

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Yhdistelmähöryuuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	6
Ympäristönsuojelu	6
Energiansäästö	6
Ympäristöystävällinen hävittäminen	6
Opi tuntemaan laitteesi	7
Yhdistelmähöyryuuni	7
Näyttö ja valitsimet	8
Symbolit	8
Värit ja esitystapa	9
Luukun automaattiaukaisu	9
Lisäinformaatiota i ja i [®]	9
Jäähdytin	9
Asennot Toiminnonvalitsin	10
Lisätarvikkeet	11
Asennustarvikkeet	12
Erityislisätarvikkeet	12
Ennen ensimmäistä käyttöä	12
Kielen asettaminen	13
Kellonajan muodon asetus	13
Kellonajan asetus	13
Päivämäärän asettaminen	13
Päiväyksen asettaminen	13
Lämpötilayksikön asetus	13
Vesisuodattimen säätö	14
Veden kovuuden asetus	14
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	14
Kalibrointi	14
Luukun lasin puhdistus	15
Varusteiden puhdistus	15
Vedensuodatin	15
Käyttö vedensuodattimen kanssa tai ilman suodatinta	15
Vesisuodattimen vaihto	15
Laitteen aktivointi	16
Standby	16
Laitteen aktivointi	16
Laitteen käyttö	16
Uunitila	16
Varusteiden asettaminen uuniin	16
Päällekytkentä	17
Höyrystäminen	17
Höyrynpisto	17
Jokaisen käytön jälkeen	17
Turvakatkaisu	17

Ajastintoiminnot	18
Ajastin-valikon haku näyttöön	18
Hälytin	18
Ajanotokello	18
Kypsennysajan kesto	19
Kypsennysajan päättyminen	20
Pitkäaika-ajastin	21
Pitkäaika-ajastimen asetus	21
Yksilölliset reseptit	21
Reseptin tallentaminen	21
Reseptin ohjelmointi	22
Nimen syöttäminen	22
Reseptin käynnistäminen	22
Reseptin muuttaminen	23
Reseptin poistaminen	23
Paistolämpömittari	23
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen	24
Ruuan sisälämpötilan asetus	24
Ohjearvoja sisälämpötilalle	25
Lapsilukko	26
Lapsilukon aktivointi	26
Lapsilukon deaktivointi	26
Perusasetukset	27
Puhdistus ja huolto	29
Puhdistusaine	29
Puhdistusohjelma	30
Kuivausohjelma	32
Kalkinpoisto-ohjelma	33
Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	34
Sähkökatko	35
Esittelykäyttö	35
Uunivalon lampun vaihto	35
Huoltopalvelu	35
Mallinumero ja sarjanumero	35

Taulukot ja vihjeet	36
Vihannekset	36
Kala	37
Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa	38
Liha - kypsennys korkeammissa lämpötiloissa	39
Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys	40
Lintu	41
Sous-vide-kypsennys	42
Grillaus	45
Lisukkeet	46
Jälkiruoat	46
Muut	47
Leivonnaiset	47
Nostatus (taikinan kohotus)	49
Uudelleenlämmitys	49
Sulatus	50
Umpioiminen	51
Mehun valmistus (marjahedelmät)	51
Jugurtin valmistus	52
Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	53
Akryyliamidi elintarvikkeissa	53

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

Määräystenmukainen käyttö

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Palovaara!

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

Palovamman vaara!

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

Huomio!

- Älä aseta mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä pohjaa myöskään alufoliolla. Lämmön pakkautuminen voisi vahingoittaa laitetta. Uunitilan pohja on pidettävä aina vapaana. Aseta kypsytyksastia aina reititettyyn uuniastiaan tai ritilälle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Jos kotitaloudessasi käytetty vesijohtovesi on kovaa, suosittelemme käytettäväksi kalkinpoistojärjestelmää. Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta.
- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuorat eivät sovellu ja yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Käytä uunitilassa vain alkuperäistarvikkeita. Ruostuvat aineosat (esim. tarjoiluastioissa tai ruokailuvälineissä) voivat aiheuttaa kypsytystilän syöpymistä.
- Käytä vain alkuperäispienosta (esim. pyälletyt mutterit). Tilaa myös tällaiset tarvikkeet, mikäli tarpeen, varaosahuollostamme.
- Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Ne voivat aiheuttaa korroosiota uunitilaan.
- Suola, voimakkaat kastikkeet kuten ketsuppi ja sinappi tai suolatut lihat (esim. suolattu paisti) sisältävät klorideja ja happoja. Ne voivat syövyttää jaloteräksen pintaa. Poista tällaiset jäämät aina heti.
- Hedelmämehusta voi jäädä uunitilaan tahroja. Poista hedelmämehu heti ja pyyhi sen jälkeen kostealla ja kuivalla liinalla.
- Laitteen virheellinen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen heti, kun laite on jäähtynyt. Kuivaa uunitila puhdistuksen jälkeen kuivausohjelmalla.
- Luukun tiivistettä ei saa irrottaa. Jos tiivisteet vaurioituvat, ei uunin luukku sulkeudu enää kunnolla. Viereiset keittiökalusteet voivat vaurioitua. Anna vaihtaa luukun tiiviste.

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



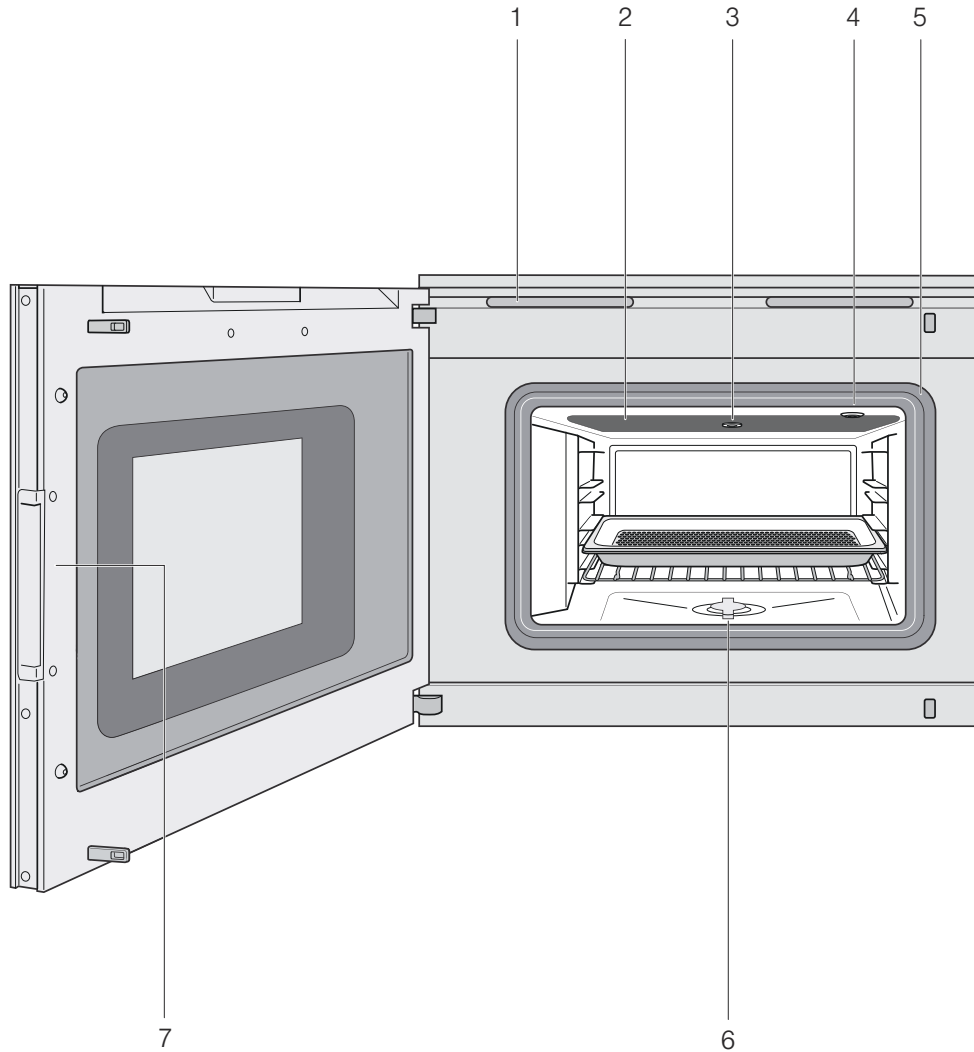
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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



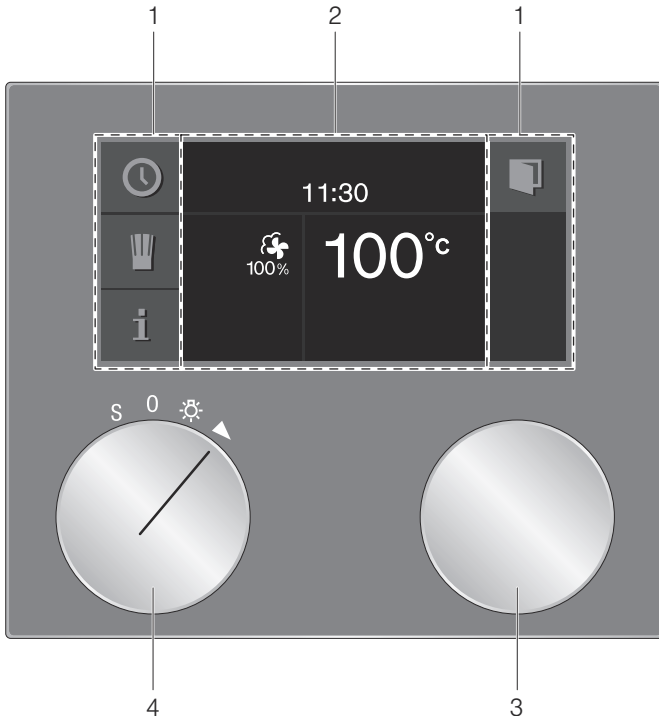
- | | |
|---|--|
| 1 | Tuuletusaukot |
| 2 | Keraamista lasia oleva grillipinta |
| 3 | Liitäntä puhdistus- ja kalkinpoistokasettia varten |
| 4 | Liitäntä paistolämpömittaria varten |
| 5 | Luukun tiiviste |
| 6 | Siiviläsuodatin |
| 7 | Tartuntasyvennys |

Näyttö ja valitsimet

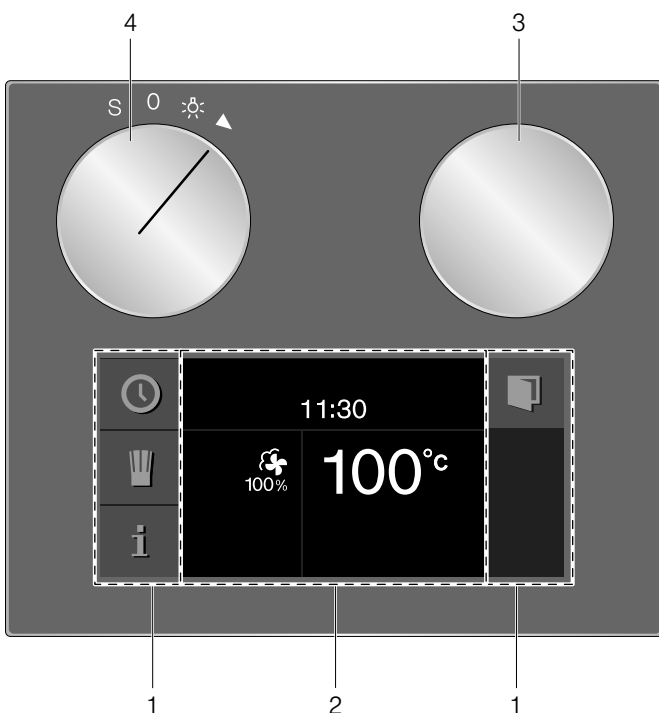
Tämä käyttöohje on tarkoitettu koskemaan useampia laitemalleja. Laitemallista riippuen ohjeet voivat hieman poiketa omasta laitemallistasi.

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*	Nimen syöttäminen
⌫	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
🔪	Esittelykäyttö
🌡	Paistolämpömittari
💧	Höyrystäminen
👉	Höyrynpöistön käynnistys
👉	Höyrynpöistön pysäyttäminen

Värit ja esitystapa

Värit

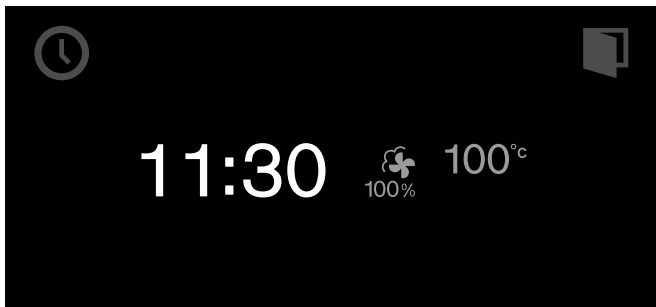
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

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.



