

BS 450/451

BS 454/455

Yhdistelmähöyryuuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	6

Ympäristönsuojelu	7
Energiansäästö	7
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7

Tutustuminen laitteeseen	8
Yhdistelmähöyryuuni	8
Puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö	8
Näyttö ja valitsimet	9
Symbolit	9
Värit ja esitystapa	10
Luukun automaattiaukaisu	10
Standby	10
Laitteen aktivointi	10
Lisäinformaatiota i ja i [®]	10
Jäähdytyspuhallin	11
Uunitilan kuivaaminen	11
Asennot Toiminnonvalitsin	11
Lisätarvikkeet	13
Erityislisätarvikkeet	13

Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Kielen asettaminen	14
Kellonajan muodon asetus	14
Kellonajan asetus	14
Päivämäärän asettaminen	14
Päiväyksen asettaminen	14
Lämpötilayksikön asetus	14
Veden kovuuden asetus	14
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	14
Luukun lasin puhdistus	14
Varusteiden puhdistus	15
Laitteen kuumentaminen	15

Laitteen aktivointi	15
Standby	15
Laitteen aktivointi	15

Koneen käyttö	16
Vesisäiliön täyttäminen	16
Uunitila	16
Varusteiden asettaminen uuniin	17
Päällekytkentä	17
Poiskytkentä	17
Höyrytis	17
Jokaisen käytön jälkeen	17
Turvakatkaisu	17

Ajastintoiminnot	18
Ajastin-valikon haku näyttöön	18
Hälytin	18
Ajanottokello	18
Kypsennysajan kesto	19
Kypsennysajan päättymisen	20

Pitkäaika-ajastin	21
Pitkäaika-ajastimen asetus	21

Lapsilukko	21
Lapsilukon aktivointi	21
Lapsilukon deaktivointi	21

Automaattiohjelmat	22
Asetuksia koskevia ohjeita	22
Ruoan valitseminen	22
Ruoan asetusten tekeminen	22
Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön	23

Yksilölliset reseptit	23
Reseptin tallentaminen	23
Reseptin ohjelmointi	24
Nimen syöttäminen	24
Reseptin käynnistäminen	24
Reseptin muuttaminen	25
Reseptin poistaminen	25

Paistolämpömittari	25
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen	26
Sisälämpötilan asettaminen	26
Ohjearvoja sisälämpötilalle	27

Home Connect	28
Asentaminen	28
Kaukokäynnistys	29
Home Connect -asetukset	30
Etädiagnoosi	31
Tietosuojaa koskeva huomautus	31
Standardinmukaisuustodistus	31

Perusasetukset	32
-----------------------	-----------

Puhdistus ja huolto	35
Puhdistusaine	35
Puhdistusohjelma	36
Kuivausohjelma	38
Kalkinpoisto-ohjelma	38
Kannatinritilöiden poistaminen	40

Mitä tehdä häiriön sattuessa?	41
Sähkökatko	42
Esittelykäyttö	42

Huoltopalvelu	43
Mallinumero ja sarjanumero	43
Taulukot ja vihjeet	43
Vihannekset	44
Kala	45
Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa	46
Liha - kypsennys korkeammissa lämpötiloissa	47
Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys	48
Lintu	49
Sous-vide-kypsennys	49
Grillaus	53
Lisukkeet	54
Jälkiruoat	54
Muut	55
Leivonnaiset	55
Nostatus (taikinan kohotus)	57
Uudelleenlämmitys	57
Sulatus	59
Umpioiminen	59
Mehun valmistus (marjahedelmät)	60
Jugurtin valmistus	60
Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	60
Akryyliamidi elintarvikkeissa	60

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 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

⚠️ Tärkeitä turvallisuusohjeita

⚠️ Varoitus – Palovaara!

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

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠️ Varoitus – 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.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Puhdistusaineliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Noudata puhdistuskasettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita. Älä juo puhdistusaineliuosta. Puhdistusaineliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ennen laitteen seuraavaa käyttöä.
- Kalkinpoistotabletit voivat aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Noudata kalkinpoistotablettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita. Vältä ihokontaktia kalkinpoistotablettien kanssa. Pidä kalkinpoistotabletit poissa lasten ulottuvilta.
- Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa. Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta. Älä juo kalkinpoistoliuosta. Kalkinpoistoliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

LED-lamppujen valo on hyvin kirkas ja se voi vahingoittaa silmiä (riskiluokka 1). Älä katso suoraan LED-valoon yli 100 sekuntia kauempaa.

Vaurioiden syyt**Huomio!**

- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta. Uunitilan pohjan pitää olla aina tyhjä. Aseta astiat aina reiälliseen kypsennysastiaan tai ritilälle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Mikäli taloudessanne käytettävissä oleva vesijohtovesi on erittäin kloridipitoista, suosittelemme tällöin käyttämään vähemmän kloridipitoista hiilihapotonta kivennäisvettä. Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta.
- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuorat eivät sovellu ja yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Käytä uunitilassa vain alkuperäisiä varusteita. Älä käytä emaloituja leivinpelotteja tai grillipannuja. Ruostuva materiaali (esim. tarjoiluvadit, aterimet) voi saada aikaan korroosiota uunitilassa.
- Käytä vain alkuperäispienosia (esim. pyälletyt mutterit). Tilaa myös tällaiset tarvikkeet, mikäli tarpeen, varaosahuollostamme.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät reiällisessä kypsennysastiassa, työnnä aina reiätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Ne voivat aiheuttaa korroosiota uunitilaan.
- Suola, voimakkaat kastikkeet kuten ketsuppi ja sinappi tai suolatut lihat (esim. suolattu paisti) sisältävät klorideja ja happoja. Ne voivat syövyttää jaloteräksen pintaa. Poista tällaiset jäämät aina heti.
- Hedelmämehusta voi jäädä uunitilaan tahroja. Poista hedelmämehu heti ja pyyhi sen jälkeen kostealla ja kuivalla liinalla.
- 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 luukkua useasti kypsennyksen aikana.
- Käytä leivontaan tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne imevät erityisen hyvin kuumuutta itseensä.
- Kakut on hyvä paistaa yksittäin perätysten. Uuni on vielä kuuma. Siten toisen kakun paistoaika lyhenee. Voit työntää uuniin myös kaksi kakkuvuokaa vierekkäin.
- Jos paistoaajat ovat pidempiä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennyssajan päättymistä pois päältä ja käyttää siten jälkilämpöä hyväksesi.
- Höyrykypsennyksessä voidaan käyttää useampaa tasoa samanaikaisesti. Mikä elintarvikkeet tarvitsevat eri pitkiä kypsennysaikoja, työnnä pisimmän kypsennysajan tarvitsevat elintarvikkeet ensimmäisenä uuniin.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



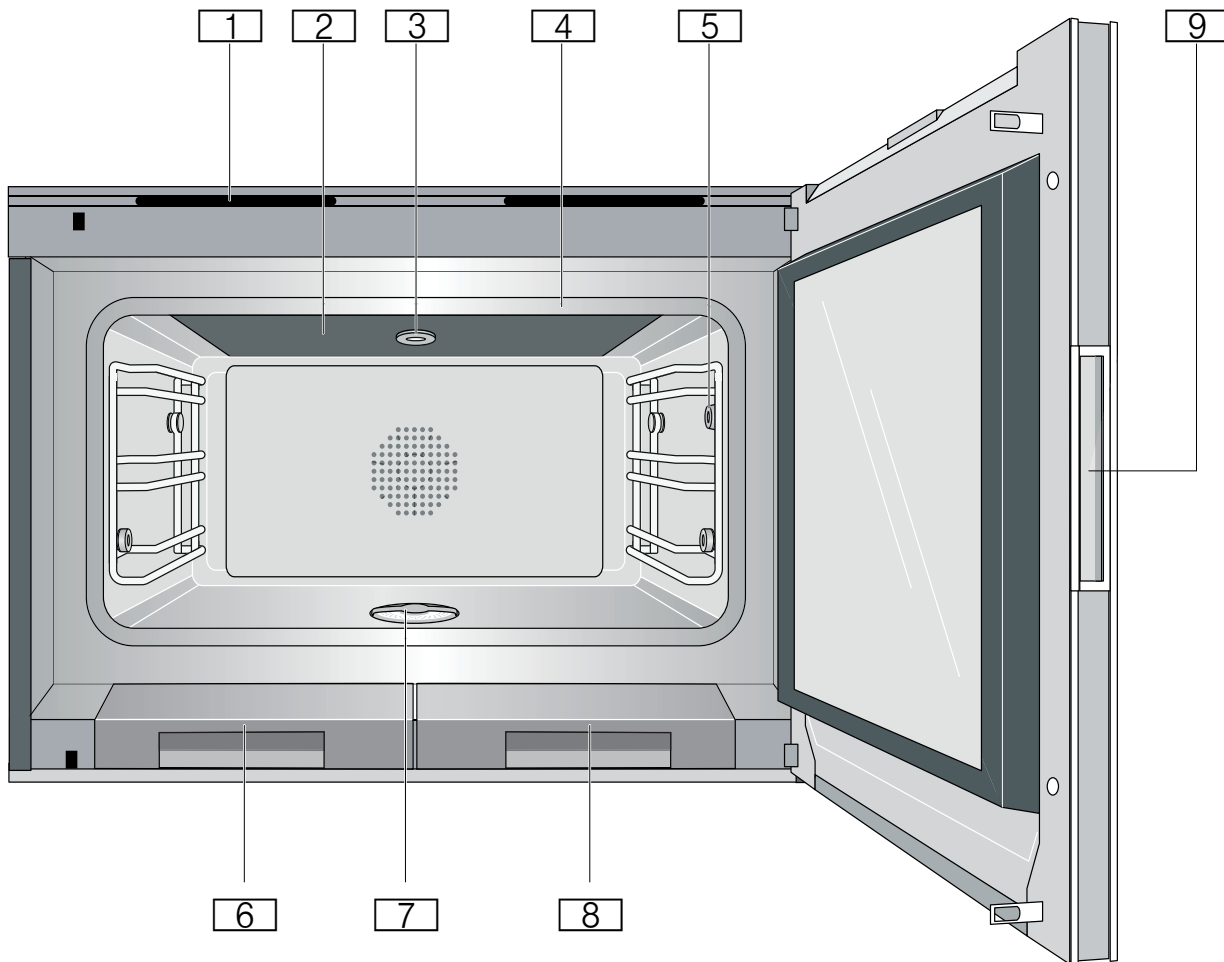
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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

Tutustuminen laitteeseen

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

Yhdistelmähöyryuuni



- 1 Tuuletusaukot
- 2 Keraamista lasia oleva grillipinta
- 3 Liitosholkki puhdistuskasettia varten
- 4 Luukun tiiviste
- 5 Liitosholkki paistolämpömittaria varten
- 6 Käytetyn veden säiliö
- 7 Siiviläsuodatin
- 8 Puhdasvesisäiliö
- 9 Luukun tartuntasyvennys

Puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö

Laitteessa on puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö. Kun avaat laitteen luukun, näet vasemmalla käytetyn veden säiliön ja oikealla puhdasvesisäiliön

Täytä puhdasvesisäiliö ennen jokaista käyttöä.
→ "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 16

Puhdasvesisäiliön tilavuus on noin 1,7 litraa.

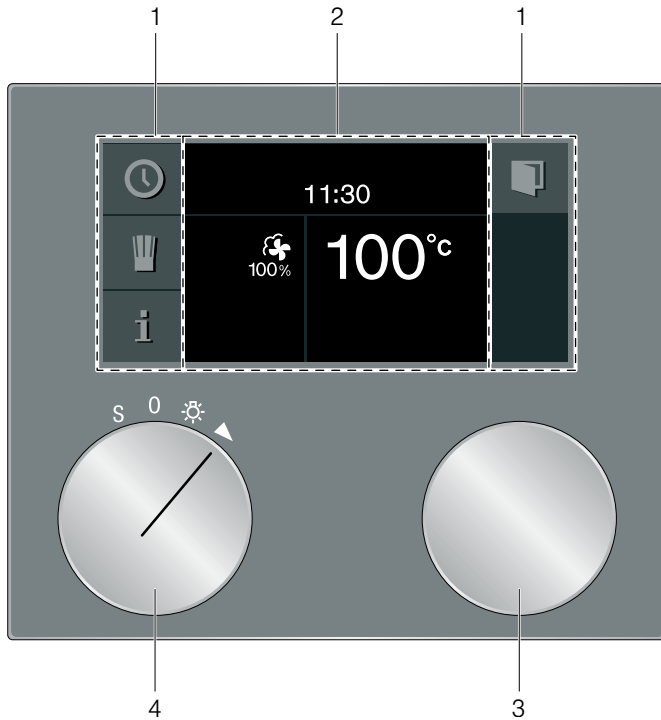
Anna laitteen jäähtyä höyrytoimintokäytön jälkeen ja tyhjennä käytetyn veden säiliö.

