

BS 450/451

BS 454/455

Yhdistelmähöryuuni

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3
Vaurioiden aiheuttajat	4
Ympäristönsuojelu	5
Energiansäästö	5
Ympäristöystävällinen hävittäminen	5
Opi tuntemaan laitteesi	6
Yhdistelmähöyryuuni	6
Näyttö ja valitsimet	7
Symbolit	7
Värit ja esitystapa	8
Lisäinformaatiota i ja i [®]	8
Jäähdytin	8
Asennot Toiminnonvalitsin	9
Lisätarvikkeet	10
Erityislisätarvikkeet	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Kielen asettaminen	11
Kellonajan muodon asetus	11
Kellonajan asetus	11
Päivämäärän asettaminen	11
Päiväyksen asettaminen	12
Lämpötilayksikön asetus	12
Veden kovuuden asetus	12
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	12
Kalibrointi	13
Rasvasuodatin	13
Luukun lasin puhdistus	13
Varusteiden puhdistus	13
Laitteen aktivointi	14
Standby	14
Laitteen aktivointi	14
Laitteen käyttö	14
Vesisäiliön täyttö	14
Uunitila	15
Varusteiden asettaminen uuniin	15
Päällekytkentä	15
Jokaisen käytön jälkeen	15
Turvakatkaisu	16
Ajastintoiminnot	16
Ajastin-valikon haku näyttöön	16
Hälytin	16
Ajanottokello	17
Kypsennysajan kesto	17
Kypsennysajan päättyminen	18
Pitkäaika-ajastin	19
Pitkäaika-ajastimen asetus	19
Yksilölliset reseptit	20
Reseptin tallentaminen	20
Reseptin ohjelmointi	20

Nimen syöttäminen	21
Reseptin käynnistäminen	21
Reseptin muuttaminen	21
Reseptin poistaminen	21

Paistolämpömittari **22**

Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan	22
Ruuan sisälämpötilan asetus	23
Ohjearvoja sisälämpötilalle	23

Lapsilukko **24**

Lapsilukon aktivointi	24
Lapsilukon deaktivointi	24

Perusasetukset **25**

Puhdistus ja huolto **27**

Puhdistusaine	27
Puhdistusapu	28
Kuivausohjelma	29
Kalkinpoisto-ohjelma	29
Sivuritilöiden pois ottaminen	30

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä? **31**

Sähkökatko	32
Esittelykäyttö	32
Uunivalon lampun vaihto	32

Huoltopalvelu **32**

Mallinumero ja sarjanumero	32
----------------------------	----

Taulukot ja vihjeet **33**

Vihannekset	33
Kala	34
Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa	35
Liha - kypsennys korkeammassa lämpötiloissa	35
Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys	36
Lintu	37
Lisukkeet	38
Jälkiruoat	38
Muut	39
Leivonnaiset	39
Uudelleenlämmitys	40
Nostatus (taikinan kohotus)	41
Sulatus	41
Umpioiminen	42
Mehun valmistus (marjahedelmät)	42
Jugurtin valmistus	43
Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	43
Akryyliamidi elintarvikkeissa	43

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

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

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

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

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

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- 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 liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- 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 aineosaset (esim. tarjoiluastioissa tai ruokailuvälineissä) voivat aiheuttaa kypsytystilän syöpymistä.
- Käytä vain alkuperäispienosia (esim. pyälletyt mutterit). Tilaa myös tällaiset tarvikkeet, mikäli tarpeen, varaosahuollostamme.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itettyssä 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 hedelmämehestä 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 kuivaushjelmalla.
- Luukun tiivistettä ei saa irrottaa. Jos tiivisteet vaurioituvat, ei uunin luukku sulkeudu enää kunnolla. Viereiset keittiökaluasteet voivat vaurioitua. Anna vaihtaa luukun tiiviste.
- Älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- 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 paistajat 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.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



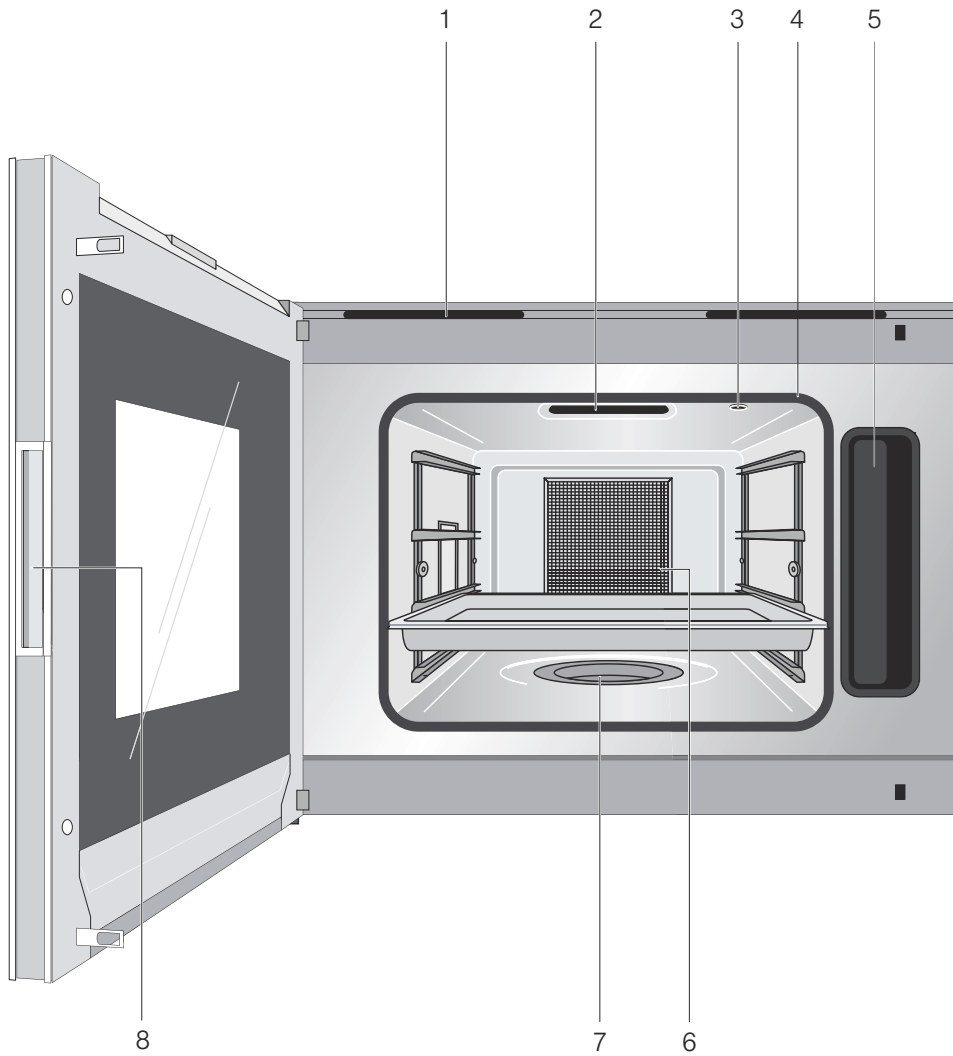
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Opi tuntemaan laitteesi

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

Yhdistelmähöryuuni



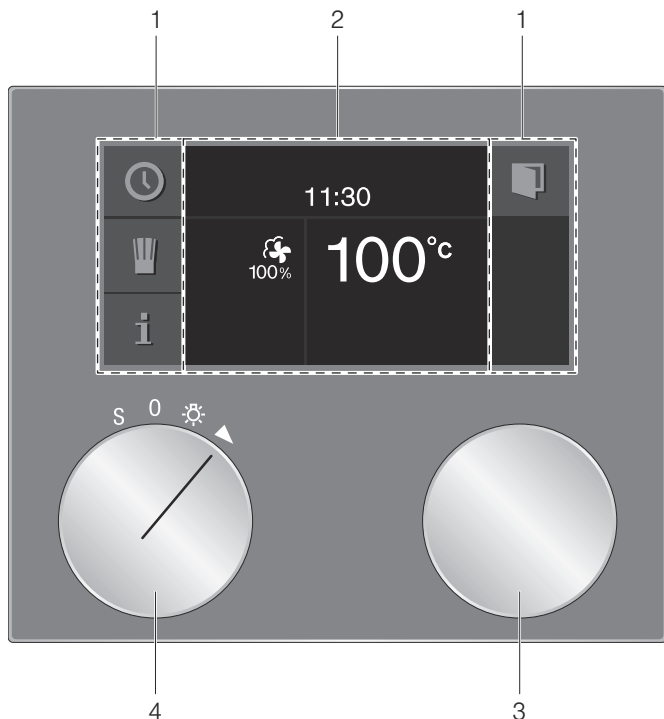
1	Ilmanvaihtorako
2	Tuuletusläppä
3	Paistolämpömittarin pistorasia
4	Luukun tiiviste
5	Vesisäiliö
6	Rasvasuodatin
7	Haihdutusastia
8	Tartuntasyvennys