Luukun automaattiaukaisu


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

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

Lisäinformaatiota i ja i[Ⓢ]

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Jäähdytin

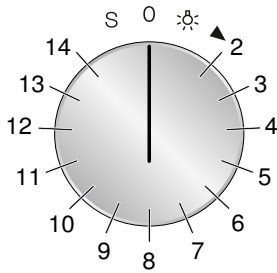
Laitteessasi on jäähdytin. Jäähdytin kytkeytyy käytössä päälle. Kuuma ilma poistuu, laitteesta riippuen, luukun yläreunan tai alareunan kautta.












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

Huomio!








Älä peitä ilmanvaihtorakoa. Laitte ylikuumenee muutoin.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀	Valo		
2	 Kuumailma + 100 % kosteus	30 - 230 °C Nostatus 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	 Kuumailma + 80 % kosteus	30 - 230 °C Nostatus 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: lehtitaikinalle, kalalle ja linnulle. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä.
4	 Kuumailma + 60 % kosteus	30 - 230 °C Nostatus 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinalleivonnaisille ja leivälle. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä. Kohotus, taikinan nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä, jolloin taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
5	 Kuumailma + 30 % kosteus*	30 - 230 °C Nostatus 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	 Kuumailma + 0 % kosteus	30 - 230 °C Nostatus 170 °C	Kuumailma: kakuille, pikkuleiville ja paistoksille. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa
7	 Kypsennys matalassa lämpötilassa	30 - 90 °C Nostatus 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa. Hellävarainen, hidas kypsytyksen erityisen murean tuloksen takaamiseksi.
8	 Sous-vide-kypsennys	50 - 95 °C Nostatus 60 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauksilaitteella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.
9	 Tasogrilli + kiertoilma	30 - 230 °C Nostatus 230 °C	Vihannesvartaille ja katkarapuvartaille.
10	 Tasogrilli	30 - 230 °C Nostatus 230 °C	Grillatuille vihanneksille, jälkigrillaukseen (esim. marenkipäällysteiset kakut) ja paahtoleipien kuorruttamiseen.
11	 Tasogrilli teho 1 + kosteus	30 - 230 °C Nostatus 170 °C	Grillaus kosteuden kera: paistoksille ja gratiineille.
12	 Tasogrilli teho 2 + kosteus	30 - 230 °C Nostatus 170 °C	Grillaus kosteuden kera: täytetyille vihanneksille. Grillin teho on suurempi.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN 60350-1 mukaan.

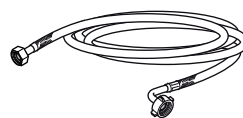
Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
13	* Sulatus	40 - 60 °C Nostatus 45 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
14	 Uudelleen lämmitys	60 - 180 °C Nostatus 120 °C	Kypsille leivonnaisille. Kypsat elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu. Lämmitä annosruoat lämpötilassa 120 °C, leivonnaiset lämpötilassa 180 °C.
S	 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	 Puhdistusohjelma		Puhdistusohjelman avulla poistetaan runsas lika uunitilasta.
	 Kuivausohjelma		Kuivausohjelma kuivaa uunitilan höyrykypsennyksen tai puhdistuksen jälkeen.
	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkinpoisto-ohjelmalla poistetaan kalkki uunitilasta.
	 Vedensuodattimen vaihto		Vedensuodattimen vaihto, kun laitteessa on kalkinpoistojärjestelmä.
	 Kalkinpoistohuomautuksen poisto		Poista huomautus kalkinpoiston jälkeen näytöstä.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN 60350-1 mukaan.

Lisätarvikkeet

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

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



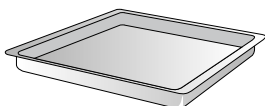
Tulovesiletku, 3 m

Poistoletku, 3 m



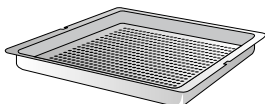
Ritilä

kypsytysastioita, kakkuvuokia, uunivuokia ja paisteja varten



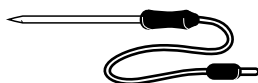
Teräksinen uuniastia, umpinainen, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä

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



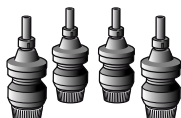
Teräksinen uuniastia, reiitetty, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä

vihannesten tai kalan höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja pakasteiden sulattamiseen



Paistolämpömittari

lihan, kalan, linnun lihan ja leivän tarkan tasaiseen kypsennykseen



Setti jossa 4 puhdistuskasettia

Asennustarvikkeet

BA 476 310	Kahva, jaloterästä malleille BS 470/471/474/475
BA 478 310	Kahva, jaloterästä mallille BS 484/485
GF 111 100	Veden kalkinpoistojärjestelmä (Suodatinkotelo ja suodatinpanos ensiasennusta varten)
GF 121 110	Suodatinpanos veden kalkinpoistojärjestelmää varten
GZ 010 011	Tulo- ja poistoletkun jatke, 2 m

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

CL S10 040	Setti jossa 4 puhdistuskasettia
CL S20 040	Setti jossa 4 kalkinpoistokasettia
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 144 130	Kypsennysastian sisäosa GN 1/3, tarttumattomalla pinnoitteella, reiätön, 40 mm syvä, 1,5 l
GN 144 230	Kypsennysastian sisäosa GN 2/3, tarttumattomalla pinnoitteella, reiätön, 40 mm syvä, 3 l
GN 154 130	Kypsennysastian sisäosa GN 1/3, tarttumattomalla pinnoitteella, rei'itetty, 40 mm syvä, 1,5 l
GN 154 230	Kypsennysastian sisäosa GN 2/3, tarttumattomalla pinnoitteella, rei'itetty, 40 mm syvä, 3 l
GN 340 230	Paistovuoka, alumiinivalu, GN 2/3, korkeus 165 mm, tarttumaton pinnoite
GN 410 130	Teräksinen laitekansi GN 1/3
GN 410 230	Teräksinen laitekansi GN 2/3
GN 220 046	Grilliritilä, kromattu, jaloilla

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

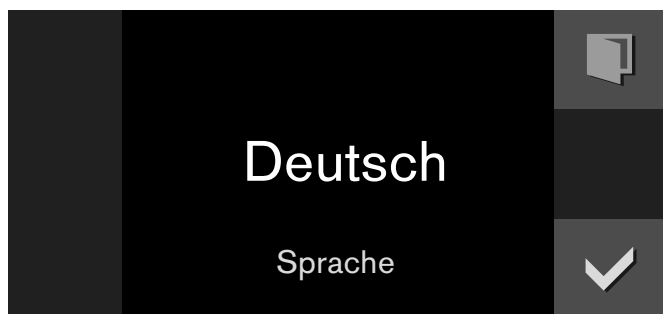
Huomautuksia

- 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 ✓.

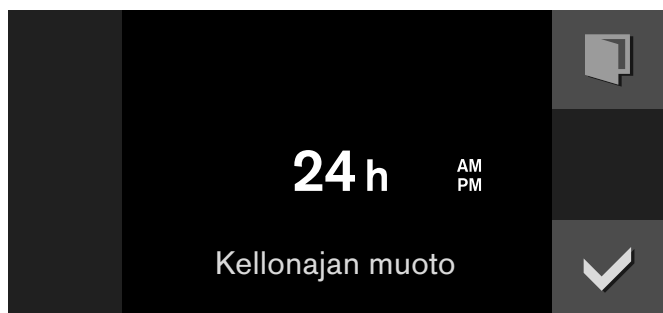


Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja.

Kellonajan muodon asetus

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

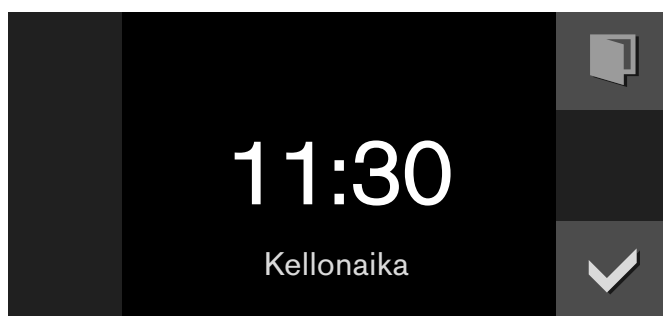
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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.

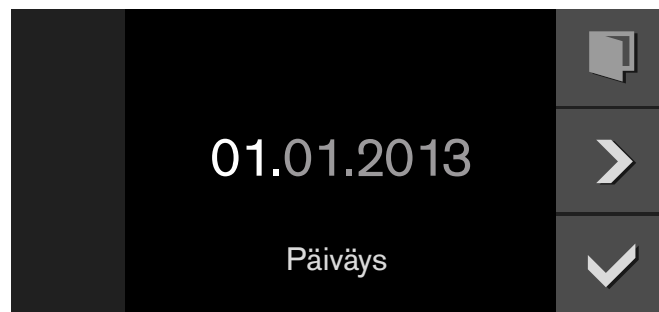
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



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 ✓.

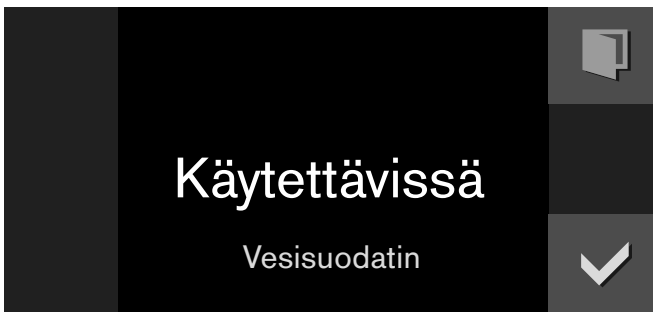


Vesisuodattimen säätö

Näyttöön ilmestyy "Vesisuodatin". Esisäätönä on "käytettävissä".

Mikäli veden kovuus ylittää 7° dh tai karbonaattikovuus ylittää 5° dh, on suositeltavaa käyttää Kalkinpoistojärjestelmää GF 111 100.

- 1 Valitse kiertovalitsimella "käytettävissä" (vesisuodattimella) tai "ei käytettävissä" (ilman vesisuodatinta).
- 2 Vahvista symbolilla ✓.
- 3 Mikäli valitsit kohdan vesisuodatin "käytettävissä": Näyttöön ilmestyy "Vesisuodattimen kapasitetti".
- 4 Valitse kiertovalitsimella paikoilleen asetetun vesisuodattimen kapasitetti (100 - 9000 litraa). Huomioi vesisuodattimen mukana tulleet ohjeet.
- 5 Vahvista symbolilla ✓.



Veden kovuuden asetus

Näyttöön ilmestyy "Veden kovuus".

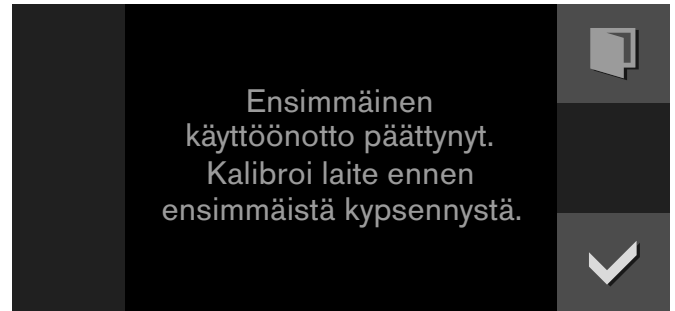
- 1 Mittaa toimitukseen kuuluvalla testisetillä talousvetesi kovuus. Täytä mittausputki 5 ml:aa osoittavaan merkkiin asti vesijohtovedellä.
- 2 Lisää tipoitain indikaattorinestettä, kunnes väri muuttuu violetista keltaiseksi.
Tärkeää: Laske tipat ja heiluttele mittausputkea jokaisen tipan jälkeen siten,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

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

Kalibrointi

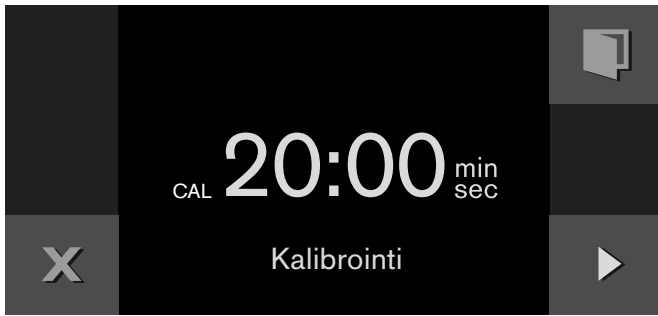
Veden kiehumispiste riippuu käyttöpaikalla vallitsevasta painesuhteesta. Painesuhde laskee käyttöpaikan ollessa korkeammalla, ja siten laskee myös kiehumapiste. Kalibroinnin yhteydessä laite sovelletaan käyttöpaikalla vallitsevaan painesuhteeseen.