Näyttö ja valitsimet

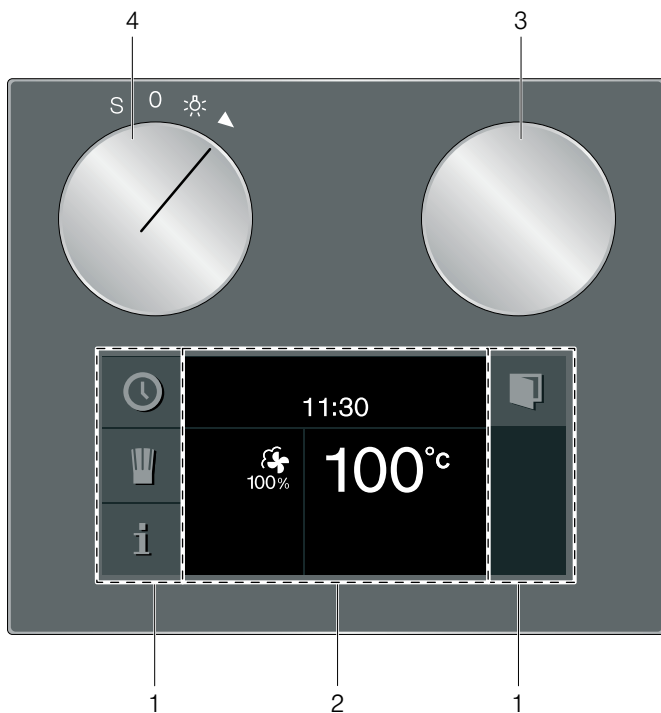
Tämä käyttöohje on tarkoitettu koskemaan useampia laitemalleja. Laitemallista riippuen ohjeet voivat hieman poiketa omasta laitemallistasi.

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
»	Pikakuumennus ja tilanäyttö
🍽️	Automaattiohjelmien tai yksilöllisten reseptien haku käyttöön
rec	Menun tallentaminen
🔧	Asetusten muokkaaminen
> A [°]	Nimen syöttäminen
✕	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
🔥	Esittelykäyttö
🔥	Paistolämpömittari
👉	Höyrytys käynnistäminen
👉	Höyrytys lopettaminen
📶	Verkkoyhteys (Home Connect)

Värit ja esitystapa

Värit

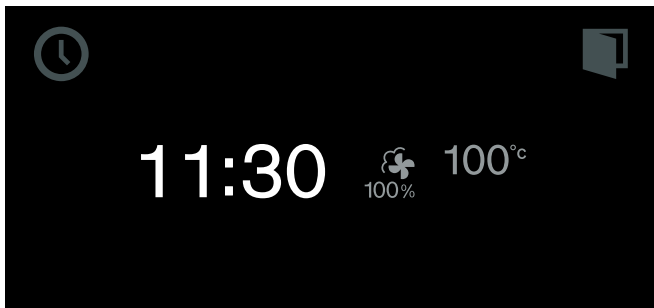
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset
	Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset
	Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

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



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.

Standby

Laite on valmiustilassa, jos mitään toimintoa ei ole asetettu tai lapsilukko on aktivoitu.

Ohjauspaneeli on valmiustilassa himmennetty.

Huomautuksia

- Valmiustilaa varten on käytettävissä erilaisia näyttöjä. Esiasetettuna on GAGGENAU-logo ja kellonaika.
- Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta katselukulmasta.
- Voit muuttaa näytön kirkkautta perusasetuksina milloin tahansa.

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.

Lisäinformaatiota i ja i^①

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

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Home Connect -sovellusta koskevien viestien yhteydessä ilmestyy symboliin **i^①** lisäksi Home Connect -tila. Lisätietoja löydät luvusta → "Home Connect" sivulla 28.

Jäähdytyspuhallin

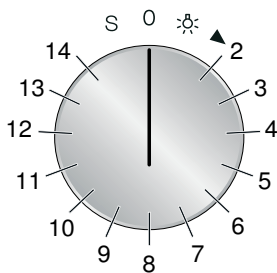
Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy käytön aikana päälle. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Pidä luukku kypsennettävän tuotteen poistamisen jälkeen suljettuna, kunnes uunitila on jäähtynyt. Laitteen luukku ei saa olla puoliksi auki, viereiset keittiökalusteet saattava vaurioitua. Jäähdytyspuhallin käy vielä jonkin aikaa jälkikäyntiä ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
☀️	Valo		Uunivalon kytkeminen päälle. Siirtyminen muihin toimintoihin, esimerkiksi Automaattiohjelmat, Yksilölliset reseptit, Kaukokäynnistys (Home Connect).
2	 100% Kuumailma + 100 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 100 °C	Höyrykypsennys lämpötilassa 70 °C - 100 °C: vihanneksille, kalalle, lisukkeille. Höyry ympäröi ruoat kokonaan. Yhdistelmäkäyttö lämpötilassa 120 °C - 230 °C: lehtitaikinalle, leivälle, sämpylöille. Käytetään sekä kuumailmaa että höyryä.
3	 80% Kuumailma + 80 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: lehtitaikinalle, kalalle ja linnulle. Käytetään sekä kuumailmaa että höyryä.
4	 60% Kuumailma + 60 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinalleivonnaisille ja leivälle. Käytetään sekä kuumailmaa että höyryä.
5	 30% Kuumailma + 30 % kosteutta*	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kypsennys omassa kosteudessa: leivonnaisille. Tämän asetuksen yhteydessä ei tuoteta höyryä. Kypsennettävästä tuotteesta poistuva kosteus jää siten uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
6	 0% Kuumailma + 0 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Kuumailma: kakuille, pikkuleiville ja paistoksille. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
7	 Kypsennys matalassa lämpötilassa	30 - 90 °C Ehdotettu lämpötila 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa. Hellävarainen, hidas kypsytyserityisen murean tuloksen takaamiseksi.

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

Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
8	 100% Sous-vide-kypsennys	50 - 95 °C Ehdotettu lämpötila 60 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.
9	 1 Tasogrilli teho 1 + kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Grillaus kosteuden kera: paistoksille ja gratiineille.
10	 2 Tasogrilli teho 2 + kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Grillaus kosteuden kera: täytetyille vihanneksille. Grillin teho on suurempi.
11	 Tasogrilli + kiertoilma	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 230 °C	Gratinointiin kypsennysajan päätyttyä lämpötilassa 230 °C. Vihannes- tai katkarapuvartaisten grillaukseen lämpötilassa 180 °C.
12	 Taikinan nostatustoiminto	30 - 50 °C Ehdotettu lämpötila 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä, jolloin taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
13	 Sulatus	40 - 60 °C Ehdotettu lämpötila 45 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruokat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
14	 Uudelleen lämmitys	60 - 180 °C Ehdotettu lämpötila 120 °C	Kypsille tuotteille ja leivonnaisille. Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruokat eivät kuivu. Lämmitä annosruokat lämpötilassa 120 °C, leivonnaiset lämpötilassa 180 °C.
S	 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	 Puhdistusohjelma		Puhdistusohjelman avulla poistetaan runsas lika uunitilasta.
	 Kuivausohjelma		Kuivausohjelmalla uunitila voidaan kuivata nopeasti, esim. puhdistuksen jälkeen.
	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkinpoisto-ohjelmalla poistetaan laitteesta kalkki.
* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.			

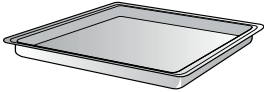
Lisätarvikkeet

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

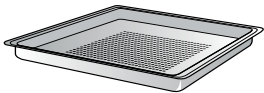
Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



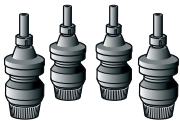
Ritilä
kypsytyksastioita,
kakkuvuokia, uunivuokia ja
paisteja varten



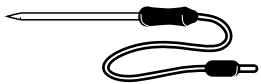
**Kypsennysastia, terästä,
reiätön, 40 mm syvä**
riisin, palkovihannesten ja
viljan kypsennykseen,
pannupullien paistamiseen
ja höyrykypsennyksessä
tippuvan nesteen
keräämiseen



**Kypsennysastia, terästä,
reiällinen, 40 mm syvä**
vihannesten tai kalan
höyrykypsennykseen,
marjojen mehustukseen ja
sulatukseen



**Setti jossa
4 puhdistuskasettia**



Paistolämpömittari
lihan, kalan, linnun lihan ja
leivän tarkan tasaiseen
kypsentämiseen

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

BA 010 301	Kolmiosainen kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin
BA 020 360	Astia, terästä, reiätön, 40 mm syvä, 5 l
BA 020 370	Astia, terästä, reiällinen, 40 mm syvä, 5 l
BA 020 380	Astia, tarttumaton pinnoite, reiätön, 40 mm syvä, 5 l
BA 020 390	Astia, tarttumaton pinnoite, reiällinen, 40 mm syvä, 5 l
BA 030 300	Grilliritilä, jossa jalat
CL S10 040	Sarja jossa 4 puhdistuskasettia
17002490	Sarja, jossa 4 kalkinpoistotablettia
GN 010 330	GN-adapteri (Käytettäväksi GN-kypsennysastioiden ja paistovuokien kanssa.)
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

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

Tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja kypsennysastioita saa kuumentaa vain lämpötilaan 230 °C saakka. Käytä tarttumattomalla pinnalla varustettuja kypsennysastioita vain yhdistelmähöyryuunissa.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa laitteella. Lue ensin luku → *"Tärkeitä turvallisuusohjeita"* sivulla 5.

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy valikko "Ensimmäiset asetukset". Nyt voit säätää uuden laitteen ensimmäistä käyttöönottoa varten.

Huomautuksia

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

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakkoasetettu kieli.

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

Kellonajan muodon asetus

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

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

Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

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

Päivämäärän asettaminen

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

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

Päiväyksen asettaminen

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

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

Lämpötilayksikön asetus

Näyttöön ilmestyy kaksi mahdollista yksikköä, °C ja °F. Esivalittuna on yksikkö °C.

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

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 tipoittain indikaattorinestettä, kunnes väri muuttuu violetista keltaiseksi.
Tärkeää: Laske tipat ja heiluttele mittausputkea jokaisen tipan jälkeen siten, että aineet sekoittuvat täysin keskenään. Tippojen lukumäärä vastaa veden kovuuden lukemaa.
- 3 Aseta kiertovalitsimella mittaamasi veden kovuus. Esisäädetty arvo on 12.
- 4 Vahvista symbolilla ✓.

Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.

Laite siirtyy valmiustilaan ja näyttöön ilmestyy valmiustilan näyttö. Laite on nyt toimintavalmis.

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.

Laitteen kuumentaminen

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua laitetta. Tähän sopii parhaiten kuumennus yhden tunnin ajan kuumailmalla 🌸 + 60 % kosteudella lämpötilassa 200 °C.

Laitteen aktivointi

Standby

Laite on valmiustilassa, jos mitään toimintoa ei ole asetettu tai lapsilukko on aktivoitu.

Ohjauspaneeli on valmiustilassa himmennetty.



Huomautuksia

- Valmiustilaa varten on käytettävissä erilaisia näyttöjä. Esiasetettuna on GAGGENAU-logo ja kellonaika. Voit muuttaa näyttöä perusasetuksissa asetuksen "Valmiustilanäyttö" kautta.
- Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta katselukulmasta. Voit muuttaa näyttöä perusasetuksissa asetuksen "Kirkkaus" kautta.

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.

Koneen käyttö

Vesisäiliön täyttäminen

Ennen kuin käynnistät höyrytoiminnon, avaa laitteen luukku ja täytä oikeanpuoleinen vesisäiliö vedellä. Jos et käytä höyrytoimintoa, jätä tyhjä vesisäiliö laitteessa olevaan lokeroonsa.

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.

→ "Veden kovuuden asetus" sivulla 14

Laitteessa, säiliössä ja säiliön kannessa on puhdasta vettä ja käytettyä vettä ilmaisevat symbolit. Kun asetat säiliön kannen paikalleen ja työnnetät säiliön laitteeseen, kiinnitä huomiota puhtaan veden ja käytetyn veden symboleihin. Jos asetat paikalleen väärän kannen, se ei sulkeudu oikein. Jos asetat säiliön väärään aukkoon, säiliötä ei saa työnnettyä kokonaan paikalleen.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta. Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia). Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

Uunitilan etureuna kuumenee käytössä hyvin kuumaksi. Kun poistat vesisäiliön laitteesta, tartu vain vesisäiliön kahvaan.

Huomio!

Sopimattomien nesteiden käyttö voi aiheuttaa laitteessa vaurioita.

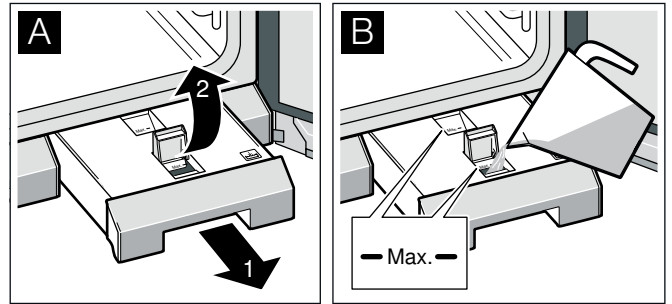
- Käytä vain raikasta vesijohtovettä, suodatettua vettä tai kaupasta saatavaa hiilihapotonta lähdevettä.
- Mikäli taloudessanne käytettävissä oleva vesijohtovesi on erittäin kalkkipitoista, käytä suodatettua vettä.
- Älä käytä tislattua vettä, erittäin kloridipitoista vettä (>40 mg/l) tai muita nesteitä.

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

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä, kun valitset höyryä käyttävän uunitoiminnon:

- 1 Avaa laitteen luukku.
- 2 Vedä puhdasvesisäiliötä pois laitteesta niin pitkälle, että täyttömäärän näyttö tulee näkyviin (kuva A).