Näyttö ja valitsimet

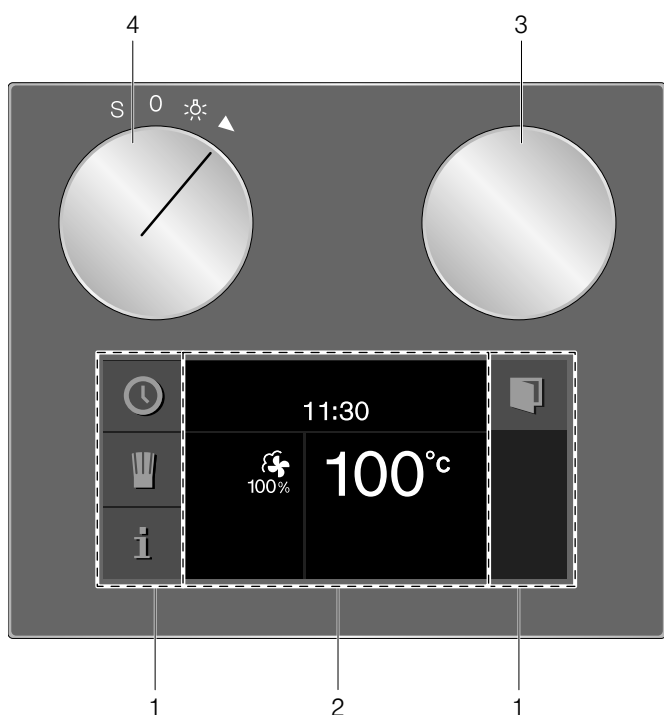
Tämä käyttöohje on tarkoitettu koskemaan useampia laitemalleja. Laitemallista riippuen ohjeet voivat hieman poiketa omasta laitemallistasi.

Laitteen varsinainen käyttö on kuitenkin sama kaikilla laitemalleilla.

Käyttöpaneeli laitteen yläosassa



Käyttöpaneeli laitteen alaosassa



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

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
	Tauko/loppu
x	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
📄	Laitteen luukun avaaminen
i	Lisätietojen haku näyttöön
⤴	Kuumennus ja tilanäyttö
👤	Yksilöllisten reseptien käynnistäminen
rec	Menun tallentaminen
↶	Asetusten muokkaaminen
>A ^ä	Nimen syöttäminen
✉	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
👉	Esittelykäyttö
👉	Paistolämpömittari

Värit ja esitystapa

Värit

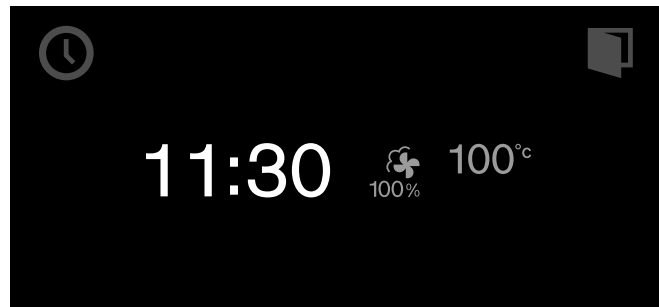
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

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



Lisäinformaatiota i ja i[®]

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Jäähdytin

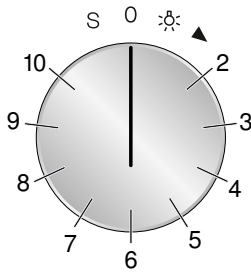
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.










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

Huomio!






Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laitte ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀️	Valo		
2	 Kiertoilma + 100 % kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 100 °C	Höyrykypsennys lämpötilassa 70 °C - 100 °C: vihanneksille, kalalle, lisukkeille. Höyry ympäröi ruoat kokonaan Yhdistelmäkäyttö lämpötilassa 120 °C - 230 °C: lehtitaikinalle, leivälle, sämpylöille. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä.
3	 Kiertoilma + 80 % kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: lehtitaikinalle, kalalle ja linnulle. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä.
4	 Kiertoilma + 60 % kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinalleivonnaisille ja leivälle. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä.
5	 Kiertoilma + 30 % kosteus*	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kypsennys omassa kosteudessa: leivonnaisille Tämän asetuksen yhteydessä ei tuoteta höyryä, vaan tuuletusluukku sulkeutuu. Kypsennettävästä tuotteesta poistuva kosteus jää siten uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
6	 Kiertoilma + 0 % kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kiertoilma: kakuille, pikkuleiville ja paistoksille. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa
7	 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.
8	 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.
9	 Uudelleenlämmitys	60 - 180 °C Ehdotettu lämpötila 120 °C	Kypsille leivonnaisille. Kypsat elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu. Lämmitä annosruoat lämpötilassa 120 °C, leivonnaiset lämpötilassa 180 °C.
10	 Kypsennys matalassa lämpötilassa	30 - 90 °C Ehdotettu lämpötila 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa. Hellävarainen, hidas kypsytyksen erityisen murean tuloksen takaamiseksi.

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

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

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

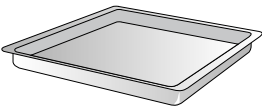
Lisätarvikkeet

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

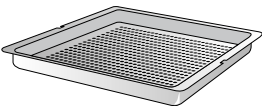
Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



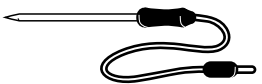
Ritilä
kypsytyksastioita, kakkuvuokia, uunivuokia ja paisteja varten



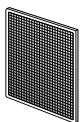
Teräksinen uuniastia, umpinainen, GN 2/3, 40 mm syvä
riisin, palkokasvien ja viljan kypsennykseen, uunipellillä tehtävien piirakoiden leivontaan ja höyryn tiputusastiaksi.



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:

- BA 476 310 Kahva, ruostumatonta terästä
- 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

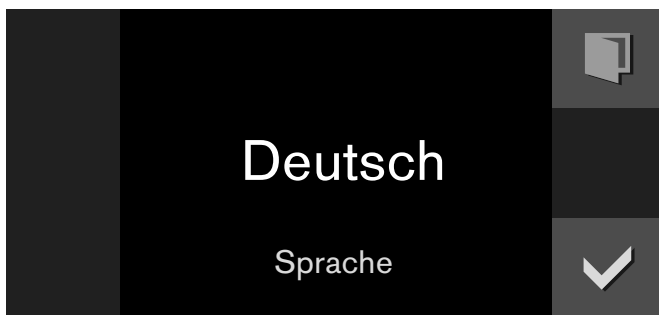
Huomautuksia

- 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 ✓.

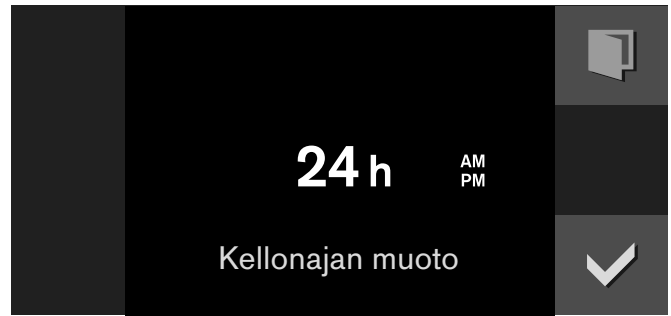


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

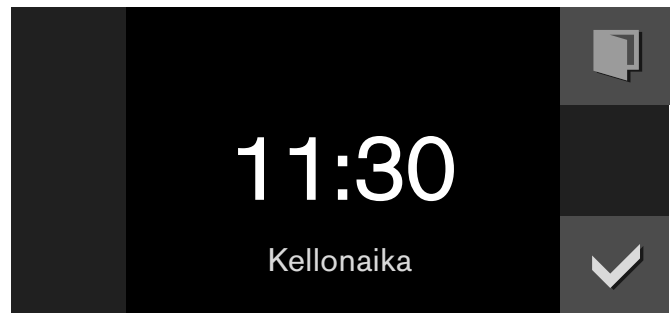
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

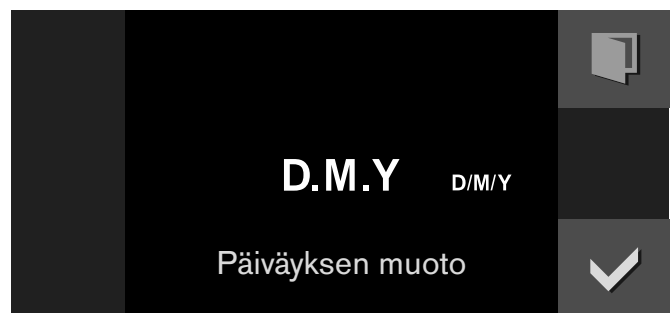
- 1 Aseta haluamasi kellonaika kiertovalitsimella.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päivämäärän asettaminen

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

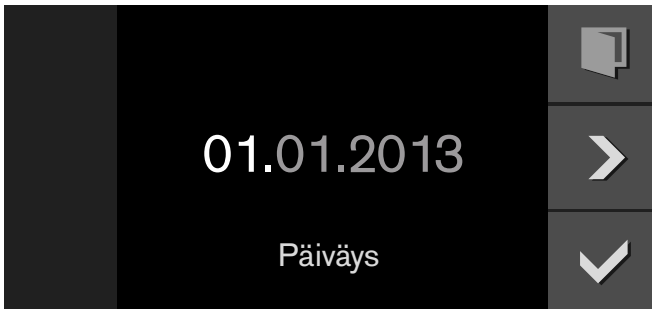
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

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

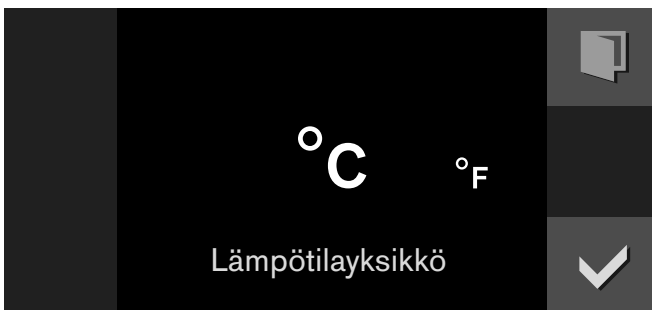
- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla > kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla > vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



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".

