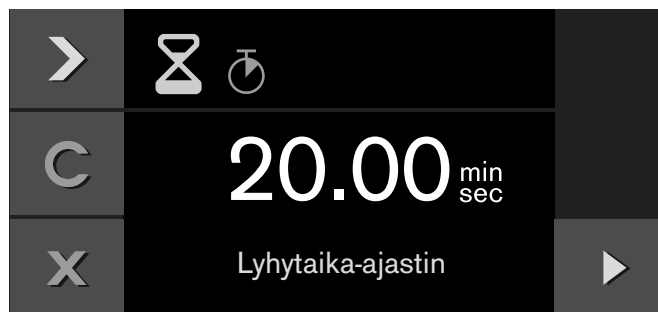
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

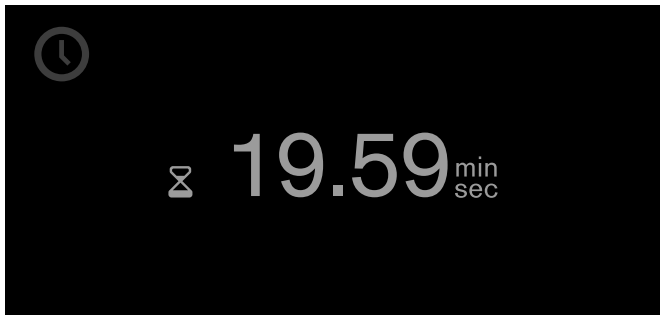
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

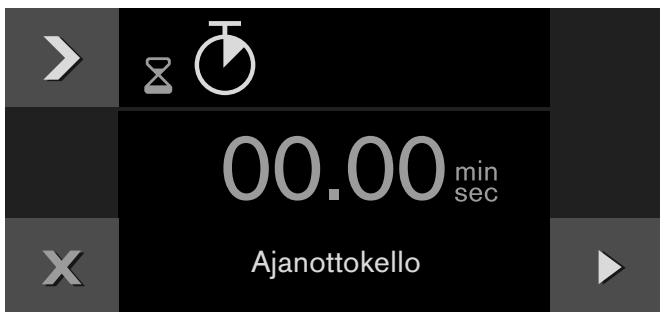
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

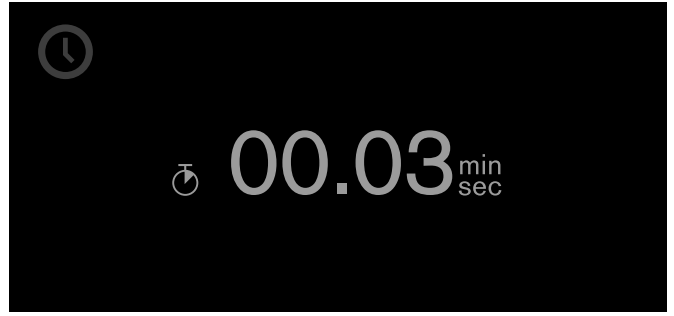
Ajanottokellon käynnistäminen

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



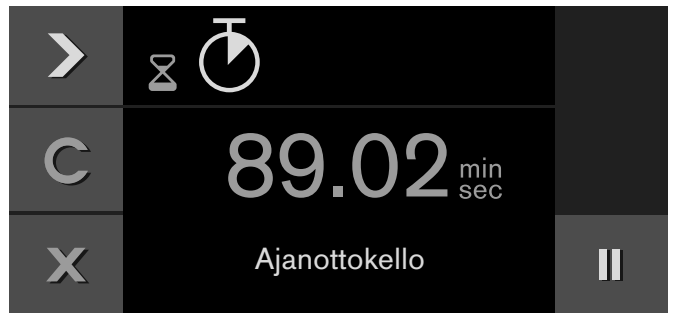
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

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

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

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

Kypsennysajan kesto

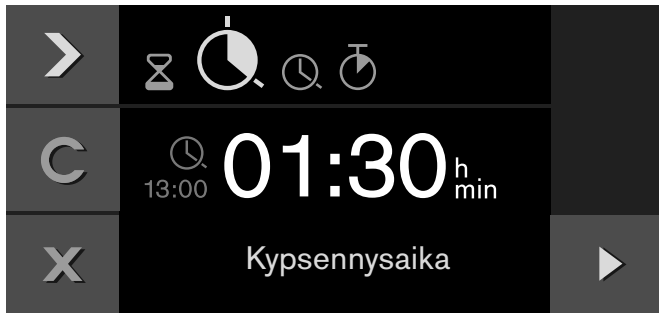
Kun asetat ruualle kypsennysajan, kytkeytyy laite itsestään pois päältä, kun tämä aika on kulunut umpeen.