- 3 Täytä puhdasvesisäiliöön kylmää vettä merkintään "Max." saakka (kuva B).

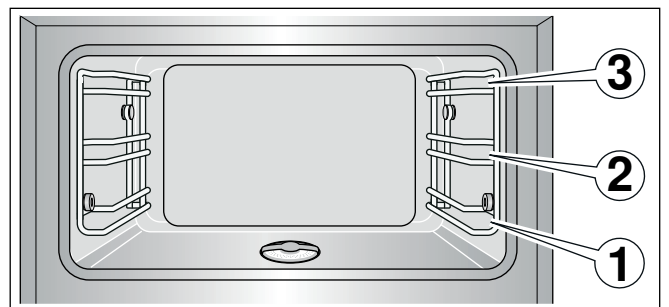


- 4 Työnä puhdasvesisäiliö paikalleen vasteseen saakka.

Uunitila

Uunitilassa on kolme kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Huomautus: Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja lämmityksen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta. Leivonnaisia voit paistaa vain yhdellä tasolla, käytä tällöin kannatinkorkeutta 2 (tai korkeille kakkuvuolille korkeutta 1). Hyvin pienten leivonnaisten kohdalla voit käyttää myös kahta kannatinkorkeutta, esim. korkeutta 1 ja korkeutta 3.



Huomio!

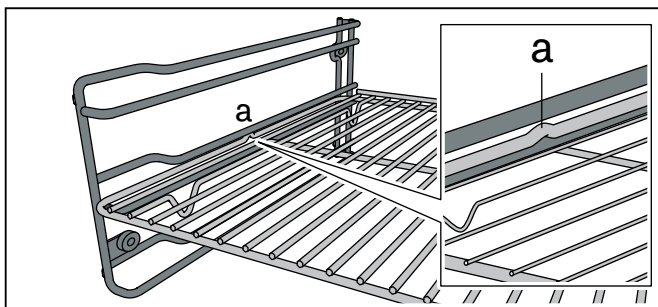
- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta. Uunitilan pohjan pitää olla aina tyhjä. Aseta astiat aina reiälliseen kypsennysastiaan tai rutilälle.
- Älä työnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

Varusteiden asettaminen uuniin

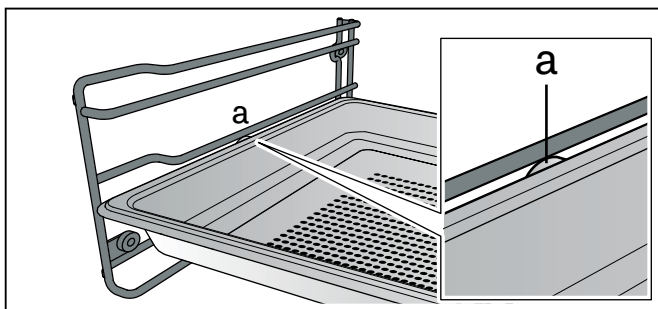
Ritilässä ja kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii. Nosta laitetta kevyesti kun vedät sen ulos.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että

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



Varmista reiällistä kypsennysastiaa uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka (a) näyttää ylöspäin.



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.

Huomautus: Kun käyttötapaa vaihdetaan, asetettu lämpötila pysyy voimassa. Ehdotettu lämpötila ilmestyy näyttöön vain päälle kytkemisen jälkeen.

Poiskytkentä

Kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Käyttötavasta riippuen voi kuulua automaattiseen huuhtelutoimintoon liittyvä ääni.

Höyrytis

Höyrytämisen yhteydessä uunitilaan johdetaan höyryä. Siten voidaan esim. leipä ja sämpylät paistaa riittävässä kosteudessa. Hiivataikinalleivonnaiseen tulee sileä, kiiltävä kuori.

Höyryttäminen toimii vain näiden uunitoimintojen yhteydessä:

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

Varmista ennen kuumennusta, että puhdasvesisäiliössä on vettä. Jos puhdasvesisäiliö on tyhjä, symboli , ei näy näytössä.

Käynnistä höyryttäminen koskettamalla symbolia . Uunitilaan johdetaan hetken kuluttua höyryä.

Höyryttäminen kestää noin 5 minuuttia.

Höyrytämisen keskeyttäminen:

Paina symbolia .

Jokaisen käytön jälkeen

Vesisäiliön tyhjentäminen

- 1 Avaa laitteen luukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä!
- 2 Ota molemmat vesisäiliöt pois paikoiltaan ja tyhjennä ne.

Huomio!

Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.

Uunitilan kuivaaminen

- 1 Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.
- 2 Pyyhi jäähtynyt unitila pehmeällä liinalla ja kuivaa sen jälkeen kunnolla.
- 3 Pyyhi huonekalut ja kahvat kuiviksi, jos niihin on muodostunut kondenssivettä.
- 4 Tarvittaessa voit kuivata uunitilan nopeasti kuivausohjelmalla. → "Kuivausohjelma" sivulla 38

Turvakatkaisu

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

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

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

Ajastintoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌚ Hälytin

⌚ Ajanottokello

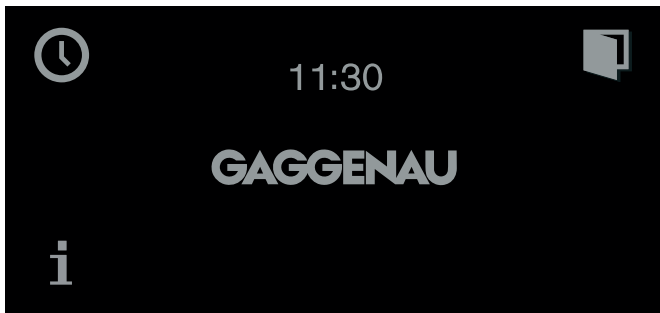
⌚ Kypsennysaika (ei lepotilassa)

⌚ Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia ⌚.



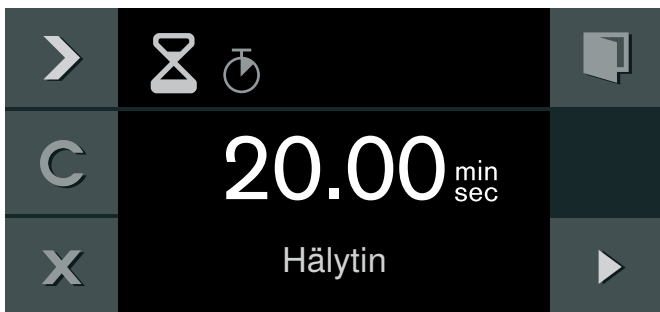
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

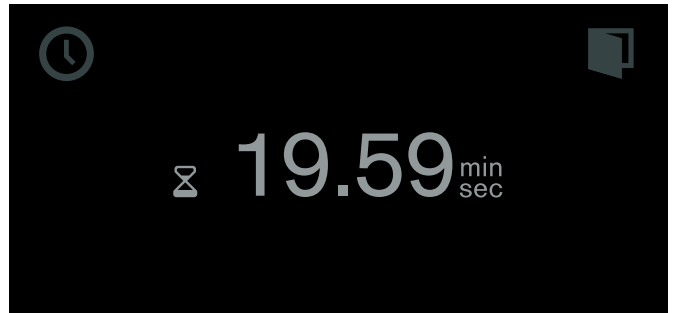
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

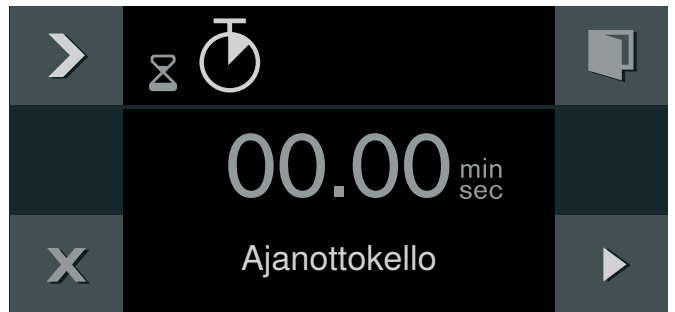
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

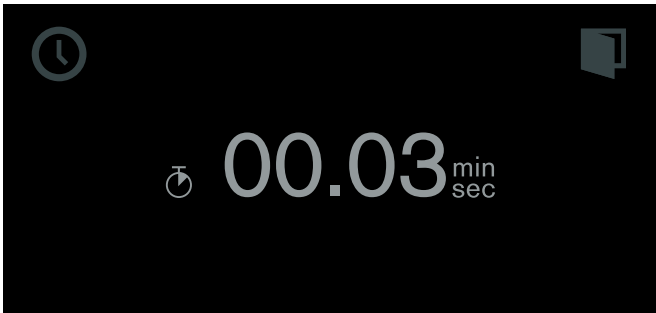
Ajanottokellon käynnistäminen

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



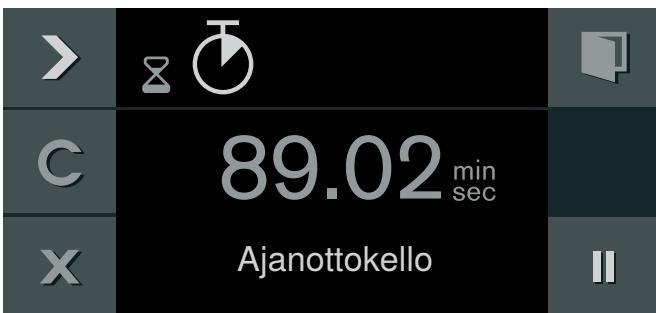
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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.

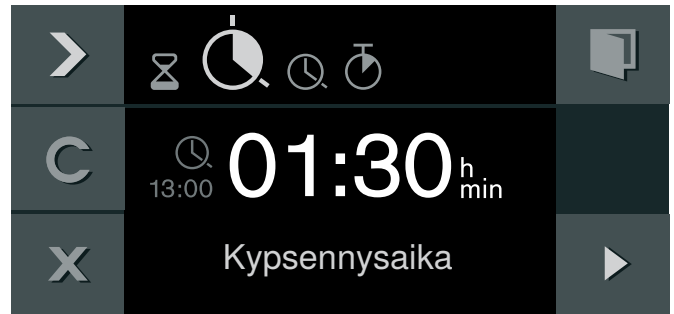
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asetus

Olet asettanut käyttötavan ja lämpötilan ja työntänyt elintarvikkeet uuniin.

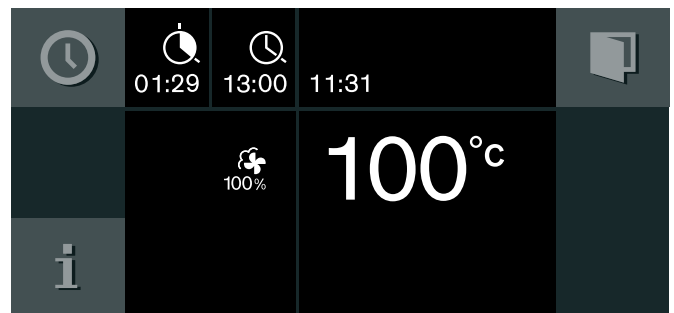
- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse symbolilla  toiminto "kypsennysaika" .

- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika.

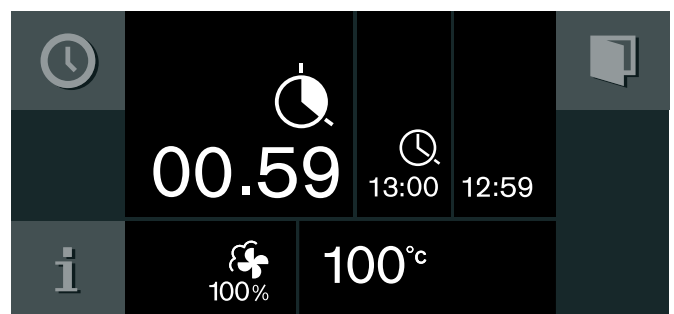


- 4 Käynnistä symbolilla .

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



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



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

Kypsennysajan muuttaminen:

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

Kypsennysajan poistaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin 0 asentoon.

Huomautus: Voit muuttaa käyttötappaa ja lämpötilaa myös kypsennysajan kuluessa.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi.

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

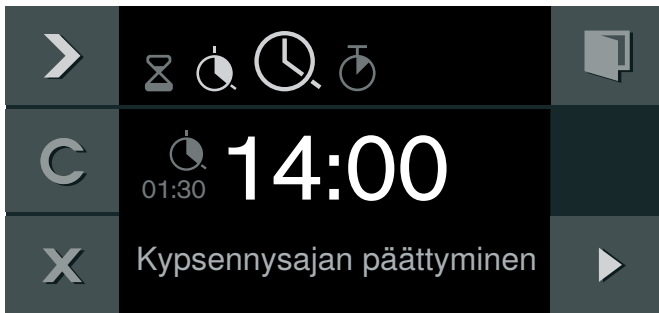
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

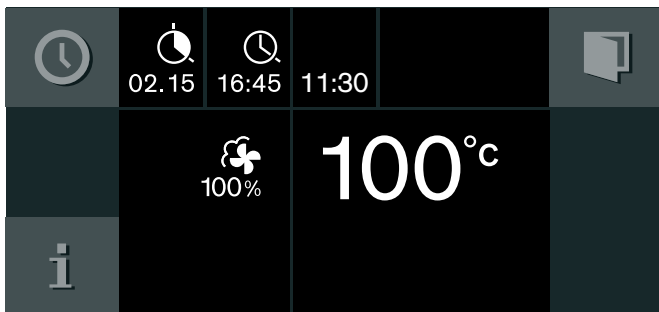
Kypsennyksen päättymisaajan siirtäminen

Olet asettanut kuumentamistavan, lämpötilan ja kypsennysajan.