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

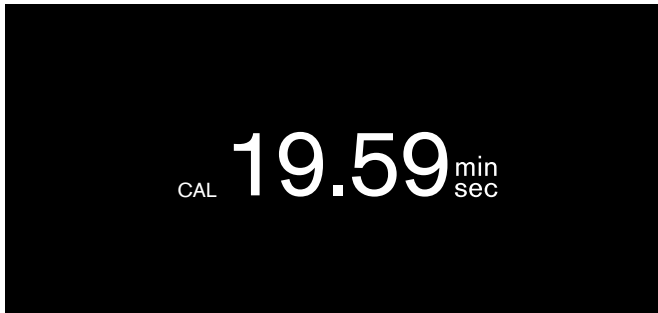
Huomautuksia

- Laitteen on annettava jäähtyä kalibrointia varten.
 - Kalibroinnin aikana laite kehittää enemmän höyryä kuin muutoin.
- 1 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon.
 - 2 Valitse kiertovalitsimella "Perusasetukset".
 - 3 Kosketa symbolia ✓.
 - 4 Valitse kiertovalitsimella "Kalibrointi".
 - 5 Kosketa symbolia _.
 - 6 Ota uunitilasta ulos kaikki lisävarusteet ja kosketa symbolia ✓.

- 7 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 luukkua.

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

Muuton jälkeen

Jotta laite mukautuu taas automaattisesti uuteen sijaintipaikkaan, kalibroi laite.

Tehdasasetuksiin palauttamisen jälkeen

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

Sähkökatkon jälkeen

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

Luukun lasin puhdistus

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

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

Varusteiden puhdistus

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

Vedensuodatin

Käyttö vedensuodattimen kanssa tai ilman suodatinta

Voit käyttää laitetta vesisuodattimella tai ilman sitä.

Mikäli veden kovuus ylittää 7° dH tai karbonaattikovuus ylittää 5° dH, on suositeltavaa käyttää Kalkinpoistojärjestelmää GF 111 100.

Vesisuodattimen vaihto

Suodatinpatruunat tulee vaihtaa säännöllisesti. Laitteeseen soveltuvia suodatinpatruunoita on saatavana huoltoliikkeestä tai online shopista (tilausnumero GF 121 110).

Suodattimen kapasiteetti riippuu laitteen käyttöintensiteetistä ja kotitautessasi käytetyn veden kovuudesta. Näyttöön ilmestyy huomautus, joka muistuttaa suodattimen vaihdosta. Riippumatta veden käyttömäärästä on suodatinpatruuna vaihdettava vähintään 12 kuukauden välein.

- 1 Aseta toiminnonvalitsin **S** asentoon. Valitse kiertovalitsimella "Suodattimen vaihto".
- 2 Näyttöön ilmestyy symboli ☉. Vahvista symbolilla ✓.
- 3 Vaihda vesisuodatin. Huomioi vesisuodatinta vaihtaessasi suodatinpatruunan mukana tulevat ohjeet. Vahvista symbolilla ✓.
- 4 Näyttöön ilmestyy "Vesisuodattimen kapasiteetin valinta". Vahvista symbolilla ✓.
- 5 Valitse kiertovalitsimella paikoilleen asetetun vesisuodattimen kapasiteetti (100 - 9000 litraa). Vahvista symbolilla ✓.

Vesisuodattimen vaihto on päättynyt. Kosketa symbolia ✓. Laite on käyttövalmis.

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

Poistuaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

Huomautuksia

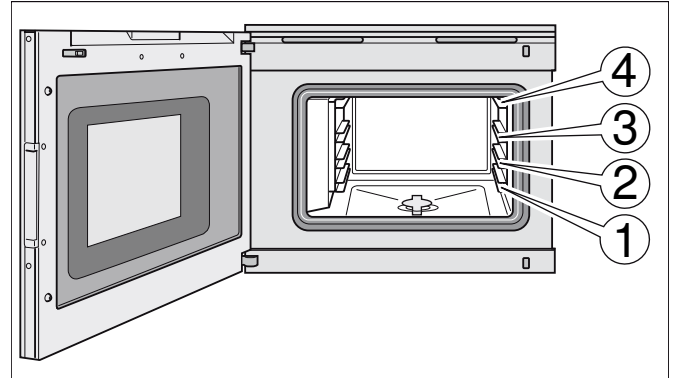
- Jos perusasetuksissa on valittuna "Valmiustilanäyttö = Pois", kierrä toimintovalitsinta poistuaksesi valmiustilasta.
- Valmiustilanäyttö ilmestyy uudelleen, jos et ole tehnyt mitään asetuksia pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen.
- Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.

Laitteen käyttö

Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Huomautus: Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja lämmityksen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta (kannatinkorkeus 2, 3 ja 4). Leivonnaisia voit paistaa vain yhdellä tasolla, käytä tällöin kannatinkorkeutta 2 (tai korkeille kakkuvuolille korkeutta 1).



Huomio!

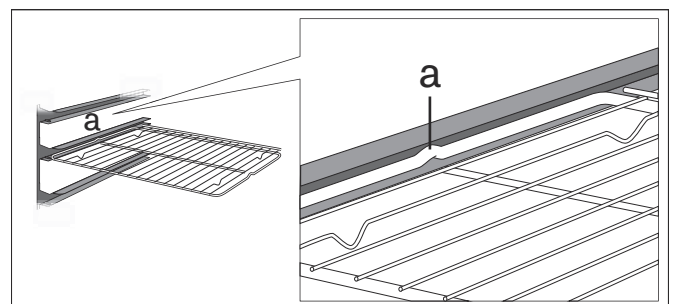
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta. Uunitilanpohjan pitää olla aina tyhjä. Aseta astiat aina reiälliseen kypsennysastiaan tai ritilälle.
- Älä työnnä varustetta kannatinkiskojen väliin, muutoin se voi kallistua.

Varusteiden asettaminen uuniin

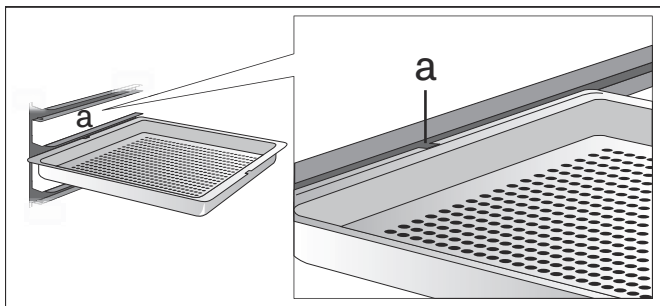
Ritilässä ja kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii. Nosta laitetta kevyesti kun vedät sen ulos.

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 toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto. Näytössä näkyy valittu uunitoiminto ja ehdotettu lämpötila.
- 2 Jos haluat muuttaa lämpötilaa: Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.

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

Huomautuksia

- Kun lämpötila-asetus on alle 70 °C, uunivalo on pois päältä.
- Uunitoiminnon "Sous-vide-kypsennys" yhteydessä uunivalo on pois päältä.
- Kun käyttötapaa vaihdetaan, asetettu lämpötila pysyy voimassa. Ehdotettu lämpötila ilmestyy näyttöön vain päälle kytkemisen jälkeen.

Kytkeminen pois päältä:

Kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Höyrystäminen

Höyrystettäessä uunin sisätilaan johdetaan höyryä. Siten esim. leivät ja sämpylät voidaan paistaa riittävässä kosteudessa.

Höyrystäminen toimii vain seuraavilla kuumennustavoilla:

- Kuumailma + 30% kosteutta
- Kuumailma + 0% kosteutta
- Tasogrilli + kiertoilma
- Tasogrilli

Kosketa symbolia niin kauan kuin haluat höyryä johdettavan uuniin, enintään 8 sekuntia. Jos haluat höyrystää uudelleen, odota vähintään sekunti ja kosketa taas symbolia .

Höyrynpisto

Höyrynpistolla uunitilaan johdetaan kylmää vettä. Tällöin uunitila jäähtyy, höyry kondensoituu uunitilan seinään. Kun sen jälkeen avaat uuniluukun, ulos tulee enää vain vähän höyryä.

Palamisvamman vaara!

Laitteen luukusta voi avaamisen jälkeen tippua kuumaa vettä.

Höyrynpisto toimii vain näillä uunitoiminnoilla, joissa uunitilan lämpötila on alle 130 °C:

- Kuumailma + 100 % kosteus
- Kuumailma + 80 % kosteus
- Kuumailma + 60 % kosteus
- Tasogrilli teho 1 + kosteus
- Tasogrilli teho 2 + kosteus
- Sous-vide-kypsennys

Toimi näin:

Kosketa symbolia . Höyrynpisto kestää noin 20 sekuntia. Kuumennus on tänä aikana kytketty pois päältä.

Höyrynpiston keskeyttäminen aikaisemmin:

Avaa luukku tai kosketa symbolia .

Huomautus: Höyrynpisto on käytettävissä hetken aikaa myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Jokaisen käytön jälkeen

- 1 Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.
- 2 Pyyhi jäähtynyt uunitila pehmeällä liinalla ja kuivaa sen jälkeen kunnolla.
- 3 Pyyhi huonekalut ja kahvat kuiviksi, jos niihin on muodostunut kondenssivettä.
- 4 Kuivaa uunitila kuivausohjelmalla (ks. luku "Kuivausohjelma") tai anna laitteen luukun olla auki, kunnes uunitila on kuivunut kokonaan.

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

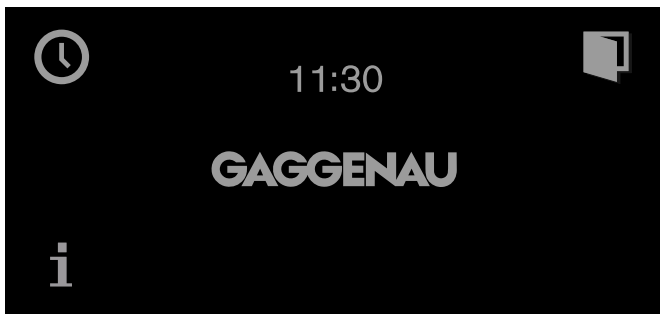
🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)

🕒 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 🕒.



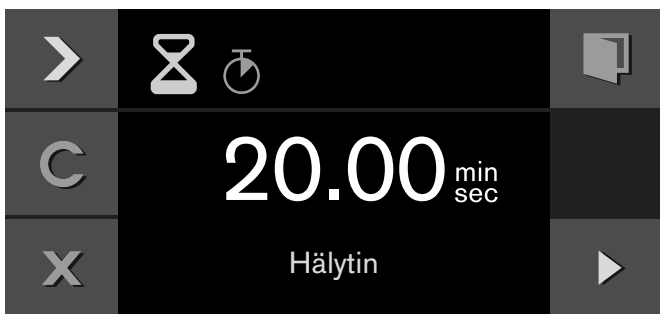
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

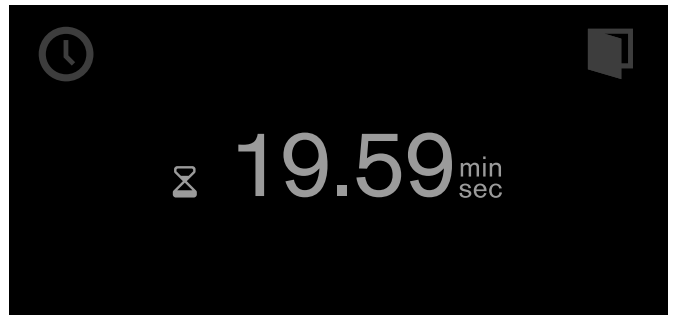
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 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 poistaa 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

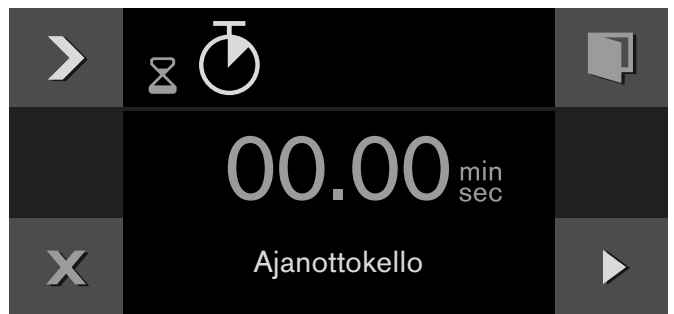
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.