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

Kypsennysajan asetus

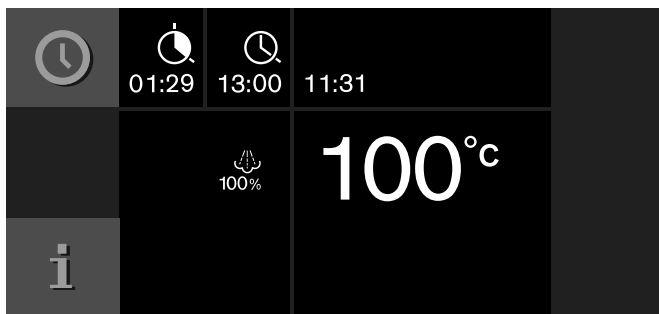
Olet asettanut kuumennustavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

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

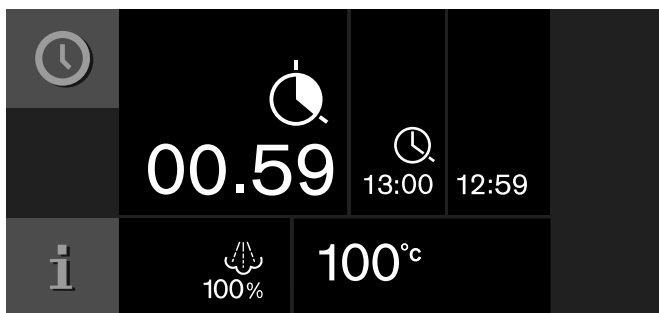


- 4 Käynnistä symbolilla .

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



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



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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysajan poistaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötapaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättyminen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

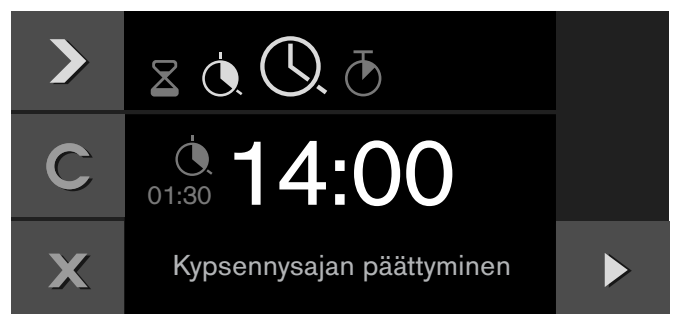
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

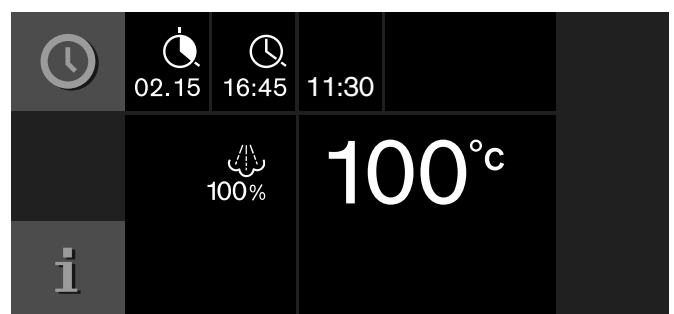
Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse symbolilla  "kypsennysajan päättyminen" .



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



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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla  "kypsennysajan päättyminen" . Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennyksen päättymisaika. Käynnistä symbolilla .

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin **0** asentoon.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

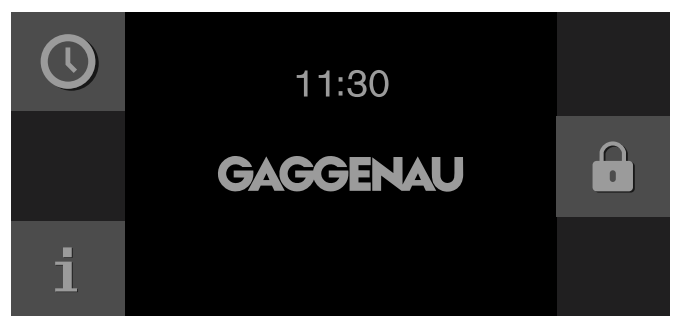
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa **0**.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



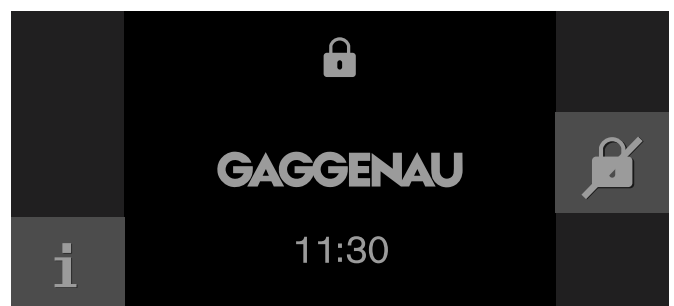
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa **0**.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