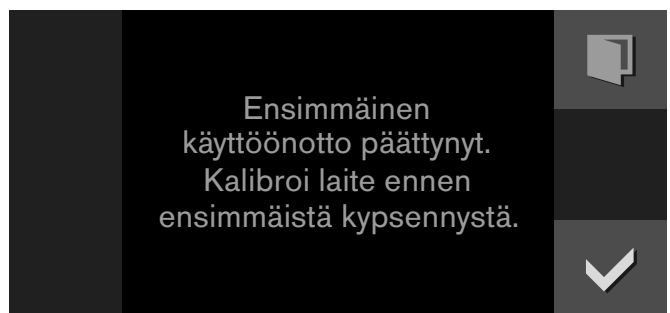
- 1 Mittaa toimitukseen kuuluvalla testisetillä talousvetesi kovuus. Täytä mittausputki 5 ml:aa osoittavaan merkkiin asti vesijohtovedellä.
- 2 Lisää tipoitain indikaattorinestettä, kunnes väri muuttuu violetista keltaiseksi.
Tärkeää: Laske tipat ja heiluttele mittausputkea jokaisen tipan jälkeen siten, 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.

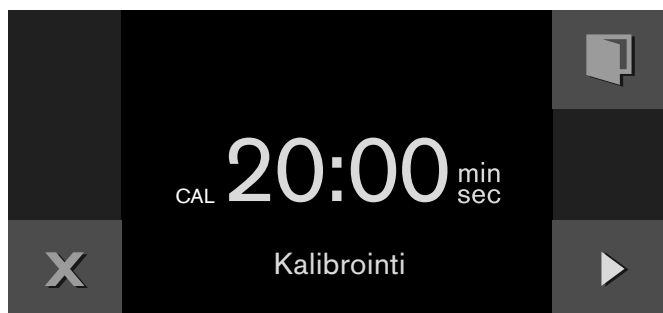
Kalibrointi

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

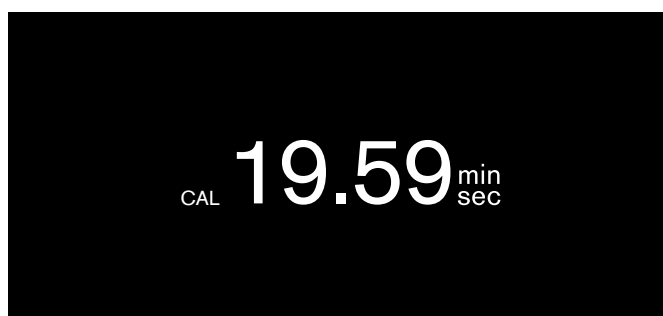
On tärkeää, että laitteen höyryttäminen kestää keskeytyksettä 20 minuuttia 100°C:ssa. Älä avaa tänä aikana uunin luukkuja.

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 ▶.



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 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.

Rasvasuodatin

Ripusta toimitukseen kuuluva rasvasuodatin paikalleen ristikkoon uunitilan takaseinään.

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

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 astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen aktivointi

Standby

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

Standby-näytön valo on himmennetty.



Huomautuksia

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

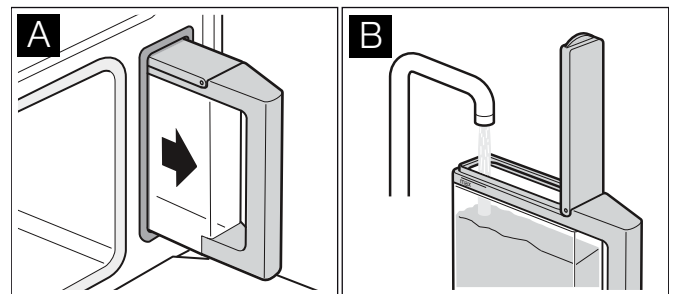
Sopimattomien nesteiden käyttö voi aiheuttaa laitteessa vaurioita.

- 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.

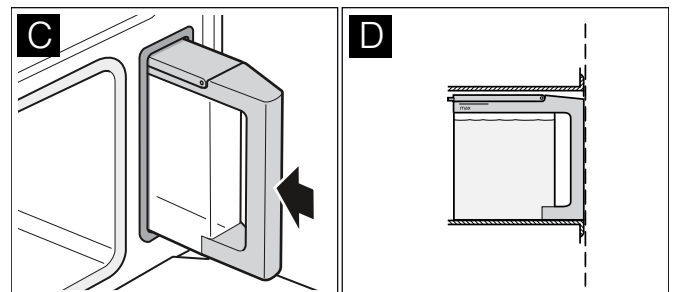
Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta. Veden kovuuden voi mitata toimitukseen kuuluvalla testisetillä.

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).

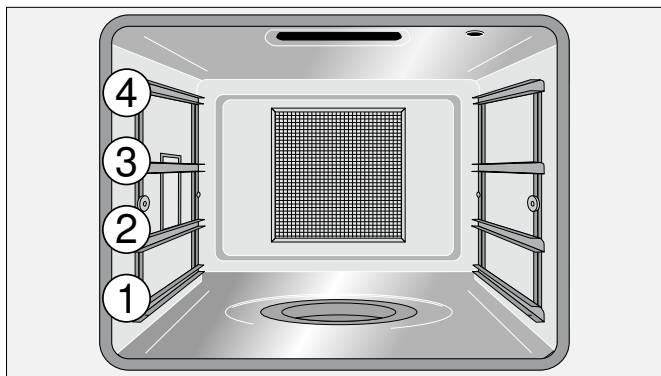


Vesisäiliön on oltava samassa tasossa säiliön syvennyksen kanssa (kuva D).

Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatintasoa. Ensimmäisellä tasolla tarkoitetaan alimmaista kannatintasoa.

Huomautus: 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 vuokat ovat korkeita tasoa 1).



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 reititettyyn uuniastiaan tai ritalälle.
- Älä työnnä mitään tarviketta tasokiskojen väliin, se voi muutoin kallistua.

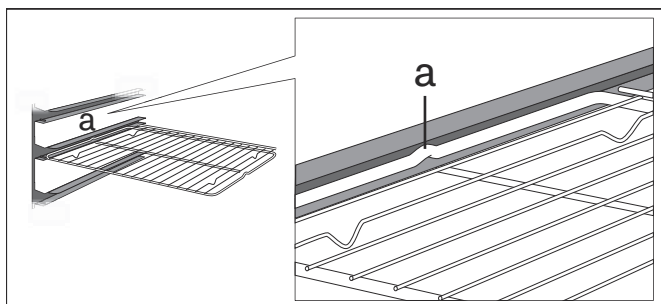
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

Varusteiden asettaminen uuniin

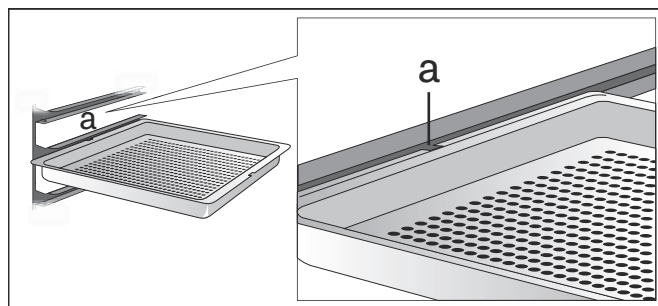
Ritilässä ja kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii. Nosta laitetta kevyesti kun vedät sen ulos.

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 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 merkkiäni 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!

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

Poikkeus:
Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

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

Ajastintoiminnot

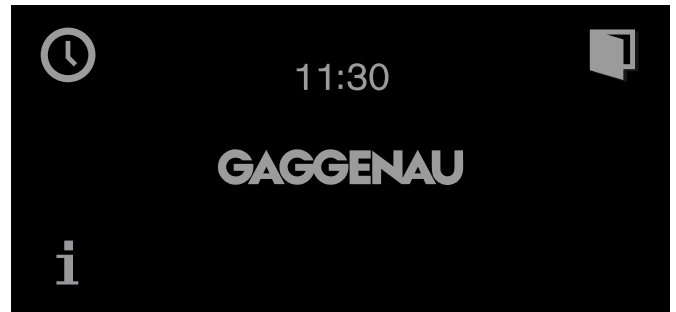
Ajastinmenusta asetetaan:

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

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia 🕒.