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

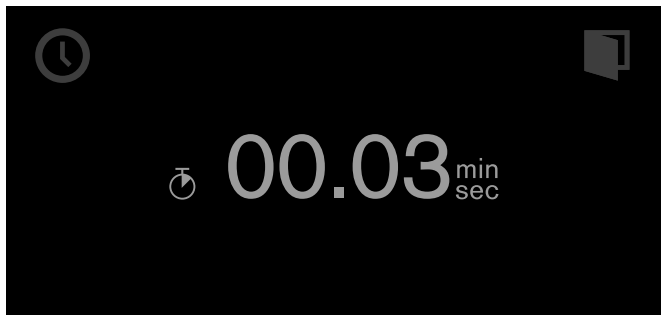
Ajanottokellon käynnistäminen

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






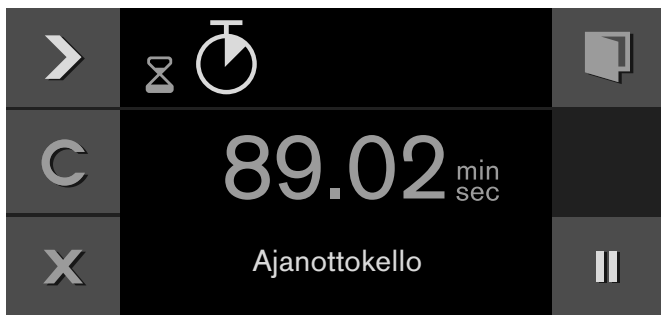
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.


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 .

Kypsennysajan kesto

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

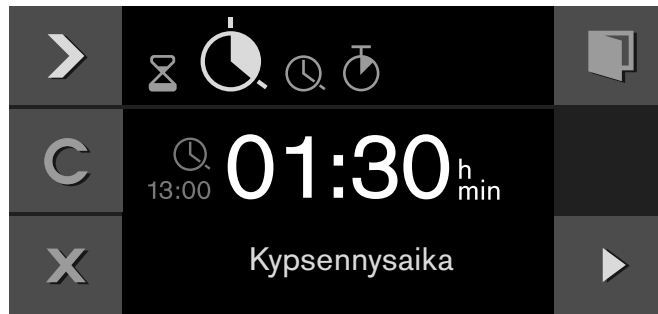
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tuntiin 59 minuutin väliltä.


Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

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

- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

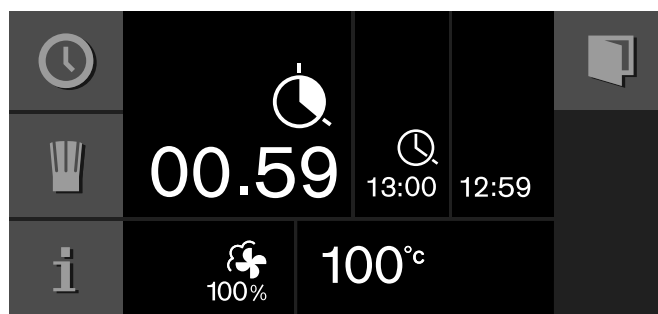




- 4 Käynnistä symbolilla .

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






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







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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysajan poistaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötappaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päätyminen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.




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

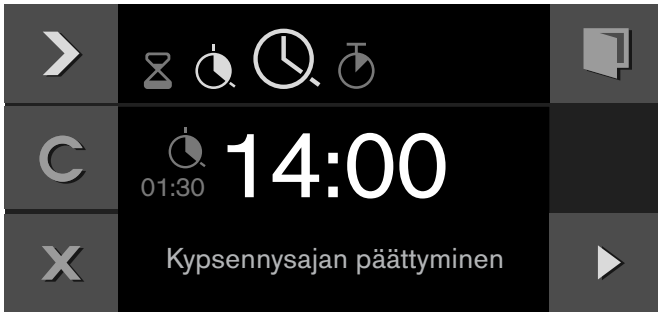
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laitte käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.


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

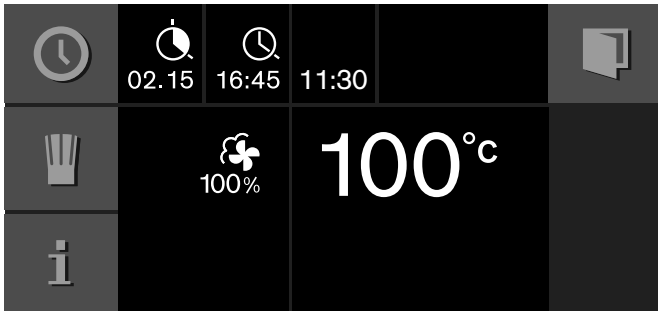
Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.


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





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






Laitte menee odotusasentoon. Näyttöön ilmestyy käyttötapa, lämpötila, kypsennysaika ja kypsennysajan päätyminen. Laitte 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 ennen aikaisesta, jos kosketat symbolia , avaat uunin luukun tai asetat toiminnonvalitsimen **0** asentoon.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Käynnistä ajastinmenu. Valitse symbolilla  "kypsennysajan päätyminen" . 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, poiskytykeytymisen 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 Poiskytykeytymisen päivämäärän  muuttaminen:
Kosketa symbolia . Aseta kiertovalitsimella haluamasi poiskytykeytymisen 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**.

Poiskytykenttä:




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

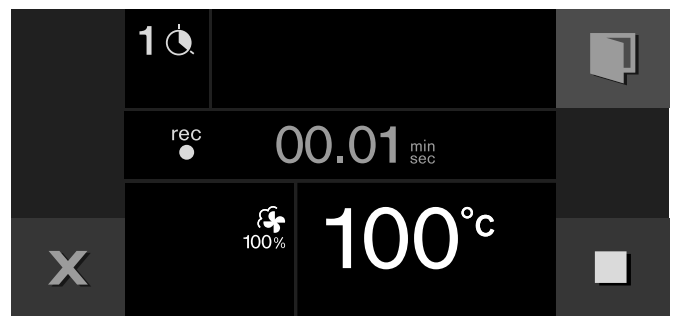
Yksilölliset reseptit


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.

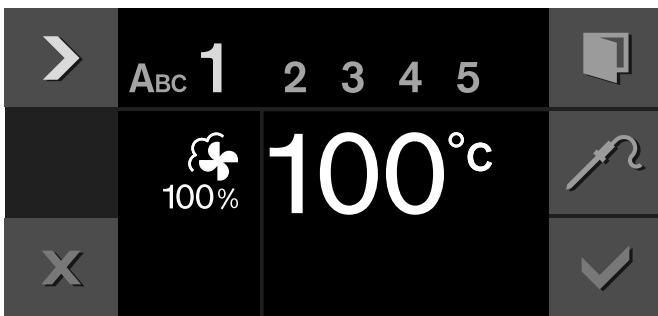
Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:





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.

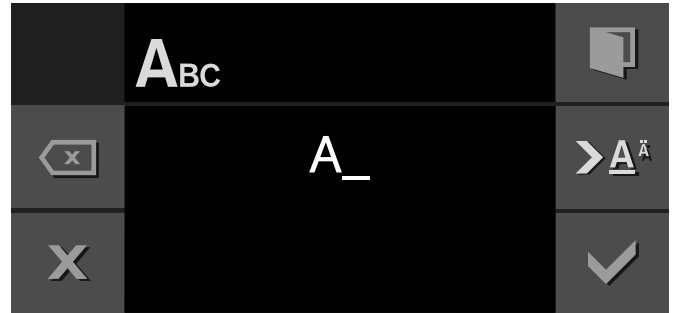
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

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".






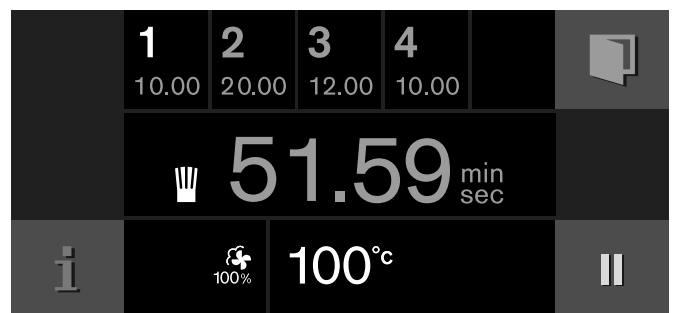
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
>A ^ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
>Ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto normaalimerkkeihin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

- 2 Tallenna symbolilla . -tai- keskeytä symbolilla  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  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  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.

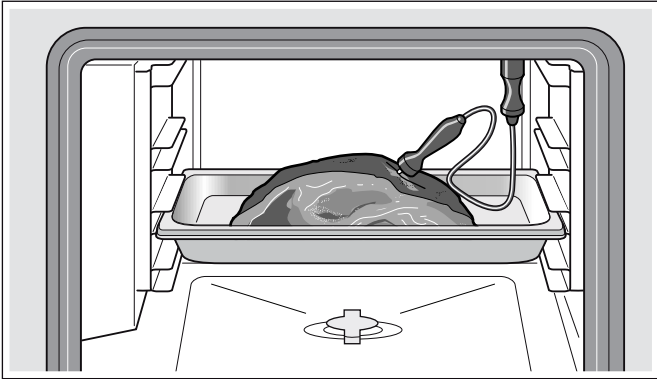
Palovammanvaara!

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

Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen

Pistä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ennen kuin laitat sen uuniin.

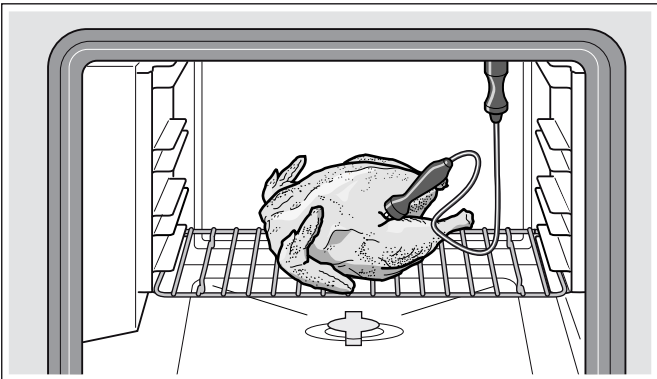
Työnnä metallikärki kypsennettävän tuotteen paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä kosketa astiaa tai luuta.



Jos paloja on useampia, pistä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.

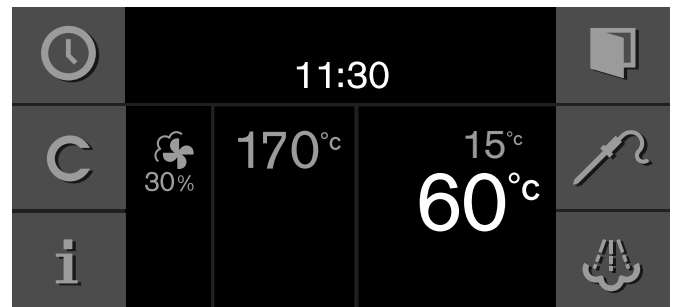
Pistä mahdollisuuksien mukaan koko paistolämpömittari lihanpalan sisään.

Varmista lintua kypsentaessäsi, että paistolämpömittarin kärki ei ulotu tyhjiin onkaloon vaan osuu vatsan ja reiden väliseen lihaan.



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!
- 2 Aseta toiminnonvalitsin haluamallesi kuumentamistavalle.
- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi uunin lämpötila.
- 4 Kosketa symbolia . Aseta kypsennettävälle ruualle haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista symbolilla . Asetetun sisälämpötilan on oltava korkeampi kuin ruuan senhetkinen lämpötila.



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

Kun kypsennettävälle ruualle asetettu sisälämpötila on saavutettu, soi merkkiäni. Kypsennystoiminto päättyy itsestään. Vahvista symbolilla ja kierrä 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, anka	80 - 85 °C
Ankanrinta	

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

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämättä laitetta vahingossa.


Huomautuksia

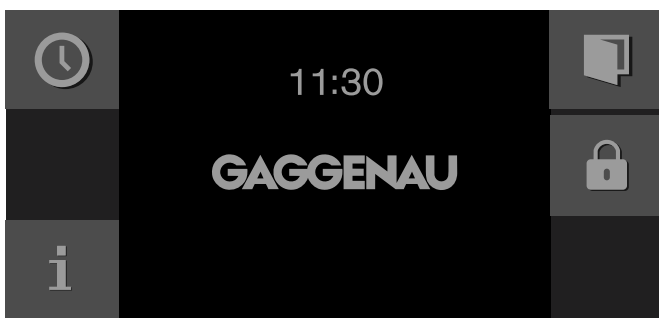
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä" (ks. luku "Perusasetukset").
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.


Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa **0**.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.