Perusasetukset

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

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

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

Muutokset on tallennettu.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Kirkkaus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Näytön kirkkauden säätäminen
	Standby-näyttö	Päälle* / Pois - Kello - Kello + GAGGENAU-logo* - Päiväys - Päiväys + GAGGENAU-logo - Kello + päiväys - Kello + päiväys + GAGGENAU-logo	Standby-näytön näkymä. Pois: tyhjä näyttö. Tällä asetuksella lasket laitteen Standby-kulutusta. Päälle: valittavissa useita näyttöjä; vahvista "Päälle" valitsimella ✓ ja valitse kiertovalitsimella haluamasi näyttö. Vaihtoehdot näkyvät näytössä.
	Näyttöteksti	Rajoitettu* / vakio	Asetuksella "Rajoitettu" näytössä näkyvät hetken kuluttua enää vain tärkeimmät näytöt.
	Ohjauspaneelin väri	Harmaa* / valkoinen	Ohjauspaneelin symbolien värin valinta
	Ohjauspaneelin äänensävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuus	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	AM/PM / 24 h*	Kellonajan näyttö 24 tai 12 tunnin muodossa
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asetus
	Vaihto kesä-/talviaikaan	Manuaalisesti* / automaattisesti	Kellonajan muuttaminen automaattisesti kesä-/talviaikaan. Jos automaattisesti: aseta kuukausi, päivä, viikko, jolloin aika vaihdetaan. Asetettava kulloinkin kesä- ja talviaikaa varten.

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

* Tehdasasetus

Puhdistus ja huolto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

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

⚠ Palovamman vaara!

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

⚠ Palovammojen vaara!

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

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Puhdistusaine

Noudata taulukossa olevia puhdistusaineita koskevia ohjeita, siten vältät väärrien 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.

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

Alue	Puhdistusaine
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpuhdistusainella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.
Teräksinen tai emalipintainen uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Käytä teräksisen uunitilan säännölliseen puhdistukseen valmistajan suosittelemaa uunitilan puhdistusainetta (tilausnumero 667027, huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Huomio! – Älä suihkuta puhdistusainetta uunitilan yläosassa olevaan tuuletusluukkuun! – Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumennettaessa tahroja. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivausta huolellisesti puhtaalla vedellä. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen (ks. luku <i>Kuivausohjelma</i>).
Runsaasti likaantunut teräksinen tai emalipintainen uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 00311860 huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Huomio: ● Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteisiin, lamppuun tai höyrystinkaukaloon! ● Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia! ● Älä käytä lämpimiin pintoihin! ● Huuhtelee huolellisesti vedellä! ● Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla.
Rasvasuodatin	Astianpesukone
Vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos. Älä pese astianpesukoneessa. Kuivaa kannen tiiviste huolellisesti. Anna kuivua kansi avattuna.
Säiliön lokero	Pyyhi kuivaksi jokaisen käytön jälkeen.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Paistolämpömittari	Pyyhi kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Kypsennysastia, ritilä	Astianpesukone tai kuuma astianpesuaineliuos. Liota kiinni palaneet tähteet ja puhdista harjalla.
Kannatinritilät	Astianpesukone tai kuuma astianpesuaineliuos, ks. luku <i>Kannatinritilöiden poistaminen</i>

Puhdistussieni

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

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

Mikrokuituliina

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

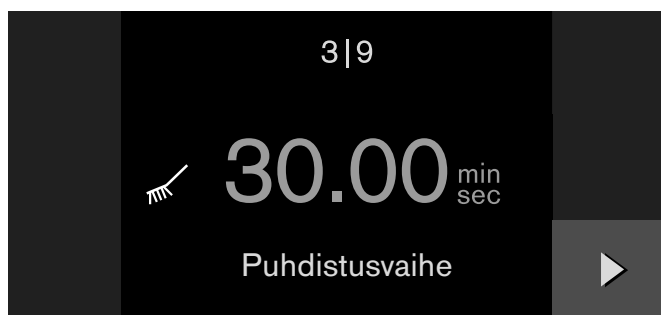
Puhdistusapu

Puhdistusapu irrottaa kiinni tarttuneen lian uunitilasta ja helpottaa puhdistamista.

Puhdistusapuun kuuluvat vaiheet ovat puhdistus ja kaksi huuhtelua.

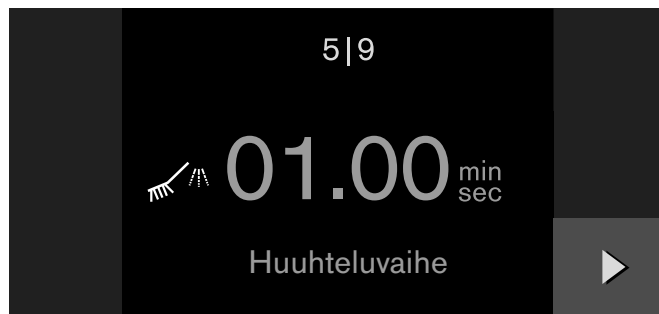
Puhdistusavun käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin asentoon **S**.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvasta valitsimella ✓.
- 3 Poista varusteet ja rasvasuodatin uunitilasta. Poista rutilät uunitilasta (ks. luku Rutilöiden poistaminen). Pyyhi uunitila puhdistusaineella.
- 4 Täytä vesisäiliöön kylmää vettä "max"-merkintään asti ja työnnä säiliö lokeroonsa. Sulje laitteen luukku.
- 5 Näyttöön ilmestyy puhdistusaika 30 minuuttia. Käynnistä valitsimella ►. Puhdistusaika kuluu näytössä. Uunilamppu ei pala.