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



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



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

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

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

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

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

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Aseta toiminnonvalitsin **0** asentoon.

Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla laite pitää uunitoiminnolla "Kuuma ilma + 0 % kosteutta" lämpötilan välillä 50 ja 230 °C.

Voit pitää ruoat lämpiminä enintään 74 tuntia ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

Huomautus: Pitkäaika-ajastin on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".

Pitkäaika-ajastimen asetus

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



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

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli  ja lämpötila.

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

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

Poiskytkentä:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

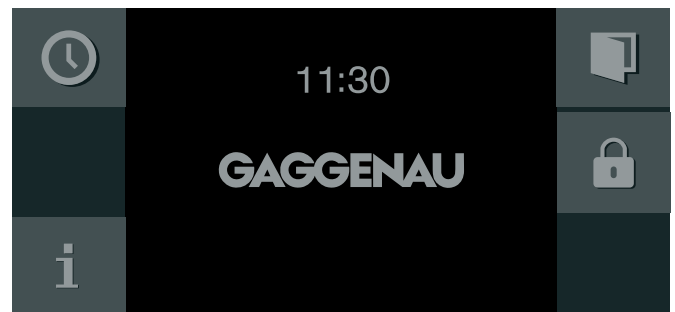
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



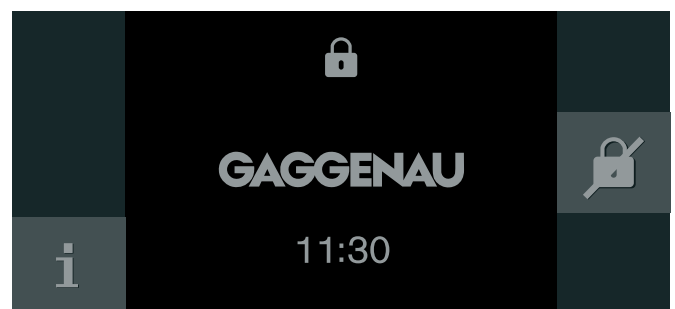
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmien avulla voit valmistaa mitä erilaisimpia ruokia. Laite valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos näin on, näyttöön ilmestyy huomautus. Anna laitteen jäähtyä ja käynnistä sitten uudelleen.

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Automaattiohjelma ehdottaa lämpötilan, uunitoiminnon ja kypsennysajan.
- Joidenkin ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Joidenkin ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään haluamasi ruskistusaste, elintarvikkeiden paksuus, lihan tai vihannesten kypsennysaste.
- Joidenkin ruokien kohdalla uunitila esilämmitetään tyhjänä. Laita ruoka uuniin vasta, kun esilämmitys on päättynyt ja näyttöön ilmestyy viesti.
- Valitsemasi asetukset näkyvät seuraavalla kerralla näytössä ehdotuksena.

Paistolämpömittari

Joihinkin resepteihin tarvitset paistolämpömittarin. Käytä näiden reseptien kohdalla paistolämpömittaria.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 25

Ruoan valitseminen

Käytettävissä ovat seuraavat ryhmät. Kunkin ryhmän takaa löydät yhden tai useampia ruokia.

Huomautus: Viimeksi valittu luokka näkyy näytössä ensimmäisenä.

Ryhmät:

- Liha ja lintu
- Kala
- Vihannekset
- Lisukkeet ja uuniruokat
- Jälkiruoat
- Leipä ja leivonnaiset
- Taikinan nostustustoiminto
- Regenerointi
- Sulatus

Ruoan asetusten tekeminen

Laite ohjaa sinut ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi. Noudata näytössä olevia ohjeita.

Yksittäisillä tasoilla selataan kiertovalitsimella.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☞.
- 2 Kosketa symbolia ☞. Vahvista valitsimella ✓.
- 3 Valitse kiertovalitsimella luokka vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi ruoka ja vahvista valitsimella ✓.
Näyttöön ilmestyvät mahdolliset asetukset. Monien ruokien kohdalla voit muuttaa asetukset mielesi mukaisiksi.
Eräiden ruokien kohdalla sinun on syötettävä elintarvikkeen paino.
Ohje: Koskettamalla symbolia ☞ saat varusteita ja valmistusta koskevia ohjeita.
- 5 Vahvista haluamasi asetukset valitsimella ✓.
Noudata näytössä olevia ohjeita.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta.

Laitteen luukun avaaminen vaikuttaa kypsennystulokseen. Avaa laitteen luukku vain hetkeksi. Automaattiohjelma keskeytyy ja jatkuu laitteen luukun sulkemisen jälkeen.

Jälkikypsennys

Kun toiminta-aika on päättynyt, voit jälkikypsentää eräitä ruokia, jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen.

Näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko jälkikypsentää.

- 1 Vahvista valitsimella ✓.
- 2 Valitse tarpeen mukaan yksinkertainen tai kaksinkertainen toiminta-aika.
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.
- 4 Kun jälkikypsennys on päättynyt, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voi muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön

Viimeiset viisi ruokaa tallennetaan valitsemillasi asetuksilla. Voit tallentaa nämä ruoat valituilla asetuksilla yksilöllisiksi resepteiksi. Yksilöllisten reseptien asetuksia et voi jälkikäteen enää muuttaa, kun olet tallentanut ne toiminnolla "viimeiset automaattiohjelmat". → "Yksilölliset reseptit" sivulla 23

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼. näkyy näytössä.
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Viimeiset automaattiohjelmat" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi ruoka ja vahvista valitsimella ✓.
- 5 Syötä ja tallenna ruoalle nimi. → "Nimen syöttäminen" sivulla 24

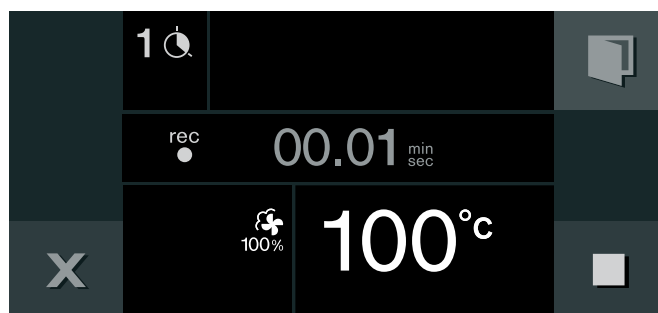
Yksilölliset reseptit

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 ja tallentaa peräjälkeen enintään 5 vaihetta.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 5 Kosketa symbolia .



- 6 Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- 7 Kypsennysaika tallentuu muistiin.
- 8 Lisävaiheiden tallentaminen:
Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella. Uusi vaihe käynnistyy.
- 9 Kun ruoan kypsennystulos on haluamasi, lopeta resepti koskettamalla symbolia .
- 10 Syötä nimi kohtaan "ABC". → "Nimen syöttäminen" sivulla 24

Huomautuksia

- Vaiheen tallennus käynnistyy vasta, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
- Kunkin vaiheen on kestettävä vähintään 1 minuutin ajan.
- Vaiheen ensimmäisen minuutin aikana voit muuttaa uunitoimintoa tai lämpötilaa.

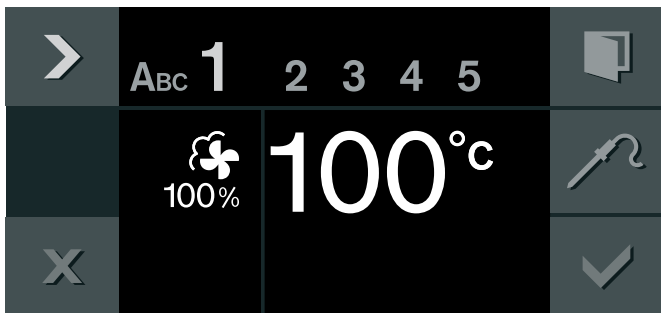
Yhden vaiheen sisälämpötilan syöttö:

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

Reseptin ohjelmointi

Voit ohjelmoida ja tallentaa muistiin jopa 5 valmistusvaihetta.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 4 Kosketa symbolia .
- 5 Syötä nimi kohtaan "ABC". → "Nimen syöttäminen" sivulla 24
- 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.

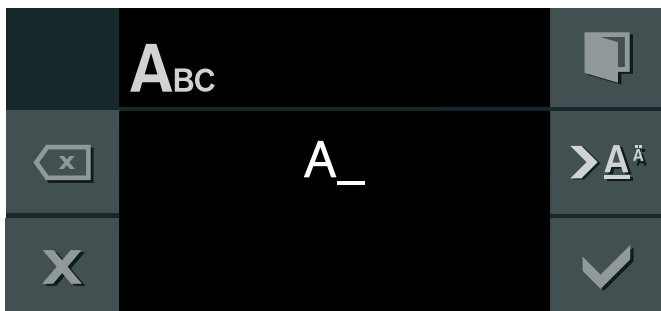
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

Valitse symbolilla  seuraava vaihe. Aseta uunitoiminto ja lämpötila. 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".



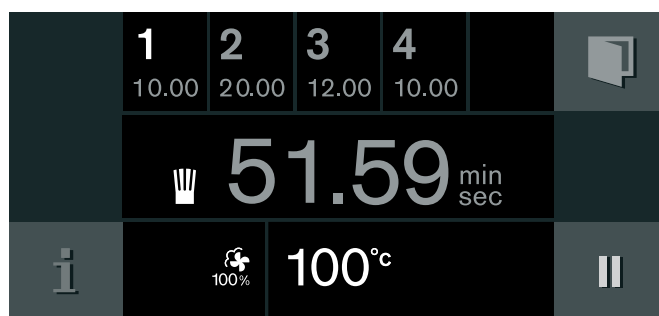
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta
	Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
 A	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
 Ä	lyhyt painallus: kursori oikealle pitkä painallus: kirjasintason vaihto normaali-merkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
	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 toimintovalitsin kohtaan .
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella .
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Käynnistä valitsimella .
Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
Vaiheiden asetukset ilmestyvät näyttöriville.



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.
- Asenna paistolämpömittari, jos reseptiin on tallennettu sisälämpötila.

Reseptin muuttaminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia 📌.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Kosketa symbolia _.
- 6 Valitse haluamasi vaihe symbolilla ➤.
Näytössä näkyy ohjelmoitu uunitoiminto, lämpötila ja kypsennysaika. Voit muuttaa asetuksia kiertovalitsimella tai toimintovalitsimella.
- 7 Tallenna valitsimella ✓.
- tai -
Keskeytä valitsimella ✕ ja poistu valikosta.

Reseptin poistaminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia 📌.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Poista resepti valitsimella C.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu kypsentaminen täsmällisesti haluttuun kypsyyssasteeseen. Se mittaa paistettavan tuotteen sisälämpötilan. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jolloin varmistetaan kaikkien tuotteiden kypsyminen juuri oikeaan kypsyyssasteeseen.

Paistolämpömittari vaurioituu lämpötilassa yli 250 °C. Käytä sitä sen tähden vain tässä laitteessa maksimilämpötilassa 230 °C.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovammanvaara!

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

Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

Kun käytät paistolämpömittaria, älä aseta kypsennettävää tuotetta ylimmälle kannatinkorkeudelle.

Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Puhdista paistolämpömittari jokaisen käytön jälkeen kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa!

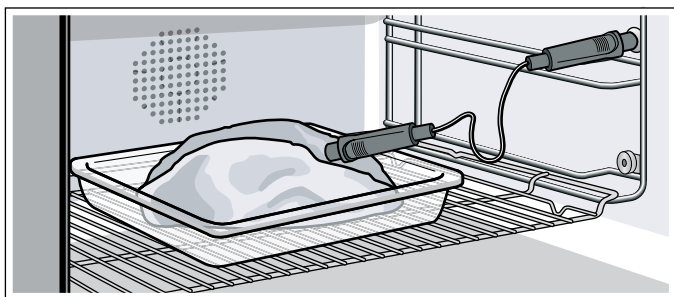
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen

Pistä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ennen kuin laitat sen uuniin.

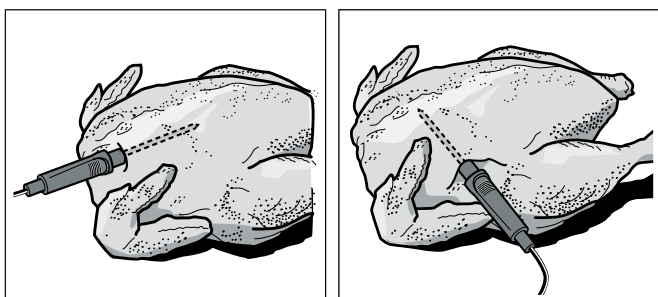
Paistolämpömittarissa on kolme mittauspistettä. Pistä mahdollisuuksien mukaan koko paistolämpömittari lihanpalan sisään. Paistolämpömittari ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.

Liha: pistä paistolämpömittari sivulta paksuimpaan kohtaan lihaa vasteeseen saakka.