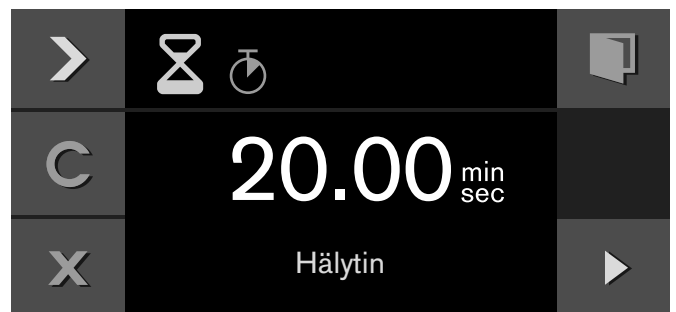
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

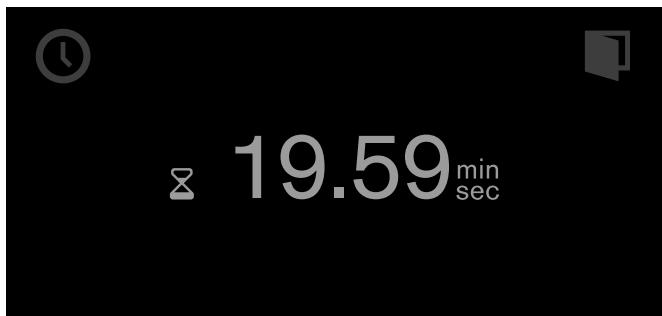
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

Voit poistua ajastinvalikosta milloin tahansa koskettamalla symbolia ✕. 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

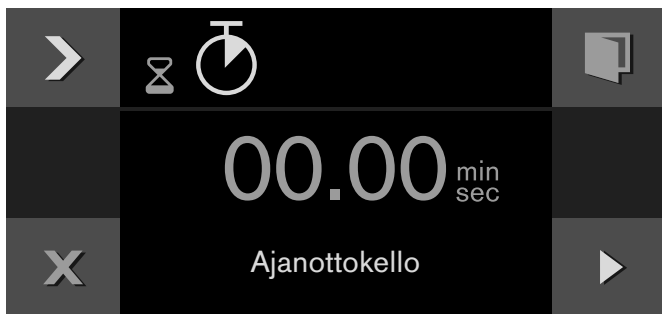
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

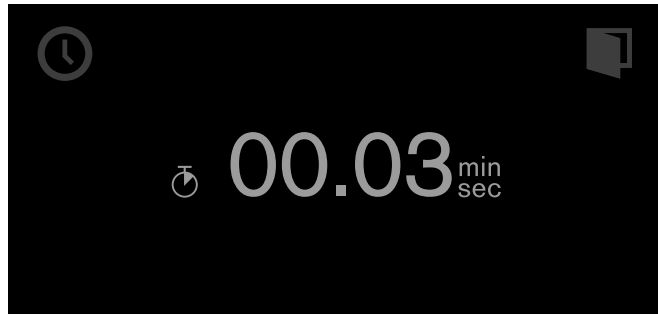
Ajanottokellon käynnistäminen

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



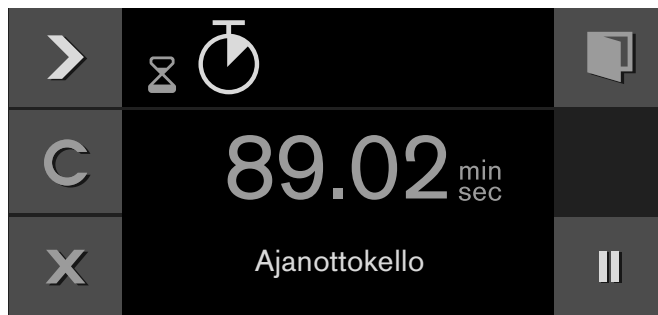
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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.

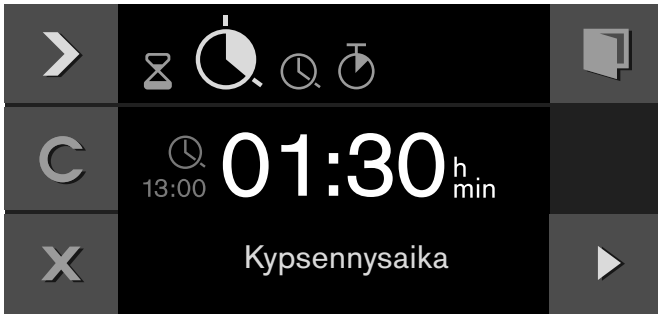
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

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

3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

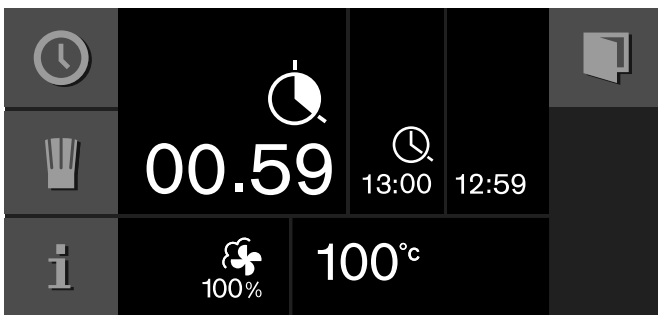


4 Käynnistä symbolilla ▶.

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 ennen aikaisesti, jos kosketat symbolia ✓, avaat uunin luukun tai asetat toiminnonvalitsimen 0 asentoon.

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysajan poistaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla ▶ toiminto "kypsennysaika" 🕒. Poista symbolilla C kypsennysaika. Palaa symbolilla X normaaliin käyttöön.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötapaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

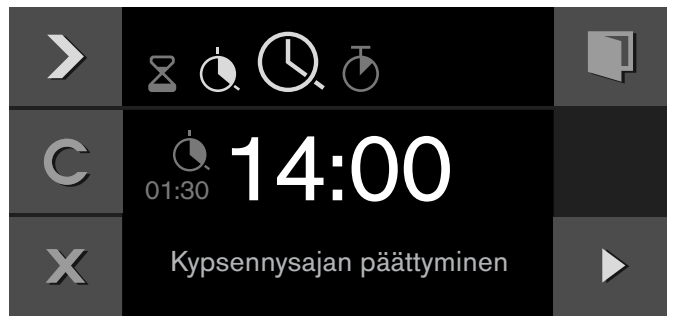
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

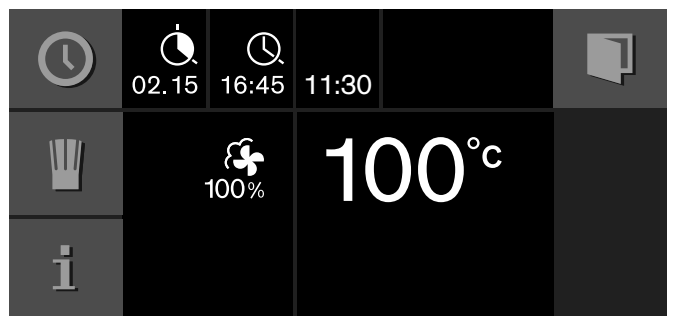
Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Kosketa symbolia 🕒.
- 2 Valitse symbolilla ▶ "kypsennysajan päättymisen" 🕒.





3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennyksen päättymisaika.

4 Käynnistä symbolilla ▶.






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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin **0** asentoon.

Pitkäaika-ajastin




Tällä toiminnolla 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 . 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 kuumenna. Näyttö on tyhjä. Kierrä toiminnonvalitsin asentoon **0**.

Poiskytkentä:




Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon **0**.

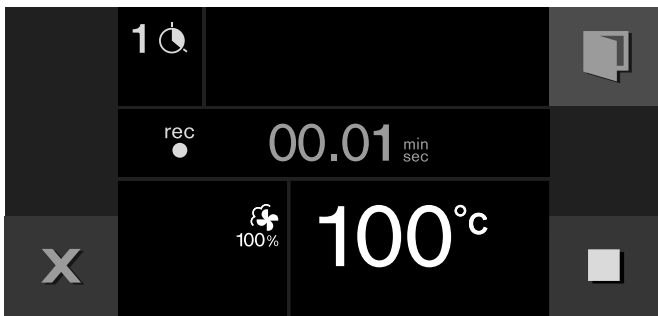
Yksilölliset reseptit


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.

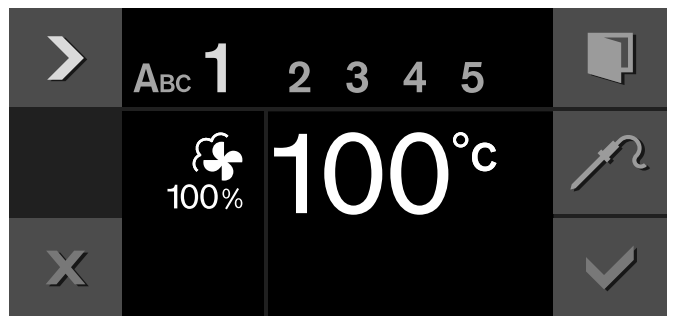
Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:





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

Reseptin ohjelmointi




Voit ohjelmoida ja tallentaa enintään 5 ruoanvalmistusvaihetta.