- 6 Kuulet äänimerkin 30 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy viesti.
- 7 Pyyhi uunitila. Poista pesuainejäämät. Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä. Vahvasta valitsimella ✓.

- 8 Näyttöön ilmestyy ensimmäinen huuhtelu. Käynnistä valitsimella ►. Laitteen huuhtelu käynnistyy. Huuhteluaika kuluu näytössä.



- 9 Kuulet äänimerkin 1 minuutin kuluttua. Tyhjennä höyrystinkaukalo puhdistussienellä. Vahvasta valitsimella ✓.
- 10 Näyttöön ilmestyy toinen huuhtelu. Käynnistä valitsimella ►. Laitteen huuhtelu käynnistyy. Huuhteluaika kuluu näytössä.

Kuulet äänimerkin 1 minuutin kuluttua. Tyhjennä höyrystinkaukalo puhdistussienellä. Tyhjennä vesisäiliö ja anna sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla ja kuivaa kokonaan kuivausohjelmalla.

Huomautuksia

- Puhdistusavun pitää käydä aina loppuun asti eikä sitä voida keskeyttää.
- Poista aina kaikki puhdistusaineainejäämät uunitilasta ennen kypsennystä.
- Jos puhdistusapu on keskeytynyt sähkökatkon takia, puhdistusapu on käynnistettävä uudelleen ennen seuraavaa käyttöä, jotta mahdolliset puhdistusainejäämät poistuvat laitteesta.

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 suosittelemaamme 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.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

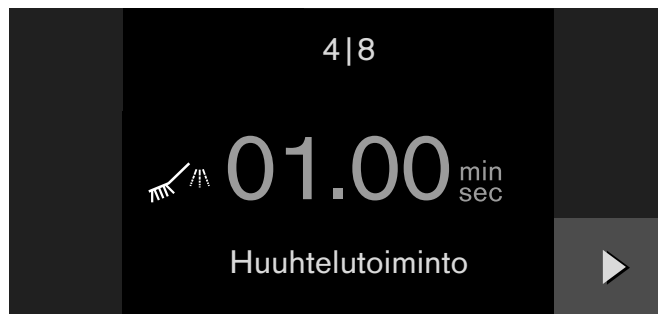
Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

- 1 Sekoita 300 ml vettä ja 60 ml nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
- 2 Aseta toimintovalitsin asentoon **S**. Valitse kiertovalitsimella kalkinpoisto-ohjelma.
- 3 Näytössä näkyy symboli . Vahvista valitsimella .
- 4 Laita kalkinpoistoliuos vesisäiliöön ja työnnä säiliö lokeroonsa. Sulje laitteen luukku. Vahvista valitsimella .
- 5 Näyttöön ilmestyy kalkinpoisto-aika 30 minuuttia. Käynnistä valitsimella . Kalkinpoisto-aika kuluu näytössä. Uunilamppu ei pala.



- 6 Kuulet äänimerkin 30 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy viesti.
- 7 Tyhjennä höyrystinkaukalo puhdistussienellä. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä. Vahvista valitsimella .

- 8 Näyttöön ilmestyy ensimmäinen huuhtelu. Käynnistä valitsimella . Laitteen huuhtelu käynnistyy. Huuhteluaika kuluu näytössä.



- 9 Kuulet äänimerkin 1 minuutin kuluttua. Tyhjennä höyrystinkaukalo puhdistussienellä. Vahvista valitsimella .
- 10 Näyttöön ilmestyy toinen huuhtelu. Käynnistä valitsimella . Laitteen huuhtelu käynnistyy. Huuhteluaika kuluu näytössä.

Kuulet äänimerkin 1 minuutin kuluttua. Kalkinpoisto-ohjelma on päättynyt.

Tyhjennä höyrystinkaukalo puhdistussienellä. Tyhjennä vesisäiliö ja anna sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla ja kuivaa kokonaan kuivausohjelmalla.

Poista lopuksi kalkinpoistohuomautus näytöstä.

Kalkinpoistohuomautuksen poisto

- 1 Aseta toimintovalitsin asentoon **S**. Valitse kiertovalitsimella "Kalkinpoistohuomautuksen poisto". Vahvista valitsimella .
- 2 Näyttöön ilmestyy huomautus. Vahvista valitsimella .

Huomautuksia

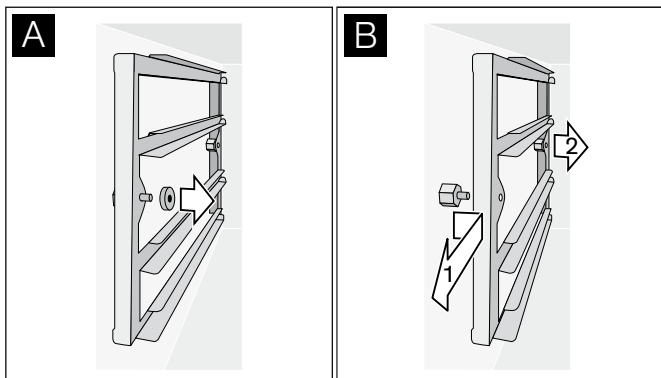
- Kalkinpoisto-ohjelman pitää käydä aina loppuun asti eikä sitä voida keskeyttää.
- Poista aina kaikki kalkinpoistoainejäämät uunitilasta ennen kypsennystä.
- Jos kalkinpoisto-ohjelma on keskeytynyt sähkökatkon takia, kalkinpoisto-ohjelma on käynnistettävä uudelleen ennen seuraavaa käyttöä, jotta mahdolliset kalkinpoistojäämät poistuvat laitteesta.