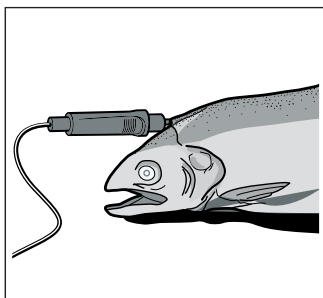
Jos paloja on useampia, pistä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.



Lintu: pistä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka. Pistä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin. Varmista lintua kypsentaessäsi, että paistolämpömittarin kärki ei ulotu tyhjiin onkaloon.



Kala: pistä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteeseen saakka selkäruodon suuntaan. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritalle.



Kypsennettävän tuotteen kääntäminen: jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.

Sisälämpötilan asettaminen

Huomio!

Paistolämpömittarin vaurioituminen:

Jos etäisyys grillivastuksen ja paistolämpömittarin välillä on liian pieni, paistolämpömittari voi vaurioitua. Varmista, että etäisyys grillivastuksen ja paistolämpömittarin ja paistolämpömittarin johdon välillä on muutamia senttimetrejä. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Huomio!

Paistolämpömittarin vaurioituminen:

Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin laitteen luukun väliin.

- 1 Työnnä uuniin paistettava tuote, johon olet työntänyt paistolämpömittarin. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa olevaan pistokkeeseen ja sulje uuniluukku.
- 2 Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
- 3 Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
- 4 Kosketa symbolia . Aseta paistettavan tuotteen haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella . Asetetun sisälämpötilan pitää olla korkeampi kuin tämänhetkinen sisälämpötila.
- 5 Laite kuumenee asetetulla uunitoiminnolla. Näytössä näkyy tuotteen tämänhetkinen ja sen alapuolella asetettu sisälämpötila. Voit muuttaa asetettua sisälämpötilaa milloin tahansa.

Kun paistotuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Kypsennys päättyy automaattisesti. Vahvista valitsimella  ja kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Kypsennysaika-arvio

Kun laitteen lämpötila-asetus on yli 100 °C ja paistolämpömittari on käytössä, näytössä näkyy noin kypsennysaika-arvio, kun kypsennysaika on kulunut noin 5 - 20 minuuttia.

Kypsennysaika-arviota päivitetään jatkuvasti. Mitä pidempään kypsennys kestää, sitä tarkemmaksi kypsennysaika-arvio muuttuu. Älä avaa laitteen luukkuja; se vääristää kypsennysaika-arviota.

Kypsennysaika-arvio näkyy näytössä normaalikäytössä ja automaattikäytössä.

Senhetkinen sisälämpötila näkyy näytössä, kun kosketat symbolia .

Voit deaktivoida kypsennysaika-arvion näyttämisen perusasetuksissa ja hakea sen sijaan aina näyttöön senhetkisen sisälämpötilan.

Huomautuksia

- Näytössä näkyy kypsennysajan aluksi 3 - 4 minuutin ajan senhetkisenä sisälämpötilana "<15 °C".
- Mitattavissa oleva alue on 15 °C - 99 °C. Mitattavissa olevan alueen ulkopuolella näkyy senhetkisen sisälämpötilan kohdalla "<15 °C" tai "-- °C".
- Jos jätät paistettavan tuotteen uuniin vielä joksikin aikaa kypsennyksen jälkeen, sisälämpötila nousee uunitilan jälkilämmön vaikutuksesta vielä hiukan.
- Jos teet samanaikaisesti ohjelmoinnin paistolämpömittarilla ja asetat paistoaika-ajastimen, laitteen kytkee pois päältä se ohjelmointi, joka ensiksi saavuttaa asetetun arvon.

Asetetun sisälämpötilan muuttaminen

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

Sisälämpötila-asetuksen poistaminen

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

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

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
Nauta	
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte	
hyvin verinen	45 - 47 °C
verinen	50 - 52 °C
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	70 - 75 °C
Naudanpaisti	80 - 85 °C
Porsaanliha	
Porsaanpaisti	72 - 80 °C
Porsaanseläke	
punertava	65 - 70 °C
täyskypsä	75 °C
Lihamureke	85 °C
Porsaanfilee	65 - 70 °C
Vasikka	
Vasikanpaisti, täyskypsä	75 - 80 °C
Vasikanrinta, täytetty	75 - 80 °C

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
Vasikanseläke	
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	65 - 70 °C
Vasikanfilee	
verinen	50 - 52 °C
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	70 - 75 °C
Riista	
Kauriinsatula	60 - 70 °C
Kauriinreisi	70 - 75 °C
Hirvenlihapihvit	65 - 70 °C
Jäniksen-, kaniininseläke	65 - 70 °C
Lintu	
Broileri	90 °C
Helmikana	80 - 85 °C
Hanhi, kalkkuna, ankka	85 - 90 °C
Ankanrinta	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Strutsinlihapihvi	60 - 65 °C
Karitsa	
Karitsanreisi	
punertava	60 - 65 °C
täyskypsä	70 - 80 °C
Karitsanselys	
punertava	55 - 60 °C
täyskypsä	65 - 75 °C
Lammas	
Lampaanreisi	
punertava	70 - 75 °C
täyskypsä	80 - 85 °C
Lampaanselys	
punertava	70 - 75 °C
täyskypsä	80 °C
Kala	
Filee	62 - 65 °C
Kokonaisena	65 °C
Terriini	62 - 65 °C
Muut	
Leipä	96 °C
Piiras	72 - 75 °C
Terriini	60 - 70 °C
Hanhenmaksa	45 °C
Ruokien lämmittäminen	75 °C

Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa ja sitä voidaan kauko-ohjata mobiililaitteella. Home Connect -sovellus sisältää lisätoimintoja, jotka ovat täydellinen lisä verkotettuun laitteeseen. Jos laitetta ei liitetä kotiverkkoon, sitä käytetään tavanomaiseen tapaan laitteen näytön kautta.

Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palveluiden saatavuudesta. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Lisätietoja löytyy osoitteesta www.home-connect.com.

Huomautuksia

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että turvallisuusmääräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta etkä ole kotona. Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.
- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Ota huomioon mukana toimitettu Home Connect -materiaali.

Asentaminen

Jotta asetuksia voidaan tehdä Home Connectin kautta, mobiiliin päätelaitteeseen pitää olla asennettuna Home Connect App.

Laite pitää lisäksi olla yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen. Voit valita seuraavista yhdistämisvaihtoehdoista:

- Yhdistäminen LAN-johdolla: yhteys kotiverkkoon muodostetaan automaattisesti laitteessa annetun vahvistuksen jälkeen.
- Yhdistäminen WLAN-verkon kautta: muodosta ensin yhteys kotiverkkoon ja sen jälkeen Home Connect -sovellukseen.

Huomautus: Sovellus ohjaa sinut koko kirjautumismenettelyn läpi. Noudata epävarmassa tapauksessa sovelluksessa olevia ohjeita.

Sovelluksen asentaminen

Asenna Home Connect -sovellus mobiiliin päätelaitteeseesi (esimerkiksi tablettitietokoneeseen tai älypuhelimeen).

- 1 Avaa mobiilissa päätelaitteessa App Store (Apple-laitteet) tai Google Play Store (Android-laitteet).
- 2 Syötä hakusana "Home Connect".
- 3 Valitse Home Connect -sovellus ja asenna se mobiililaitteeseen.
- 4 Käynnistä sovellus ja muodosta Home Connect -yhteys.
Sovellus ohjaa sinut kirjautumisprosessin läpi.

Laitteen yhdistäminen kotiverkkoon (LAN)

Laite pitää olla yhdistettynä LAN-johdon kautta kotiverkkoon.

Verkkoyhteys muodostuu automaattisesti, kun laite liitetään ensimmäisen kerran sähköverkkoon ja otetaan käyttöön.

Laitteen yhdistäminen kotiverkkoon (WLAN ja WPS-toiminto)

Edellytykset:

- Reitittimessä on WPS-näppäin. Tästä löydät lisätietoja reitittimen käyttöoppaasta.
- Tarvitset pääsyn reitittimeen.

- 1 Valitse perusasetuksissa  "Home Connect".
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella "WLAN".
- 4 Vahvista symbolilla .
Näyttöön ilmestyy WPS-toimintoa koskeva viesti.
- 5 Jatka koskettamalla symbolia .
- 6 Valitse kiertovalitsimella "Automaattisesti (WPS)".
- 7 Käynnistä yhdistäminen koskettamalla symbolia .
- 8 Paina kotiverkon reitittimen WPS-näppäintä 2 minuutin kuluessa.

Kun näytössä näkyy "Verkkoliitäntä onnistui", yhdistäminen on päättynyt. Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Laitteen yhdistäminen kotiverkkoon (WLAN ilman WPS-toimintoa)

- 1 Valitse perusasetuksissa  "Home Connect".
- 2 Kosketa symbolia .
- 3 Valitse kiertovalitsimella "WLAN".
- 4 Vahvista symbolilla .
Näyttöön ilmestyy WPS-toimintoa koskeva viesti.
- 5 Jatka koskettamalla symbolia .
- 6 Valitse kiertovalitsimella "Manuaalisesti".
- 7 Käynnistä yhdistäminen koskettamalla symbolia .
Laitte muodostaa oman WLAN-verkon
"HomeConnect", johon tablettitietokone tai
älypuhelin on yhdistettävä.
- 8 Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Kun näytössä näkyy "Verkkoliitäntä onnistui",
yhdistäminen on päättynyt. Noudata sovelluksessa
olevia ohjeita.

Laitteen yhdistäminen sovellukseen

Yhdistä laitteesi Home Connect -yhteyden
muodostamisen kuluessa sovellukseen tai yhdistä
laitteesi toiseen Home Connect -tiliin. Home Connect -
sovellus voidaan asentaa haluttuun määrään
mobiililaitteita ja ne voidaan yhdistää laitteeseen.

Edellytykset:

- Laite on yhdistetty kotiverkkoon.
- Home Connect -sovellus on asennettu
mobiililaitteeseen.

- 1 Jos haluat yhdistää lisätilin, valitse
perusasetuksissa " " Home Connect".
- 2 Valitse kiertovalitsimella "Yhdistä sovelluksen
kanssa".
- 3 Kosketa symbolia  ja käynnistä yhdistäminen
symbolilla .
- 4 Noudata sovelluksessa olevia ohjeita.

Kun näyttöön ilmestyy viesti "Yhdistäminen sovelluksen
kanssa onnistunut", yhdistäminen on päättynyt.

Kaukokäynnistys

Jotta laite voidaan käynnistää ja sitä voidaan käyttää
Home Connect -sovelluksen kautta, on aktivoitava
kaukokäynnistys. Jos kaukokäynnistys on deaktivoitu,
Home Connect -sovelluksessa voidaan näyttää vain
laitteen käyttötilat ja tehdä laiteasetuksia.

Kaukokäynnistys deaktivoituu automaattisesti, jos
laitteen luukku avataan.

Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta,
kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Siten voit
tehdä muutoksia mobiililaitteella tai käynnistää uuden
ohjelman.

Kaukokäynnistysaktivointi

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- 2 Kosketa symbolia .
Symbolin  viereen ilmestyy .

Kaukokäynnistys on aktivoitu. Voit nyt käynnistää
mobiililaitteella uunitoiminnon sovelluksen kautta ja
siirtää haluamasi asetukset laitteeseen.

Kun haluat deaktivoida kaukokäynnistysaktivointi:
symbolia .

Home Connect -asetukset

Home Connect voidaan sovittaa omiin toiveisiin sopivaksi.

Huomautus: Löydät Home Connect -asetukset laitteesi perusasetuksista. Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Yhteystyyppi	LAN / WLAN	Voit valita yhteystyyppiä LAN-johdon tai WLAN-yhteyden ja siirtyä yhteystyyppistä toiseen. Noudata yhteystyyppistä riippuen asetusten tekemistä koskevia ohjeita. → "Asentaminen" sivulla 28
	Yhteys	Yhdistäminen / erottaminen	Kytke verkkoyhteys tarpeen mukaan (esimerkiksi loman ajaksi) päälle tai pois päältä. Verkkotiedot jäävät muistiin, kun yhteys kytketään pois päältä. Odota päällekytkennän jälkeen muutama sekunti, kunnes laite yhdistyy taas verkkoon. Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
	Yhdistä sovellukseen		Käynnistä yhdistämistoiminto sovelluksen ja laitteen välillä.
	Ohjelmapäivitys		Kun uusi ohjelmaversio on käytettävissä, näyttöön ilmestyy viesti. Home Connect -valikossa ⬇ voit asentaa uuden ohjelman.
	Etäohjaus	Aktivointi / deaktivointi	Laitteen toimintojen aktivointi Home Connect -sovelluksella. Jos deaktivoitu, sovelluksessa näkyvät vain laitteen käyttötilat.
	Verkkoasetusten poistaminen		Kaikki verkkoasetukset voidaan poistaa laitteesta milloin tahansa.
	Laitetiedot		Näytössä näkyy: ● MAC-osoite COM-moduuli ● Laitteen sarjanumero ● Ohjelmaversio Yhteystyyppistä riippuen näyttöön voidaan hakea nuolinäppäintä koskettamalla lisätietoja, kuten esimerkiksi SSID-verkon nimi.