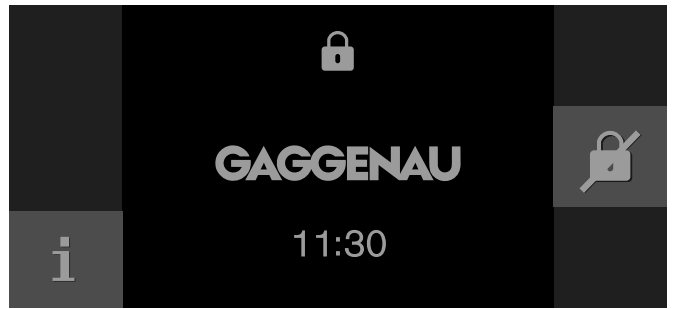
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

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
	Vedensuodatin	Käytettävissä* / Ei käytettävissä	Käytettävissä: laitteen käyttö vedensuodattimen kanssa. Ei käytettävissä: laitteen käyttö ilman vedensuodatinta.
	Vesisuodattimen käyttökapasiteetti	100 - 9000 litraa	Aseta vesisuodattimen käyttökapasiteetti
	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 keskeytä valitsimella ✗. Huomautus: Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittämisestä.
	Demo-puhdistusohjelma	Demo-puhdistusohjelman käynnistäminen	Vain esittelytarkoituksiin. Ilman puhdistus- ja lämmitystoimintoa. Demo-puhdistusohjelma kestää 10 minuuttia. Se voidaan lopettaa milloin tahansa. Tarvitset uuden tai käytetyt vakiomallisen puhdistuskasetin. Laite pitää olla liitettynä tulo- ja poistovesijärjestelmään. Kuivaa uunitila sen jälkeen käsin.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku "Pitkäaika-ajastin".
	Oven lukitsin	Pois* / Päällä	Oven lukitsin estää epähuomiossa tehdyn uunin luukun avaamisen. Jos asetus on "päällä" tulee painaa symbolia  useampia sekunteja kunnes luukku aukeaa.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (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.

⚠ Loukkaantumiskaava!

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

Puhdistusaine

Noudata taulukossa olevia puhdistusaineita koskevia ohjeita, siten vältät värien 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: puhdistaa pehmeällä ikkunaliinalla tai mikrokuituliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.

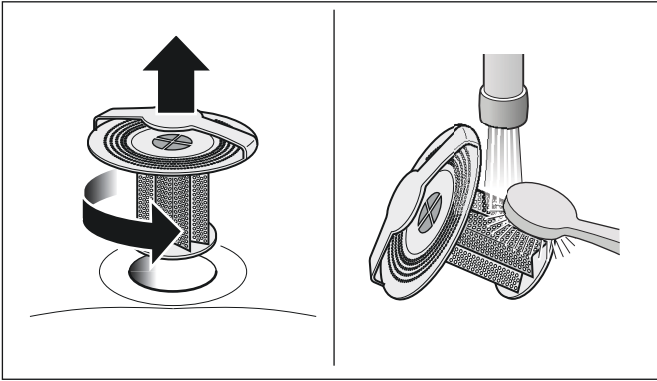
Alue	Puhdistusaine
Alumiini	Puhdistaa miedolla ikkunanpuhdistusainella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamatomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistaa talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen (ks. luku "Kuivausohjelma"). Käytä teräksisen uunitilan säännölliseen puhdistukseen valmistajan suosittelemaa uunitilan puhdistusainetta (tilausnumero 00667027, huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Huomio! Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumennettaessa tahroja. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivausta huolellisesti puhtaalla vedellä.
Runsaasti likaantunut uunitila	Puhdistusohjelma poistaa liian liian (ks. luku "Puhdistusohjelma").
Keraamista lasia oleva grillipinta	Puhdistaa uunitilan keraamista lasia oleva grillipinta keraamisen lasin puhdistusainella (tilausnumero 00311499, huoltopalvelusta tai Online-Shopista). Poista kiinni palaneet tähteet puhdistuslastalla. Huomio! Älä naarmuta uunitilaa puhdistuslastalla.
Uunilampun lasisuojuus	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Paistolämpömittari	Pyyhi kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Kypsennysastia, ritilä	Astianpesukone tai kuuma astianpesuaineliuos. Liota kiinni palaneet tähteet ja puhdistaa harjalla.

Mikrokuituliina

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

Siiviläsuodatin

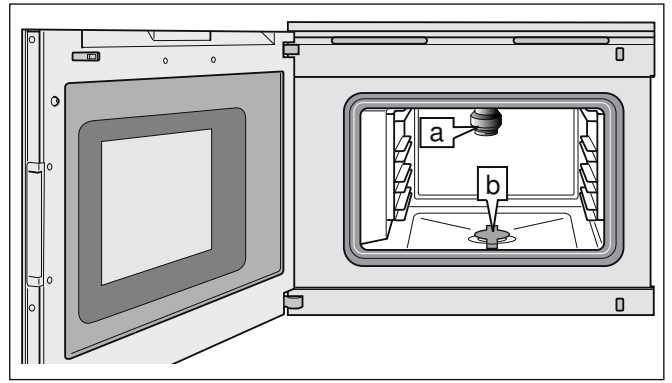
Voit tarvittaessa puhdistaa uunitilan pohjassa olevan siiviläsuodattimen. Jos kypsennät usein kalaa tai lihaa, suosittelemme puhdistusta kerran kuukaudessa.



- 1 Kierrä siiviläsuodatinta vasemmalle ja ota se pois paikaltaan.
- 2 Poista ruoantähteet siiviläsuodattimesta.
- 3 Huuhtelee juoksevan veden alla. Jos likaantuminen on runsasta, pese astianpesukoneessa.
- 4 Aseta siiviläsuodatin paikalleen ja kierrä oikealle vasteeseen saakka.

Älä käytä yhdistelmähöyryuunia koskaan ilman siiviläsuodatinta.

Puhdistusohjelma



Puhdistusohjelma poistaa kiinni tarttuneen lian. Puhdistuskasetti (a) kierretään kiinni uunitilan yläosaan. Uunitila puhdistetaan, huuhdellaan ja kuivataan täysin automaattisesti. Siiviläsuodattimen (b) pitää olla puhdistusohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa.

Puhdistusohjelma kestää kokonaisuudessaan 3 tuntia 45 minuuttia.

Tavanomaisessa käytössä suosittelemme puhdistamaan laitteen puhdistusohjelmalla neljä kertaa vuodessa. Käytöstä riippuen puhdistus saattaa olla tarpeen useamminkin.

Älä päästä runsasta likaa palamaan kiinni, vaan käynnistä puhdistusohjelma heti käytön jälkeen.

Puhdistusohjelmaa varten tarvitaan erityinen puhdistuskasetti. Näitä voit hankkia huoltopalvelusta tai Online-Shopista (CL S10 040 setti, jossa 4 puhdistuskasettia, tilausnumero 00311703).

Puhdistuskasetit ovat kertakäyttöisiä eikä niitä voi täyttää. Älä käytä muuta puhdistusainetta.




Huomio!

Uunitilan vaurioituminen: Käytä puhdistuskasetteja vain puhdistusohjelmaa varten. Älä laita puhdistuskasetteja kuumaan uuniin tai kuumenna niitä uunissa.


Huomautuksia

- Puhdistusohjelma voidaan käynnistää vain, kun laite on jäähtynyt lämpötilaan alle 40 °C.
- Poista uunitilasta kaikki varusteet ennen kuin käynnistät puhdistusohjelman (ritilä, kypsennysastia, paistolämpömittari).
- Poista karkea lika uunitilasta.
- Poistosihdin pitää olla puhdistusohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa. Jos poistosihdi poistetaan ennen puhdistusohjelmaa, uunitilasta ei tule puhdas.
- Laitteen luukku on puhdistusohjelman ajan lukittu.
- Älä yritä avata laitteen luukku puhdistusohjelman aikana. Laitteesta voi valua vettä.
- Anna puhdistusohjelman käydä aina loppuun saakka. Puhdistusohjelmaa ei voida keskeyttää.

Puhdistusohjelman käynnistäminen

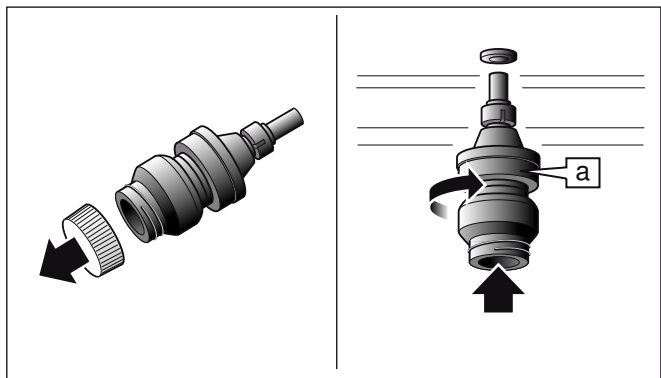
- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan S.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvasta valitsimella .
- 3 Näytössä näkyy poiskytketymisaika, jolloin puhdistusohjelma tulee päättymään. Siirrä halutessasi poiskytkentäaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella. Vahvasta valitsimella . Käynnistysaika ja poiskytketymisaika siirtyvät myöhemmäksi, puhdistusaika pysyy samana.





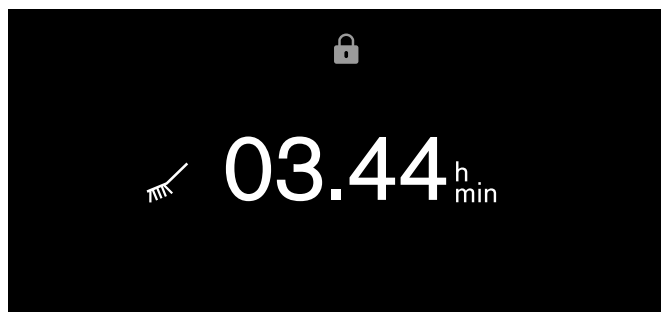
- 4 Poista kaikki varusteet uunitilasta ja poista karkea lika. Vahvasta valitsimella .
- 5 Poista korkki puhdistuskasetista.

Huomio!

Älä poista puhdistuskasetin aukossa olevaa vahatulppaa. Älä käytä muuta puhdistusainetta. Älä käytä vaurioituneita puhdistuskasetteja.



- 6 Kierrä puhdistuskasetti (a) uunitilassa ylhäällä olevaan liitântään vasteeseen saakka. Sulje laitteen luukku. Vahvasta valitsimella . Näyttöön ilmestyy puhdistusaika 3.45 tuntia.
- 7 Käynnistä valitsimella . Puhdistusaika kuluu näytössä. Uunilamppu ei pala. Laitteen luukku on lukittu.



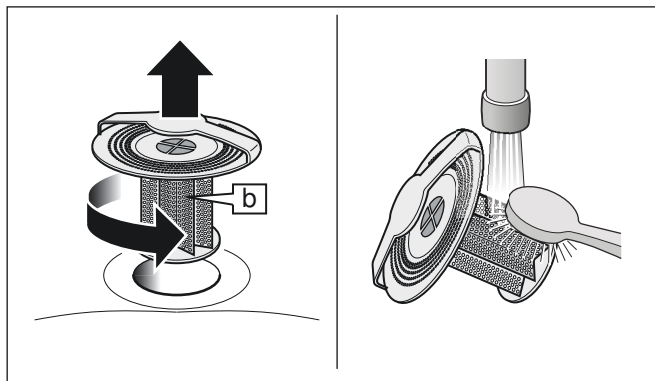
Kun puhdistusohjelma on päättynyt, kuulet äänimerkin. Laitteen luukun lukitus vapautuu. Näyttöön ilmestyy viesti.


- 8 Poista puhdistuskasetti.

Huomio!

Uunitilan vaurioituminen: älä kuumenna laitetta, kun puhdistuskasetti on paikallaan.

- 9 Kierrä uunitilan pohjassa olevaa poistosihhtiä vasemmalle ja ota se pois paikaltaan. Poista ruoantähteet poistosihdistä. Huuhtelee juoksevan veden alla.



- 10 Aseta poistosihhti paikalleen ja kierrä oikealle vasteeseen saakka. Vahvasta valitsimella .

Puhdistusohjelma on päättynyt. Anna laitteen jäähtyä. Kiillota sitten uunitila ja lasi pehmeällä liinalla.

Huomautus: Viimeisestä huuhtelukerrasta voi jäädä kuivauksen jälkeen valkoisia juovia uunitilaan ja lasiin. Tämä riippuu veden kovuudesta. Poista valkoiset juovat pehmeällä liinalla.

Hävitä tyhjä puhdistuskasetti paikallisten määräysten mukaan kotitalousjätteen mukana.

Syitä epätydyttävään puhdistustulokseen

Jos uunitila ei ole puhdistusohjelman päätyttyä puhdas, tarkasta syy seuraavan taulukon perusteella. Aseta sitten uusi puhdistuskasetti paikalleen ja käynnistä puhdistusohjelma uudelleen.