- 1 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella. Näytössä näkyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 4 Kosketa symbolia .
- 5 Syötä nimi kohdassa "ABC" (ks. luku Nimen syöttäminen).
- 6 Valitse symbolilla  ensimmäinen vaihe. Näytössä näkyvät aluksi asetettu uunitoiminto ja lämpötila. Voit muuttaa uunitoimintoa ja lämpötilaa kiertovalitsimella.



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

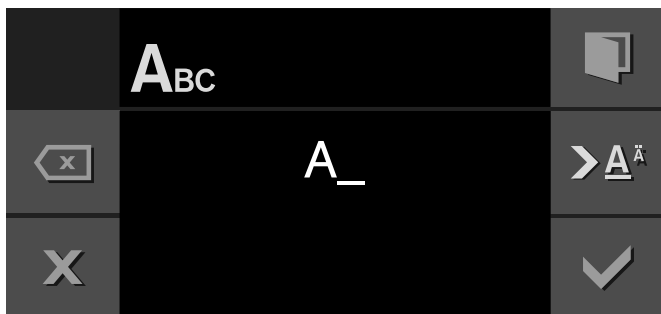
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

Valitse symbolilla  seuraava vaihe. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen Kosketa symbolia . Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella .

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

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".



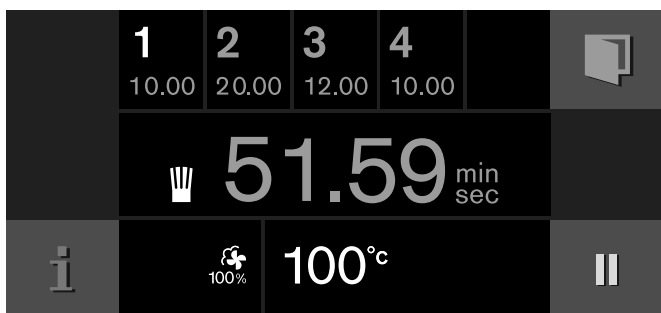
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
>A ^ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
>Ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto normaali-merkkeihin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

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

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

Reseptin käynnistäminen

- 1 Aseta 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.



Huomautuksia

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

Reseptin muuttaminen

Voit muuttaa tallennetun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

- 1 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
Näytössä näkyy symboli 🍲.
- 2 Kosketa symbolia 🍲.
- 3 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 4 Kosketa symbolia 🍲.
- 5 Valitse haluamasi vaihe symbolilla ▶.
Näytössä näkyvät uunitoiminto, lämpötila ja kypsennysaika. Voit muuttaa asetuksia kiertovalitsimella tai toimintovalitsimella.
- 6 Tallenna valitsimella ✓.
- tai -
Keskeytä valitsimella X ja poistu valikosta.

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

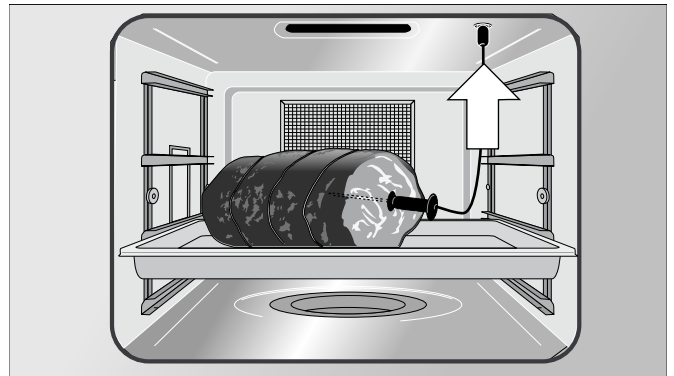
Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan ennen kuin pistät ruuan uuniin.

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




Mikäli kypsennät useampia ruokapaloja, pistä paistolämpömittari keskelle paksuinta palaa.

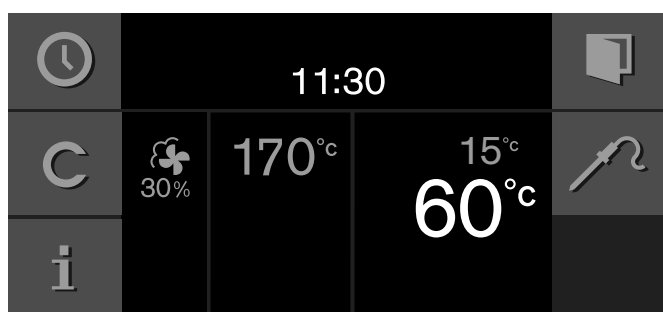
Jos mahdollista, työnnä paistolämpömittari kokonaan ruuan sisään.

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




Ruuan sisälämpötilan asetus

- 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 merkkiääni. Kypsennystoiminto päättyy itsestään. Vahvista symbolilla  ja kierrä toiminnonvalitsin kohtaan 0.


Huomautuksia

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

Asetetun sisälämpötilan muuttaminen:

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

Lisälämpötila-asetuksen poistaminen:

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

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

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

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
Ankanrinta	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Strutsinlihapihvi	60 - 65 °C
Karitsa	
Karitsanreisi	
punertava	60 - 65 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Karitsanselys	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	65 - 75 °C
Lammas	
Lampaanreisi	
punertava	70 - 75 °C
täyskypsä	80 - 85 °C
Lampaanselys	
punertava	70 - 75 °C
täyskypsä	80 °C
Kala	
Filee	62 - 65 °C
Kokonaisena	65 °C
Terriini	62 - 65 °C
Muut	
Leipä	96 °C
Piiras	72 - 75 °C
Terriini	60 - 70 °C
Hanhenmaks	45 °C

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämättä laitetta vahingossa.


Huomautuksia

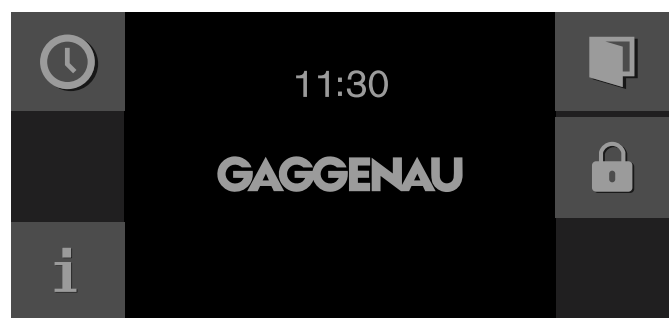
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa **0**.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




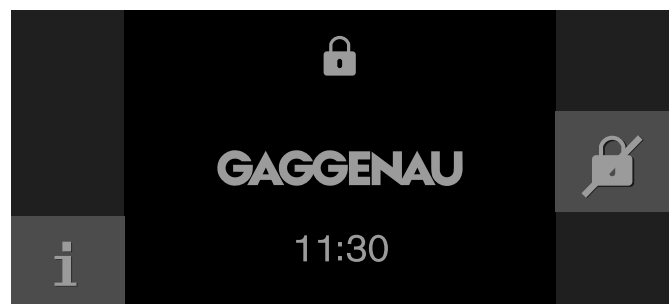
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

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
	Kuumennamissignaali	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 normaali-ikäytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liitännästä.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin".
	Oven lukitsin	Pois* / Päällä	Oven lukitsin estää epähuomioissa tehdyn uunin luukun avaamisen. Jos asetus on "päällä" tulee painaa symbolia  useampia sekunteja kunnes luukku aukeaa.
	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	Pyysi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyysi märällä.
Teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.

Alue	Puhdistusaine
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpuhdistusainella. Pyysi ikkunaliinalla tai nukkaamatomalla 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. Hankautyyny, 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! <ul style="list-style-type: none">– Älä suihkuta puhdistusainetta uunitilan yläosassa olevaan tuuletusluukuun!– 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: <ul style="list-style-type: none">● Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteisiin, lamppuun tai höyrystinkaukeroon!● Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia!● Älä käytä lämpimiin pintoihin!● Huuhtelee huolellisesti vedellä!● Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun lasisuoja	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla.
Rasvasuodatin	Astianpesukone
Vesisäiliö	Kuuma astianpesuaineliuos. Älä pese astianpesukoneessa. Kuivaa kannen tiiviste huolellisesti. Anna kuivua kansi avattuna.
Säiliön lokero	Pyysi kuivaksi jokaisen käytön jälkeen.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Paistolämpömittari	Pyysi 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.

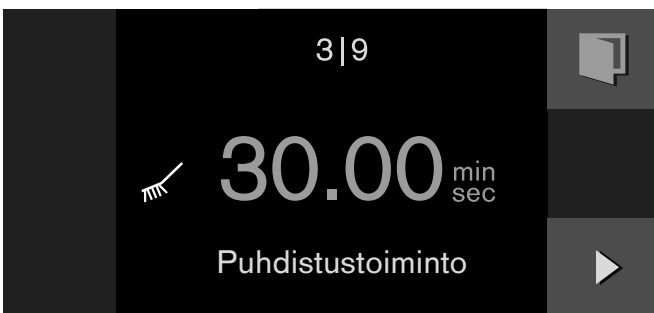
Puhdistusapu

Puhdistusapu irrottaa kiinni tarttuneen lian uunitilasta ja helpottaa puhdistamista.