Sivuritilöiden pois ottaminen

Sivuritilät voi ottaa puhdistamista varten ulos.

Sivuritilöiden ulos ottaminen

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



Sivuritilät voi puhdistaa asianpesukoneessa.

Sivuritilöiden takaisin asettaminen

- 1 Aseta sivuritilät oikein päin paikalleen:
Vaste taakse.
- 2 Työnnä sivuritilät 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.

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Sähköiskun vaara!

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virhekäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi (ks. luku "Lapsilukko")
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvista huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Laite ei kytkeydy päälle, näyttöön ilmestyy huomautus	Vesisäiliö on tyhjä	Täytä vesisäiliö
Höyryä poistuu ulos suurin määrin luukun yläreunasta.	Laite kalibroi 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 laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelykäyttö perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa (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.

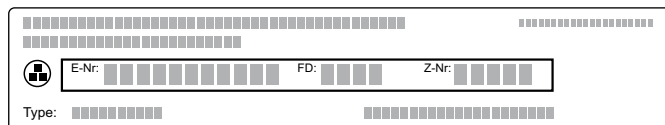
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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



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

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu 	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Annetut kypsennyssajat ovat vain suunta-arvoja. Todellinen kypsennysaika riippuu kypsennettävän ruuan laadusta ja lähtölämpötilasta, painosta ja kypsennettävän ruuan paksuudesta.
- Esikuumenna laite aina. Siten saat parhaat kypsennystulokset. (Poikkeus: Kuumennustavalla "Hellä höyrykypsennys" laitetta ei esikuumenneta.) Annetut kypsennysajat koskevat esikuumennettua laitetta. Ne pitenevät noin 5 minuutilla, mikäli laitetta ei esikuumenneta.
- Annetut arvot koskevat keskimääräisiä määriä neljälle hengelle. Mikäli haluat kypsennää suurempia määriä, säädä pidempi kypsennysaika.
- Käytä ohjeiden mukaisia uuniastioita. Mikäli käytät muita uuniastioita, kypsennysaika on ehkä pidennettävä tai lyhennettävä.
- Aloita lyhyimmällä annetulla kypsennysajalla, mikäli sinulla on vain vähän kokemusta kyseessä olevan ruuan valmistuksessa. Kypsennysaika voi sitten tarpeen mukaan pidentää.
- Huomioi: Avaa esilämmitetyn uunin luukku vain lyhyesti ja työnnä elintarvikkeet uuniin nopeasti.
- Kun käytetään vain yhtä uuniastiaa, on se työnnettävä toiseksi alemmalle tasolle.
- Kun käytät reiitettyä uuniastiaa tai ritalää ilman erillistä kypsytyksastiaa, työnnä aina yhtä tasoa alemmalle umpinainen uuniastia. Siten ei uunin sisätilan pohja eikä haihdutusastia pääse likaantumaan.
- Voit käyttää jopa kolmea tasoa samanaikaisesti (alhaaltapäin lukien tasoja 2, 3, 4). Ruokien maut eivät sekoitu. Siten voit valmistaa samanaikaisesti kalaa, vihanneksia ja jälkiruokia. Kypsennysaika on ehkä kuitenkin pidennettävä suurempien ruokamäärien ollessa kyseessä.
- Ruuan ei saa joutua kosketuksiin uunin sisäosien tai uunin takalevyn kanssa.
- Varmista, että höyryuunin luukku sulkeutuu kunnolla. Pidä luukun tiivisteen pinnat aina puhtaina.
- Älä täytä ritalöitä ja valmistusastioita liian tiiviiseen. Siten taataan paras mahdollinen höyrynkierro.