Etädiagnoosi

Huoltopalvelu voi päästä käsiksi laitteeseesi etädiagnoosin avulla, kun esität huoltopalvelulle tätä koskevan toiveen, laitteesi on yhdistetty Home Connect -palvelimeen ja etädiagnoosi on käytettävissä maassa, jossa käytät laitetta

Huomautus: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät paikallisilta verkkosivuilta: www.home-connect.com

Tietosuojaa koskeva huomautus

Kun laite liitetään Internetiin liitettyyn WLAN-verkkoon ensimmäistä kertaa, laite välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (liitännän informaatioteknistä varmistusta varten).
- Kotilaitteen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Edellä mahdollisesti tehdyn tehdasasetuksiin palautuksen tila.

Tämä ensirekisteröinti valmistelee Home Connect -toimintojen käytön ja se pitää tehdä vasta sitten, kun haluat käyttää Home Connect -toimintoja ensimmäistä kertaa.

Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect App -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevia tietoja voit hakea näyttöön Home Connect App -sovelluksessa.

Standardinmukaisuustodistus

Gaggenau Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU perusluonteisia vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä.

Täydellinen radio- ja telepäätelaitteita (RED) koskeva vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy Internetistä sivulta www.gaggenau.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue: 100 mW maks.

5 GHz taajuusalue: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wsätiloissai-Fi): käyttö vain si

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  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 äänen-sävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänen-voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	Kuumentamissignaali	Päällä* / Pois	Merkkiääni soi, kun kuumennettaessa on saavutettu haluttu lämpötila.
	Äänimerkin voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Äänimerkin äänenvoimakkuuden asetus
	Veden kovuus	1-18	Mittaa toimitukseen kuuluvalla karbonaatti testisellä talousvetesi kovuus. Aseta mittaa-masi veden kovuus.
	Kellonajan muoto	AM/PM / 24 h*	Kellonajan näyttö 24 tai 12 tunnin muodossa
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asetus
	Vaihto kesä-/talviaikaan	Manuaalisesti* / automaattisesti	Kellonajan muuttaminen automaattisesti kesä-/talviaikaan. Jos automaattisesti: aseta kuukausi, päivä, viikko, jolloin aika vaihdetaan. Asetettava kulloinkin kesä- ja talviaikaa varten.
	Päivämäärä	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Päivämäärän asettaminen

	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Päiväyksen asettaminen. Vaihto välillä vuosi/kuukausi/päivä symbolilla ➤.
	Lämpötilayksikkö	°C* / °F	Lämpötilayksikön asetus
	Painon mittayksikkö	kg* / oz.	Painon mittayksikön asetus
	Kieli	Saksa* / Ranska [...] / Englanti	Tekstinäytön kielen valinta Huomautus: Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen; tämä toimenpide kestää muutamia sekunteja. Perusasetusvalikko sulkeutuu sen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeyttää valitsimella ✗. Huomautus: Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä.
	Puhdistusohjelman esittelykäyttö	Puhdistusohjelman esittelykäytön käynnistäminen	Vain esittelytarkoituksiin. Ilman puhdistus- ja lämmitystoimintoa. Puhdistusohjelman esittelykäyttö kestää 10 minuuttia. Se voidaan lopettaa milloin tahansa. Tarvitset uuden tai käytetyt vakioimallisen puhdistuskasetin. Kuivaa uunitila sen jälkeen käsin.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa. → "Pitkäaika-ajastin" sivulla 21
	Kypsennysaika-arvion näyttäminen paistolämpömittaria käytettäessä	Päälle* / pois	Päälle: näytössä näkyy paistolämpömittaria käytettäessä kypsennysaika-arvio.
	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. → "Lapsilukko" sivulla 21

	Kotiverkko	LAN / WLAN Yhteystyyppi	Asetukset yhteyden muodostamiseksi kotiverkkoon ja mobiililaitteisiin.
		 Yhteys	
		 Yhdistä sovellukseen	Yhdistämisen tilasta riippuen näytössä näkyy erilaisia asetusmahdollisuuksia.
		 Ohjelmapäivitys	
		 Etäohjaus	
		 Verkoasetusten poistaminen	
		 Laitetiedot	
	* Tehdasasetus		

Puhdistus ja huolto

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Puhdistusaine

Noudata taulukossa olevia puhdistusaineita koskevia ohjeita, siten vältät väri- ja muokausvaurioita 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	Puhdistusaineet
Luukun lasit	Lasinpesuaine: puhdistaa 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 valkuaisaistahrat välittömästi. Tällaisten tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Alumiini	Puhdistaa miedolla ikkunanpuhdistusaineella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamatomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.

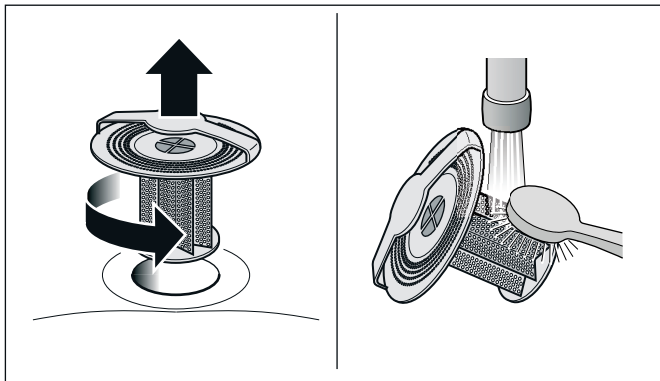
Alue	Puhdistusaineet
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistaa talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen. → "Kuivausohjelma" sivulla 38 Huomio! Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumenttaessa tahroja. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivusta huolellisesti puhtaalla vedellä.
Runsaasti likaantunut uunitila	Puhdistusohjelma poistaa runsaan lian. → "Puhdistusohjelma" sivulla 36
Keraamista lasia oleva grillipinta	Puhdistaa uunitilan keraamista lasia oleva grillipinta keraamisen lasin puhdistusaineella (tilausnumero 00311499, huoltopalvelusta tai verkkokaupasta).
Uunilampun lasisuoja	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Vesisäiliö	Pese tarvittaessa astianpesukoneessa. Poista kansi ja aseta vesisäiliö ylösalaisin käännettynä astianpesukoneeseen.
Paistolämpömittari	Pyyhi kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Kypsennysastia, rutilä	Astianpesukone tai kuuma astianpesuaineliuos. Liota kiinni palaneet tähteet ja puhdistaa harjalla. Poista teräksessä olevat vaaleat tahrat (valkuaisjäämät) sitruunanmehulla.

Mikrokuituliina

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

Siiviläsuodatin

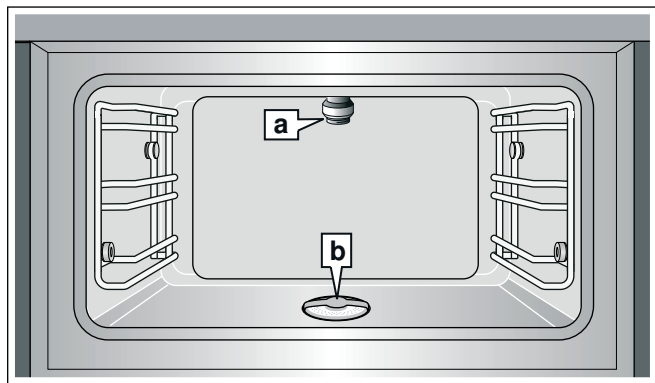
Voit tarvittaessa puhdistaa uunitilan pohjassa olevan siiviläsuodattimen. Kalan tai lihan kypsennyksen yhteydessä suosittelemme puhdistusta jokaisen käytön jälkeen.



- 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 noin 4 tuntia 20 minuuttia. Puhdistusohjelma etenee automaattisesti. Noin 3 tunnin 40 minuutin kuluttua sinun pitää tyhjentää molemmat vesisäiliöt ja täyttää puhtaan veden säiliö.

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, kun laite on jäähtynyt lämpötilaan 40 °C. Voit tarkastaa uunitilan lämpötilan koskettamalla symbolia i.

Puhdistusohjelmaa varten tarvitaan erityisiä puhdistuskasetteja. Näitä voit hankkia huoltopalvelusta tai verkkokaupasta (CL S10 040 Sarja, 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.
- Siiviläsuodattimen pitää olla puhdistusohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa. Jos siiviläsuodatin poistetaan ennen puhdistusohjelmaa, uunitilasta ei tule puhdas.
- Laitteen luukku on puhdistusohjelman ajan lukittu.
- Älä yritä avata laitteen luukku puhdistusohjelman aikana. Laitteesta voi valua vettä.
- Laitteen tuulettimen ääni on puhdistusohjelman kuluessa voimakkaampi. Se on normaalia.
- Anna puhdistusohjelman käydä aina loppuun saakka. Puhdistusohjelmaa ei voida keskeyttää.

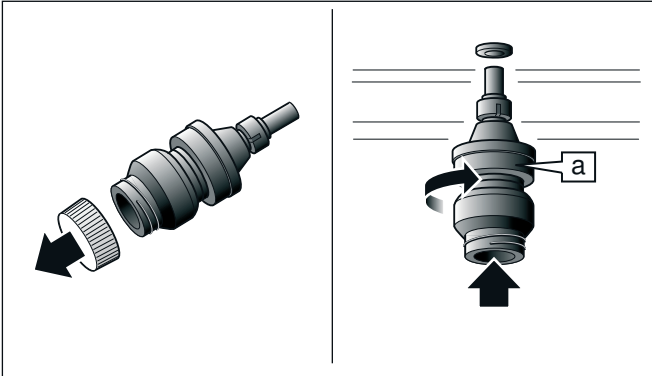
Puhdistusohjelman käynnistäminen

- 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 Ota käytetyn veden säiliö pois paikaltaan ja puhdista se. Täytä kumpaankin vesisäiliöön 1,7 l vettä ja työnnä säiliöt laitteeseen. Vahvasta valitsimella .

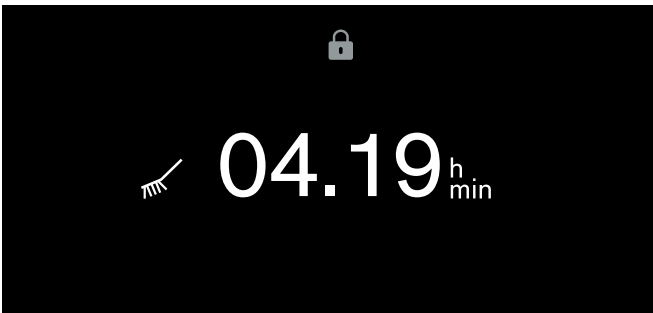
- 6 Poista korkki puhdistuskasetista.

Huomio!

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



- 7 Kierrä puhdistuskasetti (a) uunitilassa ylhäällä olevaan liitosholkkiin vasteeseen saakka. Sulje laitteen luukku. Vahvista valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy puhdistusaika.
- 8 Käynnistä valitsimella ►. Puhdistusajan kuluminen näkyy näytössä. Uunilamppu ei pala. Laitteen luukku on lukittu.

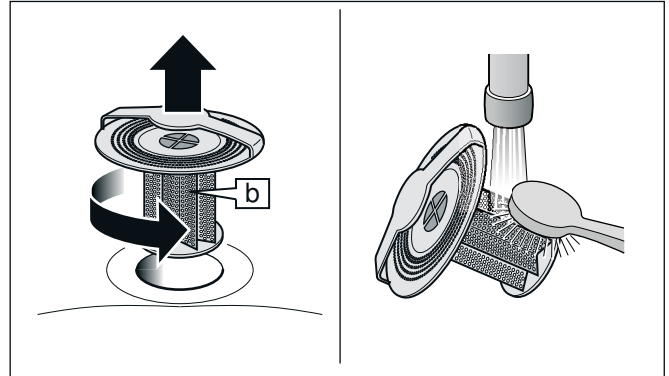


- 9 Näyttöön ilmestyy noin 3 tunnin 40 minuutin kuluttua viesti. Ota molemmat vesisäiliöt pois paikoiltaan ja tyhjennä ne.
- ⚠ Varoitus – Palamismäärän vaara!**
Vesisäiliöissä oleva vesi on kuumaa. Poista ja tyhjennä vesisäiliöt varovasti.
- 10 Puhdista molemmat vesisäiliöt. Täytä puhdasvesisäiliö merkintään "Max" saakka kylmällä vedellä. Työnnä molemmat vesisäiliöt paikoilleen laitteeseen. Vahvista valitsimella ✓. Jatka koskettamalla symbolia ►.
- 11 Kun puhdistusohjelma on päättynyt, kuulet äänimerkin. Laitteen luukun lukitus vapautuu. Näyttöön ilmestyy viesti. Poista puhdistuskasetti.

Huomio!

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

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



- 13 Aseta siiviläsuodatin paikalleen ja kierrä oikealle vasteeseen saakka. Vahvista 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.

Tyhjennä ja pese puhdasvesisäiliö, käytetyn veden säiliö ja säiliöiden kannet puhdistusohjelman päätyttyä astianpesukoneessa.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Puhdistusaineliuos voi aiheuttaa syöpymisvaaraa suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Noudata puhdistuskasettien pakkaussessa olevia turvallisuusohjeita. Älä juo puhdistusaineliosta. Puhdistusaineliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Pese vesisäiliö astianpesukoneessa ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

Hävitä tyhjä puhdistuskasetti paikallisten määräysten mukaan kotitalousjätteen mukana.