Puhdistusapuun kuuluvat vaiheet ovat puhdistus ja kaksi huuhtelua.

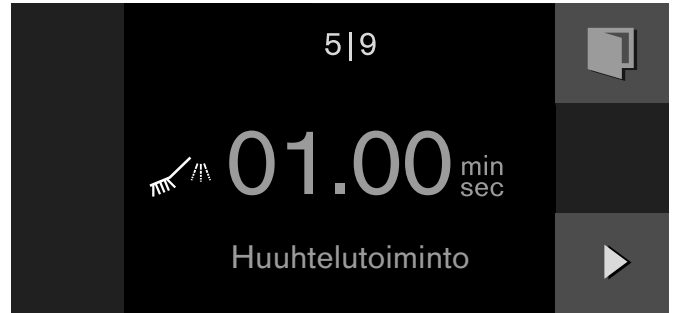
Puhdistusavun käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin asentoon **S**.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvista valitsimella ✓.
- 3 Poista varusteet ja rasvasuodatin uunitilasta. Poista ritilät uunitilasta (ks. luku Ritilöiden 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. 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. 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 puhdistusainejäämät uunitilasta ennen kypsennystä.
- Jos puhdistusapu on keskeytynyt sähkökatkon takia, puhdistusapu on käynnistettävä uudelleen ennen seuraavaa käyttöä, jotta mahdolliset puhdistusainejäämät poistuvat laitteesta.

Kuivausohjelma

Puhdistuksen tai höyrykypsennyksen jälkeen voit kuivattaa uunitilan kuivausohjelmalla.

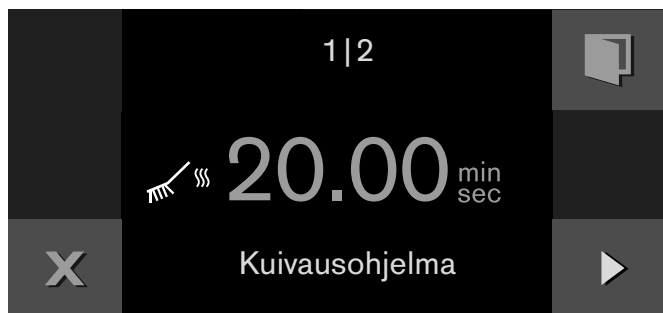
Kuivausohjelma kestää 20 minuuttia.

Huomio!

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

Kuivausohjelman käynnistyminen

- 1 Vedä vesisäiliö ulos. Ota varusteet ulos uunitilasta. Poista vesi puhdistussienellä haihdutusastiasta. Pyyhi uunitila. Poista puhdistusainejäämät huolellisesti. Sulje laitteen luukku.
- 2 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon. Valitse kuivausohjelma kiertämällä valitsinta.
- 3 Näyttöön ilmestyy symboli . Vahvasta symbolilla ✓.
- 4 Näyttöön ilmestyy kuivausajaksi 20 minuuttia. Käynnistä symbolilla ▶. Kuivausajan kuluminen näkyy näytössä. Uunivalo on sammuksissa.



- 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 suosittelemaamme kalkinpoistoainetta (tilausnumerolla 311138 huoltoliikkeestä tai online shopista). Muut kalkinpoistoaineet voivat aiheuttaa laitteessa vaurioita.

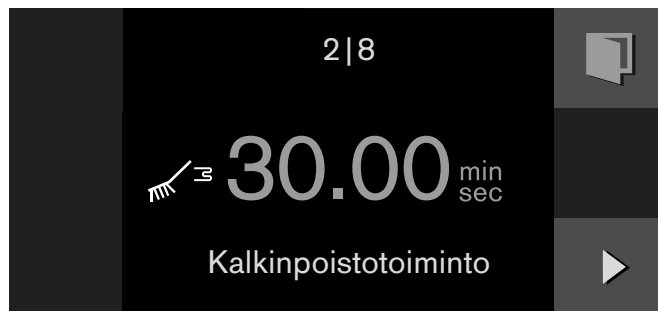
Huomio!

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

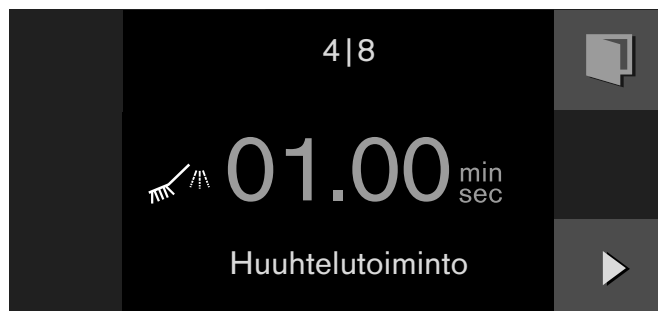
Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

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 . Vahvasta valitsimella ✓.
- 4 Laita kalkinpoistoliuos vesisäiliöön ja työnnä säiliö lokeroonsa. Sulje laitteen luukku. Vahvasta valitsimella ✓.
- 5 Näyttöön ilmestyy kalkinpoistoaika 30 minuuttia. Käynnistä valitsimella ▶. Kalkinpoistoaika kuluu näytössä. Uunilamppu ei pala.



- 6 Kuulet äänimerkin 30 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy viesti.
- 7 Tyhjennä höyrystinkaukalo puhdistussienellä. Täytä vesisäiliö kylmällä 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. 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 "①³ Kalkinpoistohuomautuksen poisto". Vahvista valitsimella ✓.
- 2 Näyttöön ilmestyy huomautus. Vahvista valitsimella ✓.

Huomautuksia

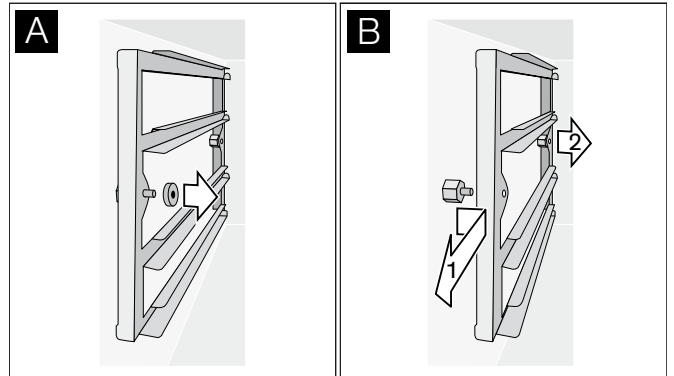
- Kalkinpoisto-ohjelman pitää käydä aina loppuun asti eikä sitä voida keskeyttää.
- Poista aina kaikki kalkinpoistoainejäämät uunitilasta ennen kypsennystä.
- Jos kalkinpoisto-ohjelma on keskeytynyt sähkökatkon takia, kalkinpoisto-ohjelma on käynnistettävä uudelleen ennen seuraavaa käyttöä, jotta mahdolliset 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 liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virhekäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen 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
Ei näkyvää höyryä	Yli 100°C vesihöyry ei ole näkyvää	Tämä on normaalia.
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

Laitte 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. Laitte 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.

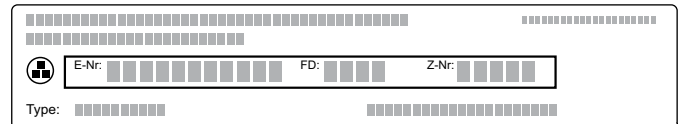
Mikäli uunivalon lasisuojuus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu


Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jotta vältyt 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 takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Annetut kypsennysajat ovat ohjeaikoja. Todelliseen kypsennysaikaan vaikuttavat lähtötuotteen laatu ja lämpötila, kypsennettävän tuotteen paino ja paksuus.
- Esilämmitä laite aina. Siten saavutat parhaat kypsennystulokset.
Annetut kypsennysajat perustuvat esilämmitettyyn laitteeseen. Ne pitenevät n. 5 minuuttia, jos laitetta ei esilämmitetä.
- Tiedot perustuvat keskimääräisiin määriin neljälle henkilölle. Jos haluat valmistaa suuremman määrän, kypsennysaika pitenee.
- Käytä ohjeessa mainittua kypsennysastiaa. Jos käytät jotain muuta astiaa, kypsennysajat voivat pidentyä tai lyhentyä.
- Aloita lyhimmällä aikamäärällä, jos sinulla ei ole paljon kokemusta tietyn ruoan valmistamisesta. Voit jatkaa tarvittaessa ruoan kypsentämistä.
- Kiinnitä huomiota siihen, että avaat esilämmitetyn laitteen luukun vain hetkeksi ja laitat ruoan nopeasti uuniin.
- Jos käytät vain yhtä kypsennysastiaa, työnnä se alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle.
- Jos käytät reiällistä kypsennysastian sisäosaa tai ritilää ilman toista kypsennysastiaa, työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin ensimmäiselle kannatinkorkeudelle, jotta vältät uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon runsaan likaantumisen.
- Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja lämmityksen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta (kannatinkorkeus 2, 3 ja 4 alhaalta päin). Maut eivät sekoitu toisiinsa. Näin voit valmistaa samanaikaisesti kalaa, vihanneksia ja jälkiruokaa. Annetut kypsennysajat voivat kuitenkin pidentyä, jos elintarvikemäärä on suuri.
- Leivonnaisia voit paistaa vain yhdellä tasolla, käytä tällöin alhaalta päin toista kannatinkorkeutta.
- Kypsennettävä tuote ei saa osua uunitilaan, rasvasuodattimeen tai takalevyyn.
- Yhdistelmähöyryuunin luukun pitää sulkeutua kunnolla. Pidä tiivistepinnat sen tähden aina puhtaina.
- Älä täytä ritiloita ja astioita liian tiiviisti. Siten varmistat höyryn optimaalisen kierron.
- Pidä rasvasuodatin laitteessa aina kun käytät laitetta.
- Jos haluat kypsentää ruokaa höyryllä, ja laitteen lämpötila on vielä yli 100 °C (esim. koska paistoit edellä leivonnaisia), anna laitteen jäähtyä ennen höyrykypsennystä. Muutoin ruoat kuivuvat korkean lämpötilan takia.