Mahdollinen syy	Ratkaisu
Korkki paikallaan puhdistuskasetissa	Puhdistuskasetin korkkia ei poistettu. Poista kasetti laitteesta, kun puhdistusohjelma on päättynyt. Älä käytä kasettia uudelleen. Hävitä kasetti paikallisten määräysten mukaan. ⚠ Loukkaantumisvaara! Älä poista käytetyn kasetin korkkia, jotta vältät puhdistusaineen joutumisen iholle tai silmiin.
Väärä kasetti (kalkinpoistokasetti)	Käytä puhdistusohjelmassa vain alkuperäisiä puhdistuskasetteja
Siiviläsuodatin puuttuu	Siiviläsuodattimen pitää olla puhdistusohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa.
Sähkökatko	Jos sähkökatko on jatkunut yli 3 minuuttia, puhdistusohjelma päättyy pikaohjelmalla.
Tiukasti kiinni palanut lika	Käynnistä puhdistusohjelma uudelleen, jotta saat poistettua kiinni tarttuneen lian.

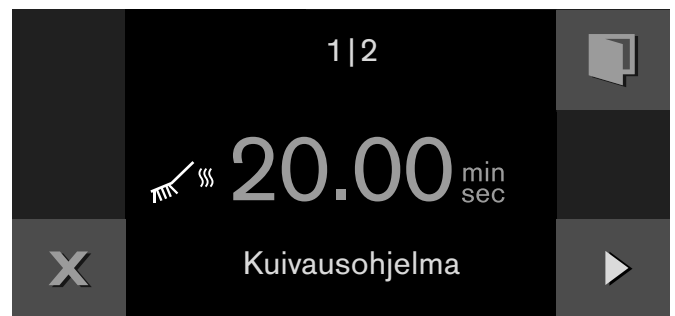
Kuivausohjelma


Puhdistuksen tai höyrykypsennyksen jälkeen voit kuivattaa uunitilan kuivausohjelmalla.

Kuivausohjelma kestää 20 minuuttia.

Kuivausohjelman käynnistys

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



- 5 Merkkiääni soi 20 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy huomautus. Vahvista symbolilla .

Kuivausohjelma on päättynyt. Anna laitteen jäähtyä täysin. Kiillota sitten uunitila ja luukun lasi pehmeällä liinalla.

Kalkinpoisto-ohjelma

Säännöllinen kalkinpoisto pitää uunitilan kunnon hyvänä. Kalkinpoisto-ohjelmalla uunitilasta poistetaan kalkki, se huuhdellaan ja kuivataan täysin automaattisesti.

Näytön viesti muistuttaa sinua veden laadusta ja laitteen käytöstä riippuen, että kalkinpoisto-ohjelman suorittaminen on ajankohtaista. Tarvittaessa (esim. uunitilassa on kalkkijäämiä) voit suorittaa kalkinpoisto-ohjelman myös useammin.

Kalkinpoisto-ohjelma kestää kokonaisuudessaan 2 tuntia 15 minuuttia.

Kalkinpoisto-ohjelmaa varten tarvitaan erityinen kalkinpoistokasetti. Näitä voit hankkia huoltopalvelusta tai Online-Shopista (CL S20 040 setti, jossa 4 kalkinpoistokasettia, tilausnumero 00311768).


Huomio!

Uunitilan vaurioituminen: Käytä kalkinpoistokasettia vain kalkinpoisto-ohjelmaa varten. Älä laita kalkinpoistokasetteja kuumaan uuniin tai kuumenna niitä uunissa.

Huomautuksia

- Kalkinpoisto-ohjelma voidaan käynnistää vain, kun laite on jäähtynyt lämpötilaan alle 40 °C.
- Poista uunitilasta kaikki varusteet ennen kuin käynnistät kalkinpoisto-ohjelman (ritilä, kypsennysastia, paistolämpömittari).
- Siiviläsuodattimen pitää olla kalkinpoisto-ohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa.
- Laitteen luukku on kalkinpoisto-ohjelman ajan lukittu.
- Anna kalkinpoisto-ohjelman käydä aina loppuun saakka. Kalkinpoisto-ohjelmaa ei voida keskeyttää.
- Myös veden kalkinpoistojärjestelmää (lisävaruste GF 111 100) käytettäessä voi kalkinpoisto olla tarpeen, veden laadusta ja laitteen käytöstä riippuen. Näytön viesti muistuttaa sinua tästä.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**. Valitse kiertovalitsimella kalkinpoisto-ohjelma.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvasta valitsimella ✓.
- 3 Näytössä näkyy poiskytketymisaika, jolloin kalkinpoisto-ohjelma tulee olemaan päättynyt. Siirrä halutessasi poiskytkentäaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella. Vahvasta valitsimella ✓.

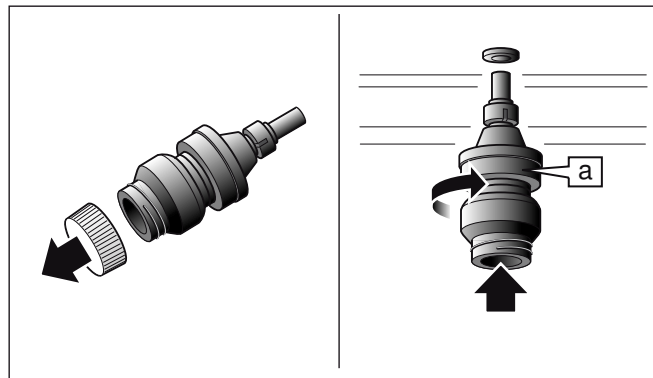


4 Poista kaikki varusteet uunitilasta. Vahvasta valitsimella ✓.

5 Poista korkki kalkinpoistokasetista.

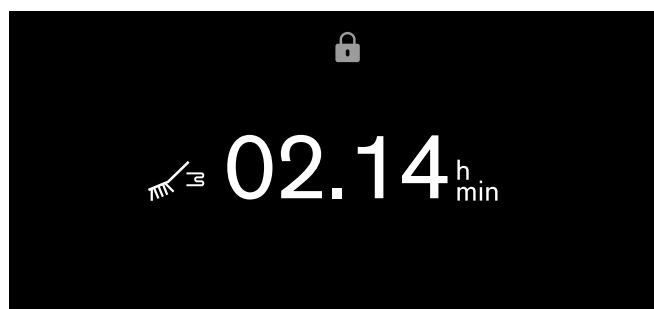
Huomio!

Älä poista kalkinpoistokasetin aukossa olevaa vahatulppaa. Älä käytä muuta kalkinpoistoainetta.



6 Kierrä kalkinpoistokasetti (a) uunitilassa ylhäällä olevaan liitännään vasteeseen saakka. Sulje laitteen luukku. Vahvasta valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy kalkinpoistoaika 2.15 tuntia.

7 Käynnistä valitsimella ▶. Kalkinpoistoaika kuluu näytössä. Uunilamppu ei pala. Laitteen luukku on lukittu.



Kun kalkinpoisto-ohjelma on päättynyt, kuulet äänimerkin. Laitteen luukun lukitus vapautuu. Näyttöön ilmestyy viesti.

8 Poista kalkinpoistokasetti. Vahvasta valitsimella ✓.

9 Kierrä uunitilan pohjassa olevaa siiviläsuodatinta vasemmalle ja ota se pois paikaltaan. Poista ruoantähteet siiviläsuodattimesta. Huuhtelee juoksevan veden alla.

10 Aseta siiviläsuodatin paikalleen ja kierrä oikealle vasteeseen saakka. Vahvasta valitsimella ✓.

Kalkinpoisto-ohjelma on päättynyt. Poista lopuksi kalkinpoistohuomautus näytöstä.

Vahvasta valitsimella ✓.

Anna laitteen jäähtyä. Kiillota sitten uunitila ja lasi pehmeällä liinalla.

Hävitä tyhjä kalkinpoistokasetti paikallisten määräysten mukaan kotitalousjätteen mukana.

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
	Virheikäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukkua ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi (ks. luku "Lapsilukko")
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvasta huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Laite ei kytkeydy päälle, näyttöön ilmestyy huomautus	Laitteessa ei ole vettä	Tarkista vesiliitos
Ei näkyvää höyryä	Yli 100°C vesihöyry ei ole näkyvää	Tämä on normaalia.
Grillin lämpövastus säteilee lämpöä vain reunasta, ei keskeltä.	Parhaan mahdollisen lämpöjakautuman saavuttamiseksi kuumenee grillipinta vain reunasta.	Tämä on normaalia.
Symboli  "höyrynpisto" ei ilmesty näyttöön	Höyrynpisto on mahdollista vain kypsennystilan lämpötilan ollessa alhaisempi kuin 130°C.	Tämä on normaalia.
Höyryä poistuu ulos suurin määrin luukun yläreunasta.	Laite kalibroiti tai kuumentaa tai käyttötapaa on vaihdettu.	Tämä on normaalia.
	Kiehumapisteen tarkistus ei ole tarpeen	Suorita kiehumapisteen tarkistus
Höyryä poistuu ulos suurin määrin luukun sivureunasta	Luukun tiiviste on likainen tai irti	Luukun tiiviste on puhdistettava ja asetettava taas uraansa
Suriseva ääni käynnistettäessä	Poistovesipumppu käynnistyy	Normaali käyttööni
	Laite ei ole ollut pariin päivään käytössä	Tämä on normaalia: kyseessä on automaattisesti tapahtuva huuhtelu käyttöäönnoton yhteydessä.
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni.	Jännitysvenymä korkeilla lämpötilaeroilla.	Tämä on normaalia.
Laite ei kehittä enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiintunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma
Uunitila on käytön jälkeen kostea	Tämä on käytetystä uunitoiminnosta riippuen normaalia	Kuivaa uunitila käytön jälkeen kuivausohjelmalla
Virheilmoitus "Exxx"		Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0; jos näyttö sammuu, kyseessä oli hetkellinen ongelma. Jos vika ilmenee uudelleen tai ilmoitus pysyy näytössä, soita huoltoliikkeen ja kerro vikakoodi.

Sähkökatko

Laite pysyy muutaman sekunnin kestävän sähkökatkon ajan päällä. Toiminto jatkuu.

Jos sähkökatko oli pidempi laitteen ollessa käytössä, näyttöön ilmestyy viesti. Toiminto on keskeytynyt.

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

Esittelykäyttö

Jos näyttöön ilmestyy symboli ✖, esittelykäyttö on aktivoitu. Laite ei kuumene.

Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelykäyttö perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa (ks. luku "Perusasetukset").

Uunivalon lampun vaihto

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

Huomio!

Lampun suojusta ei saa irrottaa. Tiivisteet voivat vaurioitua.

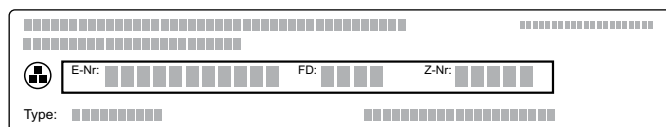
Mikäli uunivalon lasisuojaus on rikki, on se vaihdettava uuteen. Lasisuojuksia saat huoltoliikkeestä. Ilmoita tällöin laitteen E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Annetut 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.
- 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 rutilöitä ja astioita liian tiiviisti. Siten varmistat höyryn optimaalisen kierron.
- 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 kypsyvät höyryssä hellävaraisemmin kuin kiehuvaassa vedessä: maku, väri ja rakenne säilyvät paremmin. Vesiliukoiset vitamiinit ja ainesosat eivät huuhtoudu pois. Koska yhdistelmähöyryuuni toimii ilman painetta ja vain 100 °C:ssa, kypsentäminen on myös huomattavasti hellävaraisempaa kuin esimerkiksi painekattilassa.
- Kaikki tiedot perustuvat 1 kg:aan puhdistettuja vihanneksia.
- Käytä vihannesten höyrykypsennykseen rei'itettyä kypsennysastian sisäosaa, jonka työnnät alhaalta lukien toiselle kannatintasolle. Työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa sen alle. Talteen otetun vihannesnesteeseen voit käyttää kastikkeen tai vihannesliemen pohjana.
- Blanseeraus tapahtuu esikuumentetussa uunissa 8 - 10 minuutissa. Jos vihanneksia tai hedelmiä ei tarjota heti, jäähdytä ne nopeasti jääkylmällä vedellä, jotta estät jälkilämmön aiheuttaman jälkikypsennyksen.