Sytä 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. ⚠ Varoitus – Loukkaantumisaara! Älä poista käytetyn kasetin korkkia, jotta vältät puhdistusaineen joutumisen iholle tai silmiin.
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.

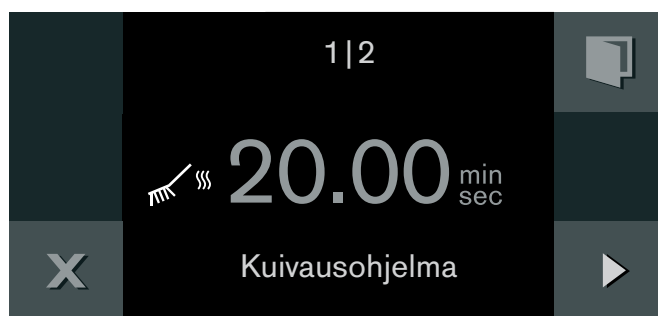
Kuivausohjelma kestää 20 minuuttia.

Huomio!

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

Kuivausohjelman käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**. Valitse kiertovalitsimella kuivausohjelma.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvista valitsimella .
- 3 Näyttöön ilmestyy kuivausaika 20 minuuttia. Käynnistä valitsimella . Kuivausajan kulumisen näkyy näytössä. Unilamppu ei pala.



- 4 Kuulet äänimerkin 20 minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy viesti. Vahvista valitsimella .

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

Kalkinpoisto-ohjelma

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

Näytön viesti muistuttaa sinua veden laadusta ja laitteen käytöstä riippuen kalkinpoisto-ohjelman suorittamisesta.

Toistuvan viestin jälkeen höyryä käyttävät toiminnot estetään laitteen vaurioiden välttämiseksi. Voit käyttää laitetta edelleen käyttötavoilla, joissa ei käytetä höyryä. Laite on rajoituksitta käytettävissä vasta kalkinpoisto-ohjelman suorittamisen jälkeen.

Kalkinpoisto-ohjelma kestää kokonaisuudessaan 1 tunnin 50 minuuttia.

Kalkinpoisto-ohjelmaa varten tarvitaan erityisiä kalkinpoistotabletteja. Näitä voit hankkia huoltopalvelusta tai verkkokaupasta (17002490 Sarja, jossa 4 kalkinpoistotablettia).

Huomio!

- **Laitteen vaurioituminen:** Kalkki voi vaurioittaa laitetta. Poista laitteesta kalkki säännöllisesti.
- **Laitteen vaurioituminen:** Väärät kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta. Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja.
- **Uunitilan vaurioituminen:** Käytä kalkinpoistokasettia vain kalkinpoisto-ohjelmaa varten. Laita kalkinpoistotabletti säiliöön. Älä laita kalkinpoistotablettia koskaan uunitilaan tai kuumenna sitä uunitilassa.

Huomautuksia

- Poista uunitilasta kaikki varusteet ennen kuin käynnistät kalkinpoisto-ohjelman (ritilä, kypsennysastia, paistolämpömittari).
- Siiviläsuodattimen pitää olla kalkinpoisto-ohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa.
- Anna kalkinpoisto-ohjelman käydä aina loppuun saakka. Kalkinpoisto-ohjelmaa ei voida keskeyttää.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**. Valitse kiertovalitsimella kalkinpoisto-ohjelma.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvasta valitsimella ✓.
- 3 Poista kaikki varusteet uunitilasta. Vahvasta valitsimella ✓.
- 4 Poista kalkinpoistotabletti muovipakkauksesta.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Kalkinpoistotabletit saattavat aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Noudata kalkinpoistotablettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita. Vältä ihokontaktia kalkinpoistotablettien kanssa. Pidä kalkinpoistotabletit poissa lasten ulottuvilta.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

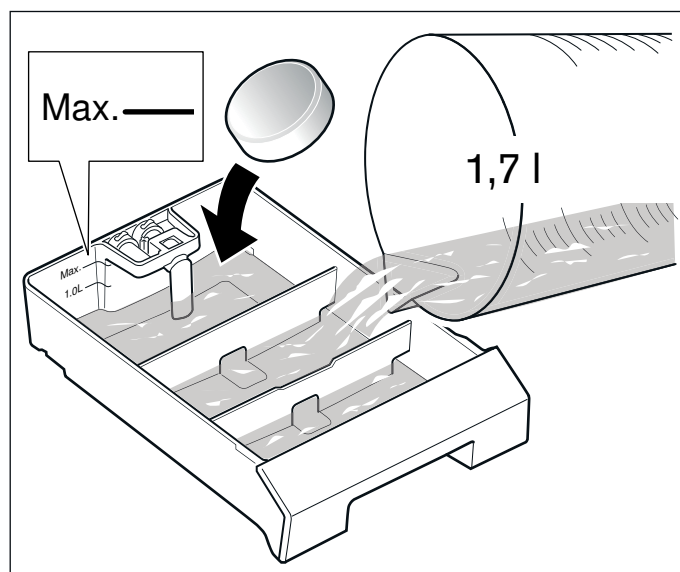
Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa. Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta. Älä juo kalkinpoistoliuosta. Kalkinpoistoliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

Huomio!**Laitteen vaurioituminen**

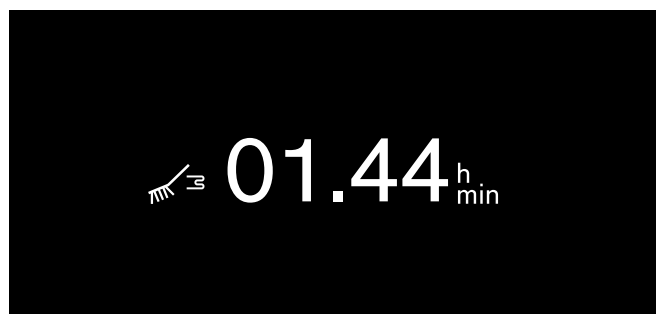
Väärät kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta. Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja.

- 5 Poista puhdasvesisäiliö laitteesta ja ota säiliön kansi pois paikaltaan.

- 6 Aseta kalkinpoistotabletti puhdasvesisäiliön takimmaiseen lokeroon. Täytä puhdasvesisäiliöön vettä merkintään "Max." saakka (1,7 litraa).



- 7 Aseta kansi puhdasvesisäiliöön ja lukitse paikalleen.
- 8 Työnnä puhdasvesisäiliö laitteeseen.
- 9 Sulje laitteen luukku. Vahvasta valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy kalkinpoisto-aika 1.50 tuntia.
- 10 Käynnistä valitsimella ▶. Kalkinpoistoajan kuluminen näkyy näytössä. Uunilamppu ei pala.



- 11 Näyttöön ilmestyy 1 tunnin 30 minuutin kuluttua viesti. Tyhjennä käytetyn veden säiliö, puhdista se huolellisesti ja työnnä paikalleen laitteeseen. Puhdista puhtaan veden säiliö huolellisesti, täytä säiliöön 1,7 l vettä ja työnnä se paikalleen laitteeseen. Vahvasta valitsimella ✓.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa. Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta. Älä juo kalkinpoistoliuosta. Kalkinpoistoliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

Säiliöiden puhdistus

Puhdasvesisäiliössä ja käytetyn veden säiliössä on kalkinpoiston jälkeen kalkinpoistoainejäämiä. Puhdista sen tähden puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö kalkinpoisto-ohjelman päätyttyä.

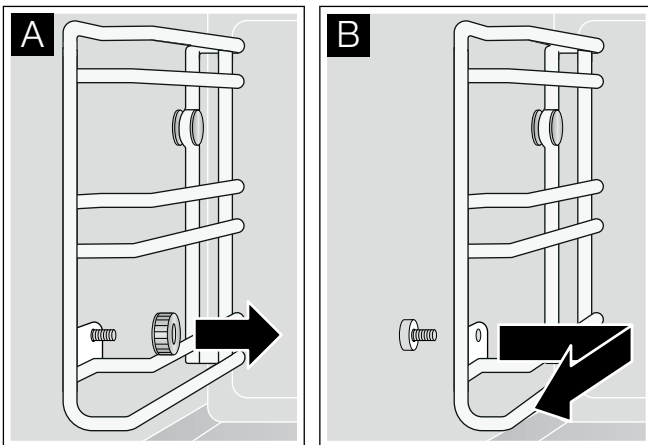
- 1 Poista puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö laitteesta ja ota säiliöiden kannet pois paikoiltaan.
- 2 Pese puhdasvesisäiliö, käytetyn veden säiliö ja säiliöiden kannet astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden poistaminen

Voit ottaa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistamista varten.

Kannatinritilöiden irrottaminen

- 1 Laita uuniin keittiöpyyhe, jotta suojaat teräksen naarmuuntumiselta.
- 2 Irrota mutterit (kuva A).
- 3 Vedä kannatinritilät vähän sivuttaen pois ruuvista ja vedä eteenpäin pois paikaltaan (kuva B).



Voit pestä kannatinritilät astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden asentaminen

- 1 Asenna kannatinritilät paikoilleen oikein päin: vaste taaksepäin.
- 2 Työnnä kannatinritilät takasivulta pulttiin, ripusta sitten edestä paikoilleen.
- 3 Kierrä mutterit kiinni.

Huomautus: Jos mutteri katoaa, voit tilata sen varaosana huoltopalvelusta. Muiden kuin alkuperäisten mutterien käyttäminen aiheuttaa korroosiota uunitilaan.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

LED-lamppujen valo on hyvin kirkas ja se voi vahingoittaa silmiä (riskiluokka 1). Älä katso suoraan LED-valoon yli 100 sekuntia kauempaa.

LED-valot

Vialliset LED-valot saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat asennusoikeudet omaava henkilö (sähköasentaja).

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 toimi, näyttöön ilmestyy "Laite lukittu. Kalkinpoisto välttämätön."	Laitteeseen on kertynyt kalkkia	Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 38
Vaikka kalkinpoisto on suoritettu, näyttöön ilmestyy "Poista kalkki"	Laitteeseen on kertynyt kalkkia, käytetty väärää kalkinpoistoainetta	Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoisto-tabletteja, käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 38
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttöön ilmestyy "E182"	Laitteeseen ei tule vettä	Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tarkasta, että imuletku on säiliössä suorana ja että se ei ole taittunut. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun.
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 21
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvista huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Laite ei kytkeydy päälle, näyttöön ilmestyy huomautus	Vesisäiliö on tyhjä	Täytä vesisäiliö
Paistolämpömittari on asennettu paikalleen, näytössä näkyy 99 °C	Kosteutta paistolämpömittarin pistokkeessa tai uunitilassa olevassa liitosholkissa	Liitä paistolämpömittarin pistoke useita kertoja uunitilassa olevaan liitosholkkiin ja poista taas pistoke
Paistolämpömittari on asennettu, mutta symboli  ei näy näytössä	Kosteutta uunitilassa olevassa liitosholkissa	Liitä paistolämpömittarin pistoke useita kertoja uunitilassa olevaan liitosholkkiin ja poista taas pistoke
Ei näkyvää höyryä	Yli 100 °C vesihöyry ei ole näkyvää	Tämä on normaalia.
Luukun yläreunasta tulee ulos runsaasti höyryä	Käyttötappaa on vaihdettu	Se on normaalia
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 käyttöäni
	Laite ei ole ollut pariin päivään käytössä	Tämä on normaalia: kyseessä on automaattisesti tapahtuva huuhtelu käyttöön-oton yhteydessä.
Kuumennettaessa kuuluu viheltävä ääni	Laitteesta voi kuulua höyrymuodostuksen aiheuttamia ääniä	Se on normaalia
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni.	Jännitysvenymä korkeilla lämpötilaeroilla.	Tämä on normaalia.
Höyrykypsennys ei ole mahdollista	Laitteeseen on kertynyt kalkkia. Laitteesta on poistettava kalkki laitteen vaurioiden välttämiseksi	Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen → <i>"Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 38</i>
Laite ei kehitä enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiintunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma
Valo ei pala	Valaisin on viallinen	Soita huoltopalveluun
Käytetyn veden säiliötä ei saa poistettua	Käytetyn veden säiliö pysyy lukittuna hetken aikaa kypsennyksen päätyttyä	Odota, kunnes lukitus avautuu
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 huoltoliik-keeseen ja kerro vikakoodi.
Kun laitteen luukku avataan, laitteesta tippuu vettä	Luukun lasin alapuolella oleva vesikouru on täynnä	Kuivaa vesikouru astianpesusienellä

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.