Vihannekset

- Vihannekset voi kypsentää höyryllä hellävaraisemmin kuin kiehuvaassa vedessä. Niiden maku, väri ja koostumus säilyvät paremmin. Vesiliukoiset vitamiinit ja ravintoaineet eivät tällöin liukene keitinveiteen. 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 jääveiteen, jotta ne eivät pääse ylikypsymään jälkilämmössä.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Artisokka, iso	reitetty	100	100	25 - 35	
Artisokka, pieni	reitetty	100	100	15 - 20	
Kukkakaali, kokonainen	reitetty	100	100	20 - 25	
Kukkakaali, paloitetu	reitetty	100	100	15 - 20	
Palkopavut, vihreät	reitetty	100	100	25 - 30	
Parsakaali, paloitetu	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 neljän- nesosaan 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 ruskis- tettava.
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 kaltaus	reiitetty	100	100	3 - 4	Leikkaa tomaatteihin viiltoja, kasta höyry- tyksen jälkeen jääveteen.
Kesäkurpitsa, täytetty	reiitetty	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Mikäli täyte on lihaa, on se ensin ruskis- tettava.
Sokeriherneenpalot	reiitetty	100	100	10 - 15	

Kala

- 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 mi n	Huomautuksia
Kultaotsa-ahven, kokonai- sena (à 500 g)	reiätön	90 - 100	100	18 - 20	Voidaan kypsentää vatsallaan, kun asetetaan puolikas perunaa kalan sisään.
Lihapyörökät (à 20 - 40 g)	reiätön	90 - 100	100	4 - 8	Laita reiättömän kypsennysastian pohjalle leivin- paperi.
Hummeri, keitetty, paloiteltu, lämmitys	reiitetty	70 - 80	100	10 - 12	
Karppi, sininen, kokonaisena (1,5 kg)	reiätön	90 - 100	100	35 - 45	liemessä
Lohifilee (à 150 g)	reiitetty	90 - 100	100	10 - 12	
Lohi, kokonaisena (2,5 kg)	reiitetty	100	100	65 - 75	
Sinisimpukat (1,5 kg)	reiitetty	100	100	6 - 8	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori avau- tuu.
Seiti, kokonaisena (800 g)	reiitetty	90 - 100	100	18 - 20	
Merikrottifilee (à 300 g)	Lasivuoka / ritilä	180 - 200	100	8 - 10	liemessä
Meribassi, kokonaisena (à 400 g)	reiitetty	90 - 100	100	12 - 18	

Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa

- Höyrykypsennettäessä lämpötilassa välillä 70 ja 90 °C kala ei kypsy liikaa eikä hajoa niin helposti. Tästä on etua erityisesti hellävarasta käsittelyä vaativia kaloja kypsennettäessä.
- Eri kalalajeja koskevat tiedot perustuvat kalafileisiin.
- Työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin ensimmäiselle kannatinkorkeudelle, jotta kalasta valuva neste ei likaa uunitilaa.
- Tarjoa esilämmitetyiltä astioilta.

Elintarvike	Kypsennysastiat	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Osterit (10 kpl)	reiätön	80 - 90	100	2 - 5	liemessä
Kirjoahven (Tilapia) (à 150 g)	rei'itetty	80 - 90	100	10 - 12	
Kultaotsa-ahven (à 200 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Kalafilee (à 200 - 300 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Kalaterriini	Ritilä	70 - 80	100	50 - 90	terriinivuoassa Käytä tarkan kypsyyssasteen tarkastamiseksi paistolämpömittaria (ks. luku "Paistolämpömittari").
Purotaimen, kokonaisena (à 250 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Ruijanpallas (à 300 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Kampasimpukat (à 15 - 30 g)	reiätön	80 - 90	100	4 - 8	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska (à 250 g)	rei'itetty	80 - 90	100	10 - 12	
Punanapsija (à 200 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Puna-ahven (à 120 g)	rei'itetty	80 - 90	100	10 - 12	
Merikrotti (à 200 g)	rei'itetty	80 - 90	100	10 - 15	
Meriantururulla, täytetty (à 150 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Piikkikampela (à 300 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	
Meribassi (à 150 g)	rei'itetty	80 - 90	100	10 - 12	
Kuha (à 250 g)	rei'itetty	80 - 90	100	12 - 15	

Liha - kypsennys korkeammissa lämpötiloissa

- Höyryn ja kuumailman yhdistelmä on optimaalinen kypsennystapa monille lihalajeille. Uunitila on tämän käyttötavan yhteydessä suljettu ilmatiiviisti, kosteus estää perinteisen kuumailman kuivattavan vaikutuksen. Muunneltavissa olevan kosteussäädön avulla voidaan saavuttaa kaikille kypsennettäville tuotteille optimaalinen lämmön ja kosteuden yhdistelmä.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta ja ruskistuksen pituudesta. Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Ohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta "Paistolämpömittari".
- Ota liha jääkaapista 1 tunti ennen valmistamista.
- Kun käytät reiällistä kypsennysastian sisäosaa tai ritilää, työnnä reiätön kypsennysastia sen alle. Kaada reiättömään kypsennysastian sisäosaan vähän vettä, jotta vältät kiinni palamisen. Voit lisätä astiaan myös vihanneksia, viiniä, mausteita ja yrtejä, jolloin saa maukkaan kastikepohjan.
- Jos haluat kypsentää lihan veriseksi tai punertavaksi: avaa luukku 5 °C ennen haluamasi sisälämpötilan saavuttamista ja odota, kunnes tavoitelämpötila on saavutettu. Näin estät ylikypsymisen, ja samalla liha saa levätä tarpeellisen ajan.
- Lihan lepääminen: anna lihan levätä ritilällä vielä 5 minuuttia kypsentämisen jälkeen. Näin liha "rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä.

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

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nyssaika (min.)	Huomautuksia
Vasikanseläke, ruskistus ensin, puolikypsä (1 kg)	umpinainen	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Mikäli lisätään vettä umpinaiseen uuniastiaan 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 uuniastiaan 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 uuniastiaan riittää 30 % kosteutta.
Keittomakkaran lämmitys	umpinainen	85 - 90	100	10 - 20	esim. servelaati, valkomakkara

Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys

- 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. Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Ohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta "Paistolämpömittari".
- 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 tyyppillisen paistoaromin.
- Mausta varovasti: lihan hidas kypsytykseen vahvistaa kaikkia aromeja.
- Riistan ja hevosenlihan ominaismaku vahvistuu matalassa lämpötilassa kypsennettäessä voimakkaammin kuin klassisella valmistustavalla.
- Käytä käyttötapaa "Kypsennys matalassa lämpötilassa". Kypsennettävästä tuotteesta poistuva kosteus jää siten uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
- 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 uuniin.
- Tarjoa esilämmitetyiltä astioilta.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Ankanrinta, punertava (à 350 g)	reiätön	70 - 80	☞	40 - 60	Kypsennyksen jälkeen voidaan nahkapuoli paistaa vielä lyhyesti pannussa rapeaksi
Entrecôte, punertava (à 350 g)	reiätön	70 - 80	☞	40 - 70	
Lampaanreisi, luuton, sidottu, punertava (1,5 kg)	reiätön	70 - 80	☞	180 - 240	Kääntele ennen kypsennystä öljyssä, jossa on valkosipulia ja yrttejä
Naudanpihvit, punertavat (à 175 g)	reiätön	70 - 80	☞	30 - 60	
Paahtopaisti, punertava (1 - 1,5 kg)	reiätön	70 - 80	☞	150 - 210	Leikkaa viipaleiksi ja tarjoa béchamelkastikkeen kera
Porsaan medaljongit, täyskypsät (à 70 g)	reiätön	80	☞	50 - 70	

Lintu

- Kosteus yhdistelmäkäytön yhteydessä estää kuivumisen, mikä on juuri linnunlihan kohdalla ratkaisevaa. Korkean lämpötilan ansiosta pinta saa samalla rapean ruskistuksen. Kuuma höyry kykenee siirtämään lämpöä kaksi kertaa niin paljon kuin perinteinen kuumailma, ja se saavuttaa kypsennettävän tuotteen kaikki osat. Sen tähden broilerista tulee joka puolelta tasaisesti ruskistunut ja rapea, ja rintaliha säilyy silti mureana ja mehukkaana.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta. Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Älä pistä sitä keskelle (tyhjään onkaloon), vaan vatsan ja reiden väliseen lihaan. Lisää ohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta "Paistolämpömittari".
- Jos maustat linnun pääasiassa yrteillä ja vähäisellä määrällä tai kokonaan ilman öljyä, nahkasta tulee rapeampi.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsennysaika (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