Vihannekset

- Vihannekset voi kypsennää höyryllä hellävaraisemmin kuin kiehuvaassa vedessä. Niiden maku, väri ja kiinteys säilyvät paremmin. Vesiliukoiset vitamiinit ja ravintoaineet eivät tällöin liukene keitinveeteen. Koska höyryuuni toimii paineettomana vain 100°C:ssa, on kypsennys tällöin myös paljon hellävaraisempaa kuin esim. painekattilassa.
- Kaikki annetut arvot koskevat 1 kg putsattuja vihanneksia.
- Käytä vihannesten höyrykypsennykseen reiitettyä uuniastiaa, työnnä se toiseksi alemmalle tasolle. Työnnä umpinainen uuniastia ensimmäiselle tasolle. Siten uunitila ei pääse pahasti likaantumaan. Samalla voit käyttää uuniastiaan kerääntyneen vihanneksen kastikkeiden tai vihanneksen valmistukseen.
- Blanseerataan jopa neljä minuuttia esikuumennetussa uunissa. Mikäli vihanneksia tai hedelmiä ei tarjoilla heti, kastetaan ne jääveeteen, jotta ne eivät pääse ylikypsytymään jälkilämmössä.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Artisokka, iso	reiitetty	100	100	25 - 35	
Artisokka, pieni	reiitetty	100	100	15 - 20	
Kukkakaali, kokonainen	reiitetty	100	100	20 - 25	
Kukkakaali, paloitetu	reiitetty	100	100	15 - 20	
Palkopavut, vihreät	reiitetty	100	100	25 - 30	
Parsakaali, paloitetu	reiitetty	100	100	10 - 15	
Fenkoli, viipaloitu	reiitetty	100	100	10 - 15	
Vihannesterrini	reiitetty/ritilä	100	100	50 - 60	terriinivuoassa
Porkkanat, viipaloitu	reiitetty	100	100	10 - 15	
Perunat, kuoritut ja neljännesosaan palasteltu	reiitetty	100	100	20 - 35	
Kyssäkaali, viipaloitu	reiitetty	100	100	15 - 25	

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Purjosipuli, viipaloitu	reiitetty	100	100	5 - 10	
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	
Tomaatin kaltaus	reiitetty	100	100	3 - 4	Leikkaa tomaatteihin viiltoja, kasta höyrytyksen jälkeen jääveteen.
Sokeriherneenpalot	reiitetty	100	100	10 - 15	

Vihannesten hellä höyrykypsennys

- "Hellä höyrykypsennys" on ihanteellinen kypsennystapa vihanneksille, koska ne muutoin helposti menettävät värinsä tai rakenteensa ja kiinteyden.
- Hellä höyrykypsennys mahdollistaa vieläkin paremmin ruokien täsmällisen valmistumisen tarkkaan ajankohtaan.
- Valitse tässä tapauksessa uunia esikuumentamatta käyttötapa ☞ "Hellä höyrykypsennys".

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kuumen- nustapa	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Ohuet vihannessuikaleet tai -viipaleet (1 - 2 mm)	reiitetty	100	☞	8 - 10	
Lehtijuurikas (mangoldi)	reiitetty	90	☞	8	
Pak Choi	reiitetty	90	☞	7	
Pinaatti	reiitetty	90	☞	7	
Kesäkurpitsan kukka	reiitetty	90	☞	8	
Sokeriherneenpalot	reiitetty	100	☞	10	

Kalan höyrykypsennys

- Höyrykypsennys on rasvaton kypsennysmenetelmä, jossa kala ei kuivu.
- Kalan sisälämpötilan pitäisi (hygieniasyistä) olla kypsennyksen jälkeen vähintään 62 - 65 °C. Tämä on samalla ihanteellinen kypsyyssaste.
- Suolaa kala vasta kypsennyksen jälkeen. Luonnollinen aromi säilyy siten ja kalasta poistuu vähemmän nestettä.
- Reiällistä kypsennysastiaa käytettäessä: voit voidella kypsennysastian, jos kala tarttuu liian voimakkaasti astiaan.
- Työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin ensimmäiselle kannatinkorkeudelle, jotta kalasta valuva neste ei likaa uunitilaa.
- Fileet, joissa nahka: kypsennä nahkapuoli ylöspäin, jolloin rakenne ja aromi säilyvät paremmin.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsenn ysaika (min.)	Huomautuksia
Kultaotsa-ahven, kokonaisena (à 500 g)	reiätön	90 - 100	100	18 - 20	Voidaan kypsentää vatsallaan, kun asetetaan puolikas perunaa kalan sisään.
Lihapyörykät (à 20 - 40 g)	reiätön	90 - 100	100	4 - 8	Laita reiättömän kypsennysastian pohjalle leivinpaperi.
Hummeri, keitetty, paloiteltu, lämmitys	reiitetty	70 - 80	100	10 - 12	

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsenn ysaika (min.)	Huomautuksia
Karppi, sininen, kokonaisena (1,5 kg)	reiätön	90 - 100	100	35 - 45	liemessä
Lohifilee (à 150 g)	rei'itetty	90 - 100	100	10 - 12	
Lohi, kokonaisena (2,5 kg)	rei'itetty	100	100	65 - 75	
Sinisimpukat (1,5 kg)	rei'itetty	100	100	6 - 8	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori avautuu.
Seiti, kokonaisena (800 g)	rei'itetty	90 - 100	100	18 - 20	
Merikrottifilee (à 300 g)	Lasivuoka / ritilä	180 - 200	100	8 - 10	liemessä
Meribassi, kokonaisena (à 400 g)	rei'itetty	90 - 100	100	12 - 18	