Elintarvike	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys-aika min	Huomautuksia
Artisokat, suuret	rei'itetty	100	100	30 - 40	
Artisokat, pienet	rei'itetty	100	100	20 - 25	
Kukkakaali, kokonainen	rei'itetty	100	100	25 - 30	
Kukkakaali, nuppuina	rei'itetty	100	100	15 - 25	
Pavut, vihreät	rei'itetty	100	100	25 - 30	
Parsakaali, nuppuina	rei'itetty	100	100	15 - 20	Reseptivihje: tarjota voissa paahdettujen mantelien kera.
Fenkoli, viipaleina	rei'itetty	100	100	15 - 20	

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Kasvisterriini	rei'itetty / ritilä	100	100	50 - 60	terriinivuoassa Käytä tarkan kypsyyssasteen tarkastamiseksi paistolämpömittaria (ks. luku "Paistolämpömittari").
Perunat, viipaleina 0,5 cm	rei'itetty	100	100	15 - 20	
Perunat, kuorittuina ja neljänneksinä	rei'itetty	100	100	25 - 35	
Kyssäkaali, viipaleina	rei'itetty	100	100	20 - 30	
Purjo, viipaleina	rei'itetty	100	100	10 - 15	
Paprika, täytetty	reiätön	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Jos käytät lihatäytettä, ruskista täyte ensin.
Kuoriperunat (à n. 50 g)	rei'itetty	100	100	30 - 35	
Kuoriperunat (à n. 100 g)	rei'itetty	100	100	45 - 50	
Ruusukaali	rei'itetty	100	100	20 - 25	
Parsa, vihreä	rei'itetty	100	100	12 - 15	
Parsa, valkoinen	rei'itetty	100	100	20 - 30	
Pinaatti	rei'itetty	100	100	4 - 6	Hauduta lopuksi kattilassa sipuleiden ja valkosipulin kanssa.
Tomaattien kuoriminen	rei'itetty	100	100	3 - 4	Tee tomaatteihin viillot, jäähdytä höyrykypsennyksen jälkeen nopeasti jääkylmässä vedessä.
Sokeriherneet	rei'itetty	100	100	5 - 10	

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	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Kultaotsa-ahven, kokonaisena (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 liivipaperi.
Hummeri, keitetty, paloiteltu, lämmitys	rei'itetty	70 - 80	100	10 - 12	
Karppi, sininen, kokonaisena (1,5 kg)	reiätön	90 - 100	100	35 - 45	liemessä
Lohifilee (à 150 g)	rei'itetty	90 - 100	100	10 - 12	
Lohi, kokonaisena (2,5 kg)	rei'itetty	100	100	65 - 75	
Sinisimpukat (1,5 kg)	rei'itetty	100	100	6 - 8	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori avautuu.

Elintarvike	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys-aika min	Huomautuksia
Seiti, kokonaisena (800 g)	rei'itetty	90 - 100	100	18 - 20	
Merikrottifilee (à 300 g)	Lasivuoka / ritilä	180 - 200	100	8 - 10	liemessä
Meribassi, kokonaisena (à 400 g)	rei'itetty	90 - 100	100	12 - 18	

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	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys-aika 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	
Merianturarulla, 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 yrttejä, 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: annan lihan levätä ritilällä vielä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Näin liha "rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä.

Elintarvike	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys-aika min	Huomautuksia
Entrecôte, ruskistettu, punertava (à 350 g)	reiätön	170 - 180	30	10 - 20	
Filee, ruskistettu, punertava, lehtitaikinakuoressa (600 g)	reiätön	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Laita kypsennysastian pohjalle leivinpaperi.
Vasikanselys, ruskistettu, punertava (1 kg)	reiätön	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Kassler, kypsennetty, viipaleina	reiätön	100	100	15 - 20	
Kamarapintainen paisti (kamarapintainen porsaanpaisti), täyskypsä (1,5 kg)	Ritilä	1) 120	100	30	Tee kamaraan ennen kypsennyksen ristiviillot. Käytä paistolämpömittaria: kypsennä toisessa kypsennysvaiheessa sisälämpötilaan n. 60 °C saakka, kolmannessa kypsennysvaiheessa sisälämpötilaan 75 - 80 °C saakka.
		2) 160	80	30 - 40	
		3) 230	0	20 - 40	
Lampaanselys, ruskistettu, punertava (à 150 g)	reiätön	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lampaanreisi, ruskistettu, punertava (1,5 kg)	reiätön	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Kauriinselys, ruskistettu, punertava (à 500 g)	reiätön	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Naudanpaisti, täyskypsä (1,5 kg)	Ritilä	1) 210 - 230	100	15 - 20	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Paahtopaisti, ruskistettu, punertava (1 kg)	reiätön	170 - 180	30	50 - 60	
Porsaanpaisti (kaula tai lapa), täyskypsä (1 - 1,5 kg)	Ritilä	1) 200 - 220	100	15	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
		2) 160 - 180	60	40 - 60	
Makkara, kypsä, lämmittäminen	reiätön	85 - 90	100	10 - 20	esim. Lyoner, Weißwurst

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 lihanesteen valumisen pois ja antaa tyyppillisen paistoaromin.
- Mausta varovasti: lihan hidas kypsytyk 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	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsennys-aika 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	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen (3 kg)	reiätön	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Kypsennä rintapuoli alaspäin. Käännä ankka, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Siten herkkä rintaliha ei kuivu niin paljon.
Ankanrinta, ruskistettu, punertava, (à 350 g)	reiätön	160	0	25 - 30	
Broileri, kokonainen (1,5 kg)	Ritilä	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Kypsennä yhteen sidotut koivet ja rinta ylöspäin.
Broilerinrinta, täytetty, höyrykypsennetty (à 200 g)	rei'itetty	100	100	10 - 15	Reseptivihje: täytä pinaatilla ja lampaanmaitojuustolla.
Kalkkunanrintafilee, höyrykypsennetty (à 300 g)	rei'itetty	100	100	12 - 15	
Kananpoika, viiriäinen, höyrykypsennetty (à 150 - 200 g)	rei'itetty	100	100	15 - 20	
Kananpoika, viiriäinen (à 150 - 200 g)	reiätön	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Reseptivihje: sivele öljyllä ja provinssin yrttisekoituksella.
Kyyhkynen, h öyrykypsennetty (à 300 g)	rei'itetty	100	100	20 - 30	
Kyyhkynen (à 300 g)	reiätön	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sous-vide-kypsennys

Sous-vide-kypsennys tarkoittaa kypsennystä "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella.

Sous-vide-kypsennys on hellävarainen ja vähärasvainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin.

Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta haluttu kypsäysaste voidaan saavuttaa hallitusti. Ruokien kypsyminen ylikypsiksi on lähes mahdotonta.

Annokset

Ota kypsennystaulukossa olevat annoskoot huomioon. Suurempien määrien ja kappaleiden kohdalla on kypsennysaikaa muutettava vastaavasti.

Kalalle, lihalle ja linnunlihalle ilmoitetut annokset ovat yhdelle hengelle. Vihanneksille ja jälkiruoille valittiin kulloinkin neljän hengen annosmäärä.

Kannatinkorkeudet

Kypsennys on mahdollista yhdellä tai kahdella tasolla. Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi kypsennysastiat työnnetään korkeudelle 1 ja 3. Jos kypsennät vain yhdellä tasolla, käytä tasoa 2.

Hygienia

Terveysriski!

Sous-vide-kypsennys tapahtuu matalassa kypsennyslämpötilassa. Kiinnitä sen tähden ehdottomasti huomiota seuraaviin käyttöä ja hygieniaa koskeviin ohjeisiin:

- Käytä vain hyvälaatuisia tuoreita elintarvikkeita.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.
- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.

Tyhjiöpakkauspussi

Käytä Sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä tyhjiöpakkauspusseja.

Älä kypsennä ruokia pakkauksissa, joissa ostit ne (esim. pakattu kala). Nämä pakkaukset eivät sovellu Sous-vide-kypsennykseen.

Tyhjiöpakkaaminen

Käytä ruokien tyhjiöpakkaamiseen tyhjiöpakkauslaitetta, joka kykenee tuottamaan 99 % tyhjiön. Vain siten voidaan saavuttaa tasainen lämmönsiirto ja siten täydellinen kypsennystulos.

Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö pussissa asianmukainen. Kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:

- Tyhjiöpussissa ei ole ilmaa / ilmaa on vain hyvin vähän.
- Sauma on kunnolla kiinni.
- Tyhjiöpussissa ei ole reikiä. Älä käytä paistolämpömittaria.
- Yhdessä tyhjiöpakatut lihan- ja kalanpalat eivät puristu suoraan toisiaan vasten.
- Vihannekset ja jälkiruoat on tyhjiöpakattu mahdollisimman litteinä annoksina.

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

Tyhjiöpakkaa elintarvikkeet enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voidaan välttää, että elintarvikkeista muodostuisi kaasuja (esim. vihannekset), jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytyminen muuttuisivat.

Elintarvikkeiden laatu

Kypsennystuloksen laatu riippuu sataprosenttisesti lähtötuotteen ominaisuuksista. Käytä vain tuoreita, ensiluokkaisia elintarvikkeita. Vain siten voidaan taata turvallinen ja maukkaan moitteeton kypsennystulos.

Valmistus

Tyhjiössä kypsennettäessä aromiaineet eivät pääse poistumaan ja ruokien ominaismaku voimistuu. Ota huomioon, että tavanomaiset määrät mausteita, yrttejä ja valkosipulia voivat vaikuttaa makuun huomattavasti voimakkaammin. Aloita ensin puolella totutusta määrästä.

Kun lähtötuote on laadukas, riittää usein, että pussiin lisätään pieni voionokare ja vähän suolaa ja pippuria. Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistaminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

Älä laita tyhjiöpakattuja ruokia päällekkäin tai liian tiiviisti vierekkäin kypsennysastiaan. Jotta lämpö jakautuu tasaisesti, elintarvikkeet eivät saa koskettaa toisiaan. Jos tyhjiöpusseja on useita, kypsennä kahdella tasolla.

Poista pussi kypsennyksen jälkeen varovasti, koska tyhjiöpussin pinnalle kertyy kuumaa vettä. Työnnä rei'ittämätön kypsennysastia rei'itetyn kypsennysastian, jossa kuuma tuote on, alapuolella olevalle kannatinkorkeudelle.

Kuivaa pussin pinta, laita se puhtaaseen rei'ittämättömään kypsennysastiaan ja avaa pussi saksilla. Laita kypsennysastiaan kaikki kypsennetyt tuotteet ja niistä irronnut neste.

Kypsennetty tuote voidaan viimeistellä Sous-vide-kypsennyksen jälkeen seuraavasti:
















Liha: ruskista lyhyesti ja hyvin kuumassa muutaman sekunnin ajan eri kummaltakin puolelta. Näin saadaan kaunis pinta ja tutut paahtamisen aromit ilman, että lihasta tulee ylikypsää. Erityisen hyvän tuloksen saat Teppan Yakilla tai grillissä. Tärkeää: painele lihan pinta keittiöliinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn, jotta vältät rasvaroiskeet.



















Vihannekset: ruskista lyhyesti pannulla tai Teppan Yakilla, jotta vihannekset saavat paahtamisen aromit. Vihannekset voidaan tällöin maustaa tai sekoittaa muiden aineiden kanssa helposti ilman, että ne jäähtyvät.

Kala: mausta ja kaada pinnalle kuumaa voisulaa. Koska monet kalalajit hajoavat helposti Sous-vide-kypsennyksen jälkeen, kala on parasta haluttaessa ruskistaa vain ennen Sous-vide-kypsennystä.

Pidennä ruskistusaikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut Sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.