Noudata myös pakkauksessa olevia ohjeita.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila ° C	Kosteus %	Kypsenn ysaika mi n	Huomautuksia
Basmatiriisi (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	15 - 20	
Kuskus (250 g + 250 ml vettä)	reiätön	100	100	5 - 10	
Pyörykät (à 90 g)	reiällinen / reiätön	95 - 100	100	20 - 25	
Pitkäjyväinen riisi (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	20 - 25	
Luonnonriisi (250 g + 375 ml vettä)	reiätön	100	100	25 - 35	
Linssit (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	25 - 35	
Valkoiset pavut, liotetut (250 g + 1 l vettä)	reiätön	100	100	55 - 65	

Jälkiruoat

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila ° C	Kosteus %	Kypsenn ysaika mi n	Huomautuksia
Crème brûlée (à 130 g)	reiätön	90	100	40 - 45	Pienissä kohokasvuoissa, peitä kuumuutta ke- stävällä kelmulla.
Hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudeln/ Germknödel) (à 100 g)	reiätön	100	100	20 - 30	Anna hiivataikinapullien kohota ennen höyrykyp- sennystä 30 min (ks. luku "Taikinan nostatus").
Vanukas / Crème caramel (à 130 g)	rei'itetty	90 - 95	100	30 - 35	Pienissä kohokasvuoissa, peitä kuumuutta ke- stävällä kelmulla.
Hilloke	reiätön	100	100	15 - 25	Esim. omenat, päärynät, raparperi Reseptivihje: lisää joukkoon sokeria, vaniljasoke- ria, kanelia tai sitruunanmenua.
Riisipuuro (250 g riisiä + 625 ml maitoa)	reiätön	100	100	35 - 45	Reseptivihje: lisää joukkoon hedelmiä, sokeria tai kanelia.
Makea paistos	reiätön	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Esim. mannapuuro, rahka tai esikypsennetty rii- sipuuro

Muut

Elintarvike	Kypsennysas- tia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Desinfiointi (esim. tuttipullot, lasiset marmeladipurkit)	Ritilä	100	100	20 - 25	
Hedelmien tai vihannesten kuivaus	rei'itetty	80 - 100	0	180 - 300	Esim. tomaatit, sienet, kesäkurpitsa, omenat, päärynät jne. ohuina viipaleina
Kananmunat, koko M (5 kpl)	rei'itetty	100	100	8 - 15	
Munahyydyke (500 g)	Lasivuoka, ritilä	90	80 - 100	25 - 30	Peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla.
Mannapyörykät	reiätön	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	reiätön	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Kohokas	Pienet kohokasvuokat, ritilä	180 - 200	60	12 - 20	
Suklaan sulatus	Kuumuutta kestävä kulho, ritilä	100	100	5 - 8	Peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla.


Leivonnaiset

- Yhdistelmähöryyuunia voit käyttää leivonnaisten kypsennykseen aina optimaalisella kosteudella:
 - 0% | Kuumailma + 0% kosteutta: hedelmäkakuista ja quichestä voi taten lähteä liikkokosteus. Tämä käyttötapa vastaa kuumailmaa tavanomaisessa leivinuunissa.
 - 30% | kuumailma + 30% kosteutta: sokerikakku ei pääse kuivumaan. Ruoka-aineista lähtevä kosteus pysyy kypsytystilassa.
 - 60% - 100% | Kuumailma + 60 - 100% kosteutta: Voitaikinasta ja hiivataikinasta leivotut leivonnaiset pysyvät kuohkeina ja paistopinnasta tulee kiiltävä.
- Yhdistelmähöryyuunissa 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. luumupiirakat ja sipulipiirakat) kosteudeksi 30 % ja kuivalla sirotteella (esim. mantelit) 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

- Yhdistelmähöyryuunissa 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	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Patonki, sämpylät (pakaste)	Ritilä	140	10 - 15	
Patonki, sämpylä (eilinen)	Ritilä	180	5 - 8	
Paisti, viipaleina (à 150 g)	reiätön	120	12 - 15	Sormenpaksuiset viipaleet, älä lado päällekkäin, lisää mehukkuutta saat lisäämällä kastikkeen mukaan kypsennysastiaan.
Vihannekset	Lautanen, ritilä	90 - 100	8 - 10	
Pizza, ohut	Ritilä	180	10 - 12	
Pizza, paksu	Ritilä	180	12 - 14	
Tärkkelyspitoiset lisukkeet	Lautanen, ritilä	120	7 - 8	Esim. pasta, perunat, riisi; paistetut tai friteeratut ruoat kuten ranskalaiset perunat tai krocketit eivät sovellu
Annosateriat	Lautanen, ritilä	120	8 - 15	

Nostatus (taikinan kohotus)

- 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

Sulatus

- 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 puolella 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]	Kuumen- tamis- tapa	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Marjat (300g)	reitetty	40 - 45	* ◊	3 - 4	
Paisti (1.000 g)	reitetty	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
Kalafilee (à 150 g)	reitetty	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
Vihannekset (400 g)	reitetty	40 - 45	* ◊	5 - 7	
Gulassi (600 g)	reitetty	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Kana (1.000 g)	reitetty	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Kanankoipi (à 400 g)	reitetty	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 poiskytkytyneeseen uuniin, jotta elintarvikkeet sulaisivat myös sisältä täysin.

Umpioiminen

- Yhdistelmähöryuunissa voit umpioida hedelmät ja vihannekset vaivattomasti.
- Umpioi elintarvikkeet mahdollisimman pian oston tai poiminnan jälkeen. Pidempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja aiheuttaa helposti käymisen.
- Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Yhdistelmähöryuuni ei sovellu lihan umpioimiseen.
- Tarkasta ja puhdista umpiointitölkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset huolellisesti.
- Desinfioi puhtaat tölkit ennen umpiointia yhdistelmähöryuunissa lämpötilassa 100 °C ja 100 % kosteudessa 20 - 25 minuuttia.
- Aseta umpiointitölkit reiälliseen kypsennysastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.
- Avaa uuninluukku, kun kypsennysaika on päättynyt. Ota umpiointitölkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Hedelmät, vihannekset (suljetuissa umpiointitölkeissä 0,75 l)	rei'itetty	100	100	35 - 40	
Pavut, herneet (suljetuissa umpiointitölkeissä 0,75 l)	rei'itetty	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	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Marjat	reiällinen + reiätön	100	100	60 - 120	

Jogurtin valmistus

- Yhdistelmähöryuunissa voidaan valmistaa jogurttia itse.
- Kuumenna pastöroitu maito liedellä lämpötilaan 90 °C, jotta vältät jogurttsiemenen tuhoutumisen. Iskukuumentettua UHT-maitoa ei tarvitse kuumentaa. (Huomautus: jos valmistat jogurttia kylmästä maidosta, kypsymisaika pitenee).
- Tärkeää! Jäähdytä maito vesihauteessa lämpötilaan 40 °C, jotta jogurttsiemen ei tuhoudu.
- Sekoita luonnonjogurtti, jossa on toimiva jogurttsiemen, maidon joukkoon (100 ml kohden 1 - 2 teelusikallista jogurttia).
- Jos käytät jogurttihapatetta, noudata pakkauksen ohjeita.
- Täytä jogurtti puhtaisiin laseihin.
- Voit desinfioida pestyt lasit yhdistelmähöryuunissa lämpötilassa 100 °C ja 100 % kosteudessa 20 - 25 min ennen kuin täytät lasit jogurtilla. Muista jäähdyttää lasit ja uunitila ennen kuin täytät lasit jogurtilla ja laitat lasit uuniin.
- Laita jogurtti valmistuksen jälkeen jääkaappiin.
- Jos haluat lusikoitavan kiinteää jogurttia, lisää maitoon ennen kuumentamista rasvatonta maitojauhetta (1 - 2 ruokalusikallista litraan).

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Maustamaton jogurtti (suljetuissa lasissa)	reiätön	40 - 45	100	300 - 360	Reseptivihje: mausta jogurtti hedelmäsoseella, marmeladilla, hunajalla, vaniljalla tai suklaalla, pidennä silloin tarvittaessa valmistusaikaa.

Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus

- Suurikokoisen tuotteen kypsentämistä varten voit irrottaa sivuilla olevat kannattimet.
- Löystytä sitä varten kannattimissa edessä olevat hammasmutterit ja vedä kannattimet eteenpäin pois paikoiltaan.
- Aseta ritilä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävä tuote tai paistovuoka ritilälle. Älä aseta kypsennettävää tuotetta tai paistovuokaan suoraan uunitilan pohjalle.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruoat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryliamidisesta valmistamisesta

Yleisiä tietoja	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leivonta	Kuumailmalla enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista. Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin.
Uuni-Ranskalaiset perunat	Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

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

GAGGENAU



9000913097 fi (970328)