Kalan hellä höyrykypsennys

- Herkkärakenteinen kala kypsyy käyttötavalla "Hellä höyrykypsennys" 80 - 90 °C:ssa erityisen hellävaraisesti. Tämä kypsennystapa sopii erityisesti herkästi ylikypsyville ja hajoaville kalalajeille, ne säilyvät mehukkaina ja mureina.
- Hellä höyrykypsennys mahdollistaa vieläkin paremmin ruokien täsmällisen valmistumisen tarkkaan ajankohtaan.
- Valitse tässä tapauksessa uunia esikuumentamatta käyttötapa 🔥 "Hellä höyrykypsennys".
- Eri kalalajeille annetut ohjeet koskevat fileepaloja.
- Jos on kyseessä filee, jossa on mukana nahka: aseta kala astiaan nahkapuoli ylöspäin, siten kala säilyttää parhaiten rakenteensa ja aromansa.
- Tarjoile ruoka esilämmitetyillä astioilla.

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

Lihan / linnun lihan höyrykypsennys alhaisella lämpötilalla

- Kunnolla ruskistettu liha kypsyy pidemmän ajan kuluessa matalassa lämpötilassa. Tällöin lihasta tulee ohutta reunaa lukuun ottamatta tasaisen punertavaa ja erittäin mehukasta. Lihaa ei tarvitse kääntää tai valella.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta ja ruskistuksen pituudesta.
- Ota liha jääkaapista 1 tunti ennen valmistamista.
- Ruskista liha hygieniasyistä ennen kypsennystä joka puolelta lyhyesti kuumalla pannulla. Lihaan muodostuu paistopinta, joka estää lihanesteiden valumisen pois ja antaa tyypillisen paistoaromin.
- Jotta ruskistettaessa muodostunut paistopinta ei pehmenee höyryssä, kääri ruskistettu liha paistopussiin tai kuumuutta kestävään folioon ennen kuin laitat sen kypsymään esilämmitettyyn uuniin. Näin liha kypsyy omassa kosteudessaan.
- Mausta varovasti: lihan hidas kypsytykseen vahvistaa kaikkia aromeja.
- Riistan ja hevosenlihan ominaismaku vahvistuu matalassa lämpötilassa höyrykypsennettäessä voimakkaammin kuin klassisella valmistustavalla.
- Käytä uunitoimintoa "Höyrykypsennys matalassa lämpötilassa".
- Ota huomioon, että sisälämpötila ei voi olla uunin lämpötilaa korkeampi. Nyrkkisääntö: asetetut uunilämpötilan pitää olla 10-15 °C haluttua sisälämpötilaa korkeampi.
- Voit laskea lämpötilan ennen kypsennysajan päättymistä 60 °C:een. Näin voit pidentää kypsennysaikaa (esimerkiksi jos vieraiden tulo viivästyy). Jos haluat pysäyttää kypsennyksen, uunin lämpötila ei saa olla haluttua sisälämpötilaa korkeampi. Näin voit jättää suuret palat 1 - 1,5 tunniksi, pienet palat 30 - 45 minuutiksi uunitilaan.
- Tarjoa esilämmitetyiltä astioilta.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kuumenustapa	Kypsen-nysaika (min.)	Huomautuksia
Ankanrinta, puolikypsä (à 350 g)	umpinainen	70 - 80		40 - 60	
Härän entrecôte, puolikypsä (à 350 g)	umpinainen	70 - 80		20 - 40	
Lampaanpotka, ilman luuta, sidottu, puolikypsä (1,5 kg)	umpinainen	70 - 80		150 - 180	
Paahtopaisti, puolikypsä (1 - 1,5 kg)	umpinainen	70 - 80		120 - 180	
Porsaanmedaljonki, läpi-kypsä (à 70 g)	umpinainen	80		30 - 40	
Naudanpihvi, puolikypsä (à 200 g)	umpinainen	70 - 80		20 - 40	

Lihan / makkaran uudelleenlämmitys

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen-nysaika (min.)	Huomautuksia
Kasleri, kypsennetty, viipaloitu	umpinainen	100	100	15 - 20	
Keitettävät makkarat (esim. servelaati, valkomakkara)	umpinainen	85 - 90	100	10 - 20	

Linnun lihan höyrykypsennys

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Kananrinta, täytetty, höyrykypsennetty (à 200 g)	reiitetty	100	100	10 - 15	
Kalkkunarintafilee, höyrykypsennetty (à 300 g)	reiitetty	100	100	12 - 15	
Kananpoikanen, viiriäinen, kyyhky (à 300 g)	reiitetty	100	100	25 - 30	

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	
Pyörykät (à 90 g)	reiitetty/umpi- nainen	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, jähdytetyt	reiitetty	100	100	5 - 7	
Pastataikinat, täytetyt, tuoreet, jäähdytetyt	reiitetty	100	100	7 - 10	
Valkoiset pavut, esiliotetut (250 g + 1 l vettä)	umpinainen	100	100	55 - 65	

Jälkiruoat

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Crème brûlée (à 130 g)	reiitetty	90 - 95	100	35 - 40	soufflévuoassa, peitä kuumuutta kestä- vällä kirkkaalla foliolla
Hiivataikinapyörykät (à 100 g)	umpinainen	100	100	20 - 30	Anna hiivataikinapyöryköiden nousta 30 minuutin ajan (katso kohtaa <i>Taikinan nostattaminen</i>).
Vanukkaat / Crème caramel (à 130 g)	reiitetty	90 - 95	100	25 - 30	soufflévuoassa, peitä kuumuutta kestävällä kirkkaalla 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.