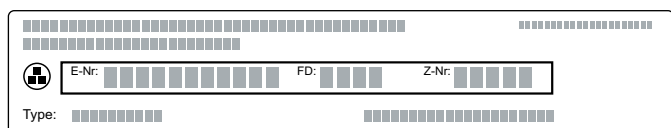
Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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



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

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu ☎	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Annetut kypsennysajat ovat ohjeaikoja. Todelliseen kypsennysaikaan vaikuttavat lähtötuotteen laatu ja lämpötila, kypsennettävän tuotteen paino ja paksuus.
- 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 lyhimmillä aikamäärillä, jos sinulla ei ole paljon kokemusta tietyn ruoan valmistamisesta. Voit jatkaa tarvittaessa ruoan kypsennämistä.
- Kiinnitä huomiota siihen, että avaat esilämmitetyn laitteen luukun vain hetkeksi ja laitat ruoan nopeasti uuniin.
- Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja lämmityksen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta (kannatinkorkeus 1, 2 ja 3). Maut eivät sekoitu toisiinsa. Näin voit valmistaa samanaikaisesti kalaa, vihanneksia ja jälkiruokaa. Annetut kypsennysajat voivat kuitenkin pidentyä, jos elintarvikemäärä on suuri.
- Kun paistat vain yhdellä tasolla, käytä kannatinkorkeutta 2. Kun paistat samanaikaisesti kahdella tasolla, käytä kannatinkorkeuksia 1 ja 3.
- Kypsennettävä tuote ei saa osua uunitilaan tai takalevyyn.
- Yhdistelmähöyryuunin luukun pitää sulkeutua kunnolla. Pidä tiivistepinnat sen tähden aina puhtaina.
- Älä täytä ritoja ja astioita liian tiiviisti. Siten varmistat höyryn optimaalisen kierron.
- Jos ruoka on hyvin kylmää ja lämpötila korkea, kypsennysastia voi muuttaa muotoaan. Muodon muuttuminen ei vaikuta toimintaan. Kun kypsennysastia on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen.
- Jos haluat kypsennää 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, kypsentaminen on myös huomattavasti hellävaraisempaa kuin esimerkiksi painekattilassa.
- Kaikki tiedot perustuvat 1 kg:aan puhdistettuja vihanneksia.
- Käytä vihannesten höyrykypsennykseen reiällistä kypsennysastia, jonka työnnät alhaalta lukien toiselle kannatintasolle. Työnnä reiätön kypsennysastia sen alle. Talteen otetun vihanneksen nesteen voit käyttää kastikkeen tai vihanneслиemen pohjana.
- Blanseeraus tapahtuu esilämmitetyssä uunissa 8 - 10 minuutissa. Jos vihanneksia tai hedelmiä ei tarjota heti, jäähdytä ne nopeasti jääkylmällä vedellä, jotta estät jälkilämmön aiheuttaman jälkikypsennyksen.
- Höyrykypsennettäessä lämpötiloissa 100 °C asti ei tarvita esilämmitystä. Laite ruoka kylmään uuniin ja kytke laite päälle.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn aika min	Huomautuksia
Artisokat, suuret	reiällinen	100	100	60 - 65	
Artisokat, pienet	reiällinen	100	100	45 - 50	
Kukkakaali, kokonainen	reiällinen	100	100	25 - 30	
Kukkakaali, nuppuina	reiällinen	100	100	15 - 25	
Pavut, vihreät	reiällinen	100	100	35 - 50	
Parsakaali, nuppuina (standardin EN60350-1 mukaan)	reiällinen	90-100	100	20 - 25	Reseptivihje: tarjoa voissa paahdettujen mantteleiden kera.
Salaattisikuri	reiällinen	100	100	25 - 30	
Herneet, tuoreet	reiätön	100	100	25 - 30	peitä vedellä
Fenkoli, viipaleina	reiällinen	100	100	20 - 25	
Kasvisterriini	reiällinen / ritalä	90	100	50 - 60	terriinivuoassa
Herneet, pakaste (standardin EN60350-1 mukaan) (3 kg)	reiällinen	100	100	35 - 45	
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm	reiällinen	100	100	20 - 25	
Perunat, kuorittuina ja neljänneksinä	reiällinen	100	100	30 - 35	
Kyssäkaali, viipaleina	reiällinen	100	100	25 - 35	
Purjo, viipaleina	reiällinen	100	100	20 - 30	
Purjo, kokonainen	reiällinen	100	100	35 - 45	
Paprika, täytetty	reiätön	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Esilämmitys. Jos käytät lihatäytettä, ruskista täyte ensin.
Kuoriperunat (à n. 50 g)	reiällinen	100	100	30 - 35	
Kuoriperunat (à n. 100 g)	reiällinen	100	100	35 - 40	
Ruusukaali	reiällinen	100	100	25 - 30	
Punajuuri, viipaleina	reiällinen	100	100	65 - 75	
Parsa, vihreä	reiällinen	100	100	15 - 20	
Parsa, valkoinen	reiällinen	100	100	20 - 35	
Pinaatti	reiällinen	100	100	8 - 12	Hauduta lopuksi kattilassa sipuleiden ja valkosipulin kanssa.
Bataatit, viipaleina	reiällinen	100	100	15 - 20	
Tomaattien kuoriminen	reiällinen	100	100	3 - 4	Esilämmitys. Tee tomaatteihin viillot, jäähdytä höyrykypsennyksen jälkeen nopeasti jääkylmässä vedessä.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Kesäkurpitsa, viipaleina	reiällinen	100	100	15 - 20	
Sokeriherneet	reiällinen	100	100	10 - 15	

Kala

- Höyrykypsennys on rasvaton kypsennysmenetelmä, jossa kala ei kuivu.
- Kalan sisälämpötilan pitäisi (hygieniasyistä) olla kypsennyksen jälkeen vähintään 62 - 65 °C. Tämä on samalla ihanteellinen kypsyyssaste.
- Höyrykypsennettäessä lämpötiloissa 90 - 100 °C ei tarvita esilämmitystä. Laite ruoka kylmään uuniin ja kytke laite sitten päälle.
- Suolaa kala vasta kypsennyksen jälkeen. Luonnollinen aromi säilyy siten ja kalasta poistuu vähemmän nestettä.
- Reiällistä kypsennysastiaa käytettäessä: voit voidella astian, jos kala tarttuu liian voimakkaasti astiaan.
- Työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin ensimmäiselle kannatinkorkeudelle, jotta kalasta valuva neste ei likaa uunitilaa.
- Fileet, joissa nahka: kypsennä nahkapuoli ylöspäin, jolloin rakenne ja aromi säilyvät paremmin.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Kultaotsa-ahven, kokonai- sena (à 500 g)	reiällinen	100	100	20 - 30	Voidaan kypsentää vatsallaan, kun asetetaan puolikas perunaa kalan sisään.
Lihapyörökät (à 20 - 40 g)	reiätön	90 - 100	100	8 - 12	Laita reiättömän kypsennysastian pohjalle leivinpaperi.
Katkaravut	reiätön	80	100	10 - 12	
Hummeri, keitetty, paloitettu, lämmitys	reiällinen	70 - 80	100	10 - 15	
Karppi, sininen, kokonaisena (1,5 kg)	reiällinen	90 - 100	100	35 - 45	liemessä
Turska (250 g)	reiätön	180	60	8 - 12	
Lohifilee (à 150 g)	reiällinen	80	100	20 - 25	
Lohi, kokonaisena (2,5 kg)	reiällinen	100	100	65 - 75	
Sinisimpukat (1,5 kg)	reiällinen	100	100	12 - 15	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori avautuu.
Seiti, kokonaisena (800 g)	reiällinen	90 - 100	100	20 - 25	
Merikrottifilee (à 300 g)	Lasivuoka/ ritilä	180 - 200	100	8 - 10	Esilämmitys
Meribassi, kokonaisena (à 400 g)	reiällinen	90 - 100	100	20 - 25	

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.
- Matalassa lämpötilassa höyrykypsennettäessä ei tarvita esilämmitystä. Laite ruoka kylmään uuniin ja kytke laite päälle.

Elintarvike	Kypsennys-astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Osterit (10 kpl)	reiätön	80 - 90	100	7 - 10	liemessä
Kirjoahven (Tilapia) (à 150 g)	reiällinen	80 - 90	100	15 - 17	
Kultaotsa-ahven (à 200 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Kalafilee (à 200 - 300 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Kalaterriini	Ritilä	80 - 90	100	50 - 90	terriinivuoassa
Purotaimen, kokonaisena (à 250 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Ruijanpallas (à 300 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Kampasimpukat (à 15 - 30 g)	reiätön	80 - 90	100	9 - 13	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska (à 250 g)	reiällinen	80 - 90	100	15 - 17	
Punanapsija (à 200 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Puna-ahven (à 120 g)	reiällinen	80 - 90	100	15 - 17	
Merikrotti (à 200 g)	reiällinen	80 - 90	100	15 - 17	
Merianturarulla, täytetty (à 150 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Piikkikampela (à 300 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	
Meribassi (à 150 g)	reiällinen	80 - 90	100	15 - 17	
Kuha (à 250 g)	reiällinen	80 - 90	100	17 - 20	

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" sivulla 25 .
- Ota liha jääkaapista 1 tunti ennen valmistamista.
- Kun käytät reiällistä kypsennysastiaa tai rutilää, työnnä reiätön kypsennysastia sen alle. Kaada reiättömään kypsennysastiaan vähän vettä, jotta vältät kiinni palamisen. Voit lisätä astiaan myös vihanneksia, viiniä, mausteita ja yrttejä, jolloin saa maukkaan kastikepohjan.
- Jos haluat kypsennää lihan veriseksi tai punertavaksi: avaa luukku 5 °C ennen haluamasi sisälämpötilan saavuttamista ja odota, kunnes tavoitelämpötila on saavutettu. Näin estät ylikypsytymisen, ja samalla liha saa levätä tarpeellisen ajan.
- Lihan lepääminen: anna lihan levätä rutilällä vielä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Näin liha "rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Entrecôte, ruskistettu, punertava (à 350 g)	reiätön	170 - 180	30	10 - 20	
Filee, ruskistettu, punertava, lehtitaikinakuoressa (600 g)	reiätön	180 - 200	80	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)	Rutilä + reiätön	1) 160 2) 230	80 	60 10	Tee kamaraan ennen kypsennyksen ristikuvioita. Käytä paistolämpömittaria: kypsennä ensimmäisessä kypsennysvaiheessa sisälämpötilaan n. 65 - 70 °C saakka, toisessa vaiheessa sisälämpötilaan 70 - 75 °C saakka.
Lampaanselys, ruskistettu, punertava (à 150 g)	reiätön	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lampaanreisi, ruskistettu, punertava (1,5 kg)	reiätön	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Kauriinselys, ruskistettu, punertava (à 500 g)	reiätön	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Naudanpaisti, täyskypsä (1,5 kg)	Rutilä + reiätön	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Paahtopaisti, ruskistettu, punertava (1 kg)	reiätön	170 - 180	30	50 - 60	
Porsaanpaisti (kaula tai lapa), täyskypsä (1 - 1,5 kg)	Rutilä + reiätön	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Makkara, kypsä, lämmittäminen	reiätön	85 - 90	100	10 - 20	esim. Lyoner, Weißwurst

Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys

- Matalassa lämpötilassa kypsennettäessä ruoat kypsennetään lämpötilassa välillä 60 ja 80 °C kypsennysajan ollessa muutamasta minuutista useampaan tuntiin. Tätä kypsennysmenetelmää käytetään tavallisesti liha- ja kalaruokiin. Tällä tavoin elintarvikkeissa säilyvät tunnistettavat ominaisuudet (kuten esimerkiksi mureus ja mehukkuus). Hellävaraisen lämmityksen ansiosta lihasta tulee hyvin 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" sivulla 25 .
- 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 tyypillisen paistoaromin.
- Mausta varovasti: lihan hidas kypsytytys 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.
- Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.
- Ota huomioon, että sisälämpötila ei voi olla uunin lämpötilaa korkeampi. Nyrkkisääntö: asetetun 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	Uunitoi- minto	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Ankanrinta, punertava (à 350 g)	reiätön	70 - 80		40 - 60	Kypsennyksen jälkeen voidaan nahkapuoli paistaa vielä lyhyesti pannussa rapeaksi. Tai: grilli + kiertoilma 230 °C, 5 minuuttia.
Entrecôte, punertava (à 350 g)	reiätön	70 - 80		40 - 70	
Vasikanfilee, täyskypsä (1 kg)	reiätön	80 - 90		150 - 200	
Lampaanreisi, luuton, sidottu, punertava (1,5 kg)	reiätön	70 - 80		180 - 240	kääntelee ennen kypsennystä öljyssä, jossa on valkosipulia ja yrttejä
Naudanfilee, punertava (1 kg)	reiätön	70 - 80		120 - 180	
Naudanpihvit, punertavat (à 175 g)	reiätön	70 - 80		30 - 60	
Paahtopaisti, punertava (1 - 1,5 kg)	reiätön	70 - 80		150 - 210	
Porsaanfilee, täyskypsä (à 70 g)	reiätön	90		90 - 115	
Porsaan medaljongit, täys- kypsät (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 broilerin rintalihaan. Lisäohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta → *"Paistolämpömittari"* sivulla 25.
- 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 + reiätön	1) 150 2) 230	100 	55 - 65 15	Kypsennä koivet yhteen sidottuina ja rinta ylöspäin.
Broilerinrinta, täytetty, höyrykypsennetty (à 200 g)	reiällinen	100	100	25 - 30	Älä esilämmitä. Reseptivihje: täytä pinaatilla ja lampaanmaitojuustolla.
Kalkkunanrintafilée, höyrykypsennetty (à 300 g)	reiällinen	100	100	17 - 25	Älä esilämmitä.
Kananpoika, viiriäinen, höyrykypsennetty (à 150 - 200 g)	reiällinen	100	100	20 - 25	Älä esilämmitä.
Kananpoika, viiriäinen (à 150 - 200 g)	reiätön	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Reseptivihje: sivele öljyllä ja provinssin yrttisekoituksella