Tarjoa ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuuman kastikkeen tai voin kera, koska Sous-vide-kypsennys tapahtuu suhteellisen matalassa lämpötilassa.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Uuni- toiminto	Kypsennys- aika min	Huomautuksia
Liha					
Entrecôte, puoliraaka (à 180 g)	reiällinen	58		100	Ruskista kypsennyksen jälkeen lyhyesti Teppan Yakilla tai grillissä korkeassa lämpötilassa molemmilta puolilta. Siten saat kauniin pinnan ja tutun paahtamisen aromin ilman, että liha kypsyy ylikypsäksi.
Entrecôte, punertava (à 180 g)	reiällinen	63		90	
Entrecôte, täyskypsä (180 g)	reiällinen	70		85	
Vasikanpaistipihvit (à 160 g)	reiällinen	60		80	
Naudanlihapihvit, puoliraaka (à 180 g)	reiällinen	58		60	
Naudanpihvit, punertava (à 180 g)	reiällinen	63		50	
Naudanpihvit, täyskypsä (à 180 g)	reiällinen	70		45	
Porsaanmedaljongit (à 80 g)	reiällinen	63		75	
Lintu					
Ankanrinta (à 350 g)	reiällinen	58		70	Paista nahkapuoli kypsennyksen jälkeen kuumalla pannulla rapeaksi.
Hanhenmaksa (1 rulla à 300 g)	reiällinen	80		30	Reseptivihje: puhdistu hanhenmaksa, sekoita muiden aineiden kanssa. Kääri folioon ja pistele siihen useita reikiä. Tyhjiöpakkaa rulla ja anna jäähtyä jääkaapissa ennen Sous-vide-kypsennystä usean tunnin ajan.
Broilerinrinta (à 250 g)	reiällinen	65		60	
Kala ja äyriäiset					
Katkaravut (125 g)	reiällinen	60		30	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja valkosipulin kera.
Kampasimpukat (à 20 - 50 g)	reiällinen	60		6 - 10	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska (à 140 g)	reiällinen	59		25	
Lohifilee (à 140 g)	reiällinen	58		30	Ruskista halutessasi kypsennyksen jälkeen pikaisesti kuumalla pannulla.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Uuni- toiminto	Kypsennys- aika min	Huomautuksia
Kuha (à 140 g)	reiällinen	60	 100%	20	
Vihannekset					
Herkkusienet, neljänneksinä (500 g)	reiällinen	85	 100%	20	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, rosmariinin, valkosipulin ja suolan kera.
Sikurisalaatti, halkaistuna (4 - 6 kpl)	reiällinen	85	 100%	40	Reseptivihje: halkaise sikurisalaatit. Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, sokerin, suolan, voin ja timjamin kera.
Valkoinen parsaa, kokonainen (500 g)	reiällinen	88	 100%	45	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, suolan ja pienen sokerimäärän kera.
Vihreä parsaa, kokonainen (600 g)	reiällinen	85	 100%	15 - 20	Reseptivihje: pysy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa voin, suolan ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	reiällinen	95	 100%	35 - 40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuoritut, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (800 g)	reiällinen	95	 100%	40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Perunat, kuorineen, kokonaiset tai halkaistut (800 g)	reiällinen	95	 100%	50	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Pese ensin huolellisesti.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut (500 g)	reiällinen	85	 100%	15	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera. Sekoita yhteen punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja.
Kurpitsa, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (600 g)	reiällinen	90	 100%	20 - 25	Kypsennysaika voi vaihdella kurpitsalajin mukaan.
Kesäkurpitsa, viipaleina 1 cm (600 g)	reiällinen	85	 100%	30	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja timjamin kera.
Sokeriherneet, kokonaiset (500 g)	reiällinen	85	 100%	5 - 10	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera.
Jälkiruoka					
Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	reiällinen	85	 100%	70	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera.
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm (2 - 4 kpl)	reiällinen	85	 100%	10 - 15	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera.
Banaanit, kokonaiset (2 - 4 kpl)	reiällinen	65	 100%	15 - 20	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljatangon kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina (2 - 4 kpl)	reiällinen	85	 100%	30	Reseptivihje: makeuta hunajalla tai sokerilla.
Kumkvatit, puolitetut (12 - 16 kpl)	reiällinen	85	 100%	75	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, vaniljatangon, hunajan ja aprikoosimarmeladin kera. Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi.
Vaniljakastike (0,5 l)	reiällinen	82	 100%	18 - 20	Reseptivihje: 0,5 l maitoa, 1 muna, 3 keltuasta, 80 g sokeria, 1 vaniljatanko.

Grillaus

- Eri grillitoiminnoilla ruoat voidaan ruskistaa tarvittaessa voimakkaammin.
- Käytä kaikissa tasogrillaustavoissa vain kannatinkorkeuksia 1 - 3. Grillaa vain laitteen luukku suljettuna.
- Käytä eri kannatinkorkeuksia haluamasi ruskistuksen mukaan. Alhaalta päin ensimmäisellä tasolla saat kevyen ruskistuksen, kolmannella tasolla voimakkaan ruskistuksen.
- Jos ruskistustulos on liian vaalea, voit jatkaa grillausta käyttötavalla Tasogrilli alhaalta päin toisella kannatinkorkeudella.
- Esilämmitä käyttötavoilla Tasogrilli ja Tasogrilli + kiertoilma enintään 5 minuuttia, koska grillausvaikutus alkaa jo 5 minuutin kuluttua.
- Älä käytä paistolämpömittaria käyttötavoilla Tasogrilli, Tasogrilli + kiertoilma ja Tasogrilli + kosteus.

Elintarvike	Kypsennys- astia, korkeus	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsennys- aika min	Huomautuksia
Marenkikuorrute (kakuille / jälkiruokiin)	Ritilä 2	230	~~~~~	3 - 5	
Lämpimät voileivät	Ritilä ja reiätön 2 / 3	200	~~~~~	10 - 12	
Purotaimen (kokonainen)	Ritilä ja reiätön 3	230	~~~~~	10 - 12 per puoli	Reseptivihje: täytä sitruunaviipaleilla ja persiljalla.
Grillatut vihannekset (700 g)	reiätön 2	230	~~~~~	20 - 25	esim. kesäkurpitsa, munakoisot
Vihannespastos	reiätön 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	esim. parsakaali ja kukkakaali
Vihannesvartaat	Ritilä ja reiätön 3	230	~~~~~ / ~~~~~ f1	12 - 14 per puoli	Kypsennysaika riippuu vihanneslajista.
Broilerin koipireisi (à 350 g)	Ritilä ja reiätön 2 / 3	180 - 200	~~~~~ f2	35 - 40	
Perunagradiini (1 kg perunoita)	reiätön 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	
Paahtoleipä (normin EN60350-1 mukaan)	Ritilä 2	230	~~~~~	4 - 5	Esilämmitä 5 minuuttia.
Kuorrutetut kesäkurpitsat, täytetyt, pituussuuntaan halkaistut	reiätön 2	180	~~~~~ f2	20 - 25	

Lisukkeet

Noudata myös pakkauksessa olevia ohjeita.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys- aika min	Huomautuksia
Basmatiriisi (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	15 - 20	
Kuskus (250 g + 250 ml vettä)	reiätön	100	100	5 - 10	
Pyörökät (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 %	Kypsennys- aika min	Huomautuksia
Crème brûlée (à 130 g)	reiätön	90	100	40 - 45	Pienissä kohokasvuissa, peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla.
Hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudeln/ Germknödel) (à 100 g)	reiätön	100	100	20 - 30	Anna hiivataikinapullien kohota ennen höyrykypsennystä 30 min (ks. luku "Taikinan nostatus").
Vanukas / Crème caramel (à 130 g)	rei'itetty	90 - 95	100	30 - 35	Pienissä kohokasvuissa, peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla.
Hilloke	reiätön	100	100	15 - 25	Esim. omenat, päärynät, raparperi Reseptivihje: lisää joukkoon sokeria, vaniljasokeria, kanelia tai sitruunanmehua.
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 riisipuuro

Muut

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika 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.
Mannapyörökät	reiätön	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	reiätön	170 - 190	0 /60	35 - 60	
Kohokas	Pienet koho-kasvuokat, ritilä	180 - 200	60	12 - 20	
Suklaan sulatus	Kuumuutta kestävä kulho, ritilä	100	100	5 - 8	Peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla.

Leivonnaiset

- Yhdistelmähöyryuunissa voit kypsentää leivonnaiset aina optimaalisessa kosteudessa:
 -  | Kuumailma + 0 % kosteus: ylimääräinen kosteus pääsee poistumaan hedelmäpiirakoista ja paistoksista. Tämä käytötapa vastaa kuumailmaa perinteisessä uunissa.
 -  | Kuumailma + 30 % kosteus: Sokerikakku ei kuivu liikaa. Elintarvikkeen oma kosteus ei pääse poistumaan uunitilasta.
 -  | Kuumailma + 60 - 100 % kosteus: Lehtitaikinasta ja hiivataikinaleivonnaisesta tulee sisältä kuohkeaa ja ulkopinnalta rapeaa ja kiiltävää.
- Yhdistelmähöyryuunissa voidaan paistaa vain yhdellä tasolla. Työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle. Jos käytät korkeaa kakkuvuokaa, aseta se ritilälle, jonka työnnät ensimmäiselle kannatinkorkeudelle.
- Höyrystämisen yhteydessä – mahdollista kuumailmakäytössä (0 % kosteus) ja kosteustasolla 30 % – kypsennettävää tuotteeseen lisätään nopeasti höyryä, kun kosketetaan symbolia . Tätä toimintoa käytetään mm. leivänpaiston yhteydessä kypsennysprosessin alussa, jolloin saadaan lisää kuohkeutta ja rapeampi kuori.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Omenapiirakka, kannellinen (normin EN60350-1 mukaan)	Irtopohjavuoka 20 cm, ritilä	160	0	110	Esilämmitys
Bagelit	reiätön	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Patonki, esipaistettu	Ritilä	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Täytekakkupohja, korkea (6 munaa)	Irtopohjavuoka	160 - 170	0	30 - 35	
Täytekakkupohja, matala (2 munaa)	reiätön	190 - 210	0 - 30	8 - 10	esim. kääretorttuun
Pieni lehtitaikinaleivonnainen	reiätön	190 - 210	80 - 100	10 - 18	esim. unikonsiementen, marsipaenin tai mausteisesti kinkun, juuston kera
Briossit, sämpylät	reiätön	160	0	8 - 12	
Sämpylät (à 50 - 100 g)	reiätön	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Sämpylät voit paistaa hyvin myös seuraavasti: esilämmitä uuni 220 °C:een kosteudella 30 %. Kun olet laittanut leivonnaiset uuniin, höyrystä kerran tai kaksi, laske 5 minuutin kuluttua kosteus ja lämpö arvoon 0 % ja 190 °C.


Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys- aika min	Huomautuksia
Sämpylät, esipaistetut	Ritilä	150 - 170	0	8 - 15	Höyrystä aluksi.
Leipä (0,5 - 1 kg)	reiätön	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Höyrystä aluksi 2 - 3 kertaa. Käytä tarkan kypsyyssasteen tarkastamiseksi paistolämpömittaria (ks. luku "Paistolämpömittari"). Anna jäähtyä ritilällä.
Piirakka sokerikakkutaikin- asta	reiätön	160 - 165	0	35 - 40	
Torvivuokakakku (1 kg jauhoja)	Torvivuoka, ritilä	160 - 175	30	45 - 50	
Pannupulla	reiätön	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Käytä kostealla täytteellä täytettyyn pannupullaan (esim. luumupiirakka tai sipulipiirakka) kosteutta 0 % ja kuivaan täytteeseen (esim. sirote) 60 % kosteutta.
Pullapitko (500 g jauhoja)	reiätön	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffinit	Muffinipelti, ritilä	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makronit	reiätön	150 - 160	0	15 - 20	
Pikkuleivät	reiätön	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, piirakka	Quiche- vuoka, ritilä	190 - 210	0	45 - 60	
Sokerikakku	Suorakaiteen muotoinen/ irtopohja- vuoka, ritilä	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Kuppikakut	reiätön	160	0	30	
Pursotin pikkuleivät (normin EN60350-1 mukaan)	reiätön	165	0	30 - 32	Esilämmitys
Ranskalainen omenapiiras	Piirakka- vuoka, ritilä	190 - 200	0 - 30	30 - 45	esim. omenoiden, suklaan, aprikoosin, tai pikantisti parsan, sipulin, juuston kera
Kakkupohja (normin EN60350-1 mukaan)	reiätön	150	0	40	Esilämmitys
Tuulihatut, eclairit	reiätön	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Nostatus (taikinan kohotus)

- Yhdistelmähöyryuuni tarjoaa ihanteelliset olosuhteet taikinan nostatukseen ja taikinajuurille tai paistovalmiille leivonnaisille ilman kuivumisvaaraa.
- Käytä tällöin käyttötapaa "Kuumailma + 60 % kosteus".
- Kulhoa ei tarvitse peittää kostealla liinalla. Taikinan nostatus kestää puolta lyhyemmän ajan kuin perinteisellä tavalla.
- Annettu nostatusaika on vain ohjeellinen. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Taikinajuuri (600 g jauhoja)	Kulho / ritilä	38 - 40	60	30 - 45	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina

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 (ä 150 g)	reiätön	120	12 - 15	Sormenpaksuiset viipaleet, älä lada 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	

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

Terveysriski!

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

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

Elintarvike	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennys-aika min	Huomautuksia
Marjat (300 g)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Paisti (1 - 1,5 kg)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Kalafilee (à 150 g)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Vihannekset (400 g)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Gulassi (600 g)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Broileri (1 kg)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Broilerin koipireisi (à 400 g)	rei'itetty	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

* Lisää tämän ruoan yhteydessä vielä tasaantumisaika: kytke laite sulatusajan päätyttyä pois päältä ja anna ruokien olla suljetussa uunissa vielä 10 - 15 minuuttia, jotta ne sulavat aivan sisältä asti.

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 %	Kypsennys-aika 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 reiitettyn 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 %	Kypsennys-aika 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 jogurttisiemenen tuhoutumisen. Iskukuumennettua UHT-maitoa ei tarvitse kuumentaa. (Huomautus: jos valmistat jogurttia kylmästä maidosta, kypsymisaika pitenee).
- Tärkeää! Jäähdytä maito vesihautteessa lämpötilaan 40 °C, jotta jogurttisiemen ei tuhoudu.
- Sekoita luonnonjogurtti, jossa on toimiva jogurttisiemen, maidon joukkoon (100 ml kohden 1 - 2 teelusikallista jogurttia).
- Jos käytät jogurttihapatetta, noudata pakkauksen ohjeita.
- Täytä jogurtti puhtaisiin lasihin.
- 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	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennys-aika min	Huomautuksia
Maustamaton jogurtti (suljetuissa laseissa)	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 vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

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

GAGGENAU



9000975745 fi (970328)