Muut

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Desinfiointi (esim. tuttipul- lot, marmelaadipurkit)	Ritilä	100	100	20 - 25	
Munat, M-koko (5 kpl)	reiitetty	100	100	8 - 15	
Munakokkeli (500 g)	Lasivuoka, ritilä	90	100	25 - 30	peitä kuumuutta kestäväällä kirkkaalla foliolla
Mannaklimpit	umpinainen	90 - 95	100	8 - 10	

Uudelleenlämmitys

- Höyryuunissa voidaan tuottaa optimaalinen lämpötila ja kosteus valmiiksi kypsennettyjen ruokien lämmittämiseen ilman, että ruoat kuivuvat. Maku ja laatu säilyvät hyvinä, ruoat maistuvat kuin vasta valmistetuilta.
 - Käytä tähän käyttötapaa "Uudelleen lämmitys" .
- Älä peitä ruokia. Älä käytä alumiinifoliota tai tuorekelmua.
 - Tiedot koskevat yhden henkilön annoksia. Suuremmat määrät voit lämmittää myös reiättömässä kypsennysastian sisäosassa. Annetut ajat pitenevät tällöin.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Vihannekset	Lautanen, ritilä	90 - 100	7 - 10	
Tärkkelyspitoiset lisukkeet	Lautanen, ritilä	100	10 - 12	esim. nuudelit, perunat, riisi; uudelleen lämmitettäväksi eivät sovi ranskalaiset perunat tai kroketit.

Nostatus (taikinan kohotus)

- Höyryuunissa 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, hapantaikina

Sulatus

- Höyryuunissa voit sulattaa pakasteet hellävaraisesti ja nopeasti huonelämpötilaan.
- Käytä tähän käyttötapaa "Sulatus" *.
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta: pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen. Tämä lyhentää sulatusaikaa.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon: sulatettu tuote ei säily ehkä enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore. Käytä sulatetut tuotteet viipymättä ja kypsennä ne täyskypsiksi.
- Kun puolet sulatusajasta on kulunut, käännä liha tai irrota yksittäiset sulatettavat tuotteet toisistaan, esimerkiksi marjat tai lihanpalat. Kalan ei tarvitse olla täysin sula. Riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan.

Terveysriski!

Kun sulatat eläinperäisiä elintarvikkeita, poista ehdottomasti sulamisneste. Se ei saa päästä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. Taudinaiheuttajat voivat siirtyä ruokaan. Työnnä reiätön kypsennysastia ruoan alapuolelle. Kaada astiaan kertyvä lihan ja linnun sulamisneste pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista astia kuumalla astianpesuaineliuksella tai pese se astianpesukoneessa. Käytä höyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia 100 % kosteudella lämpötilassa 100 °C.

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

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

Umpioiminen

- Höyryuunissa 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 höyryuuni sovi.
- Tarkista ja puhdista lasipurkit, kumirenkaat, kiinnittimet ja jouset hyvin,
- Desinfioi huuhdotut lasipurkit ennen umpiointia höyryuunissa 100 °C:ssa + 100 % kosteutta 20 - 25 minuutin ajan.
- Aseta lasipurkit reiitettyyn uuniastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen-nysaika (min.)	Huomautuksia
Hedelmät, vihannekset (suljetuissa 0,75 l:n umpiointilaseissa)	reiitetty	100	100	35 - 40	
Vihreät pavut ja herneenpalot (suljetuissa 0,75 l:n umpiointilaseissa)	reiitetty	100	100	120	

Mehun valmistus (marjahedelmät)

- Höryuunissa 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	Kypsennysastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsennysaika (min.)	Huomautuksia
Marjat	reiällinen + reiätön	100	100	60 - 120	

Jugurtin valmistus

- Höryuunissa 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 maitohappobakteerit eivät tuhoutuisi.
- Sekoita maustamatonta jogurttia, jossa on jogurttijuuri, maitoon (1-2 teelusikallista jogurttia 100 ml:aa kohti).
- Jos on kyseessä jogurtti fermentti, 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 (%)	Kypsennysaika (min.)	Huomautuksia
Jogurtinalku (suljetuissa lasipurkeissa)	umpinainen	45	100	240 - 360	

Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus

- Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistukseen voidaan sivuritilät ottaa ulos.
- Irrota tällöin sivuritilöiden etuosassa olevat pyälletyt mutterit ja vedä sivuritilät etukautta ulos (katso kohtaa Sivuritilöiden pois ottaminen).
- Laita ritilä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävät ruuat ritilälle. Älä aseta kypsennettäviä ruokia koskaan suoraan uunitilan pohjalle.

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

GAGGENAU



9000912935 fi (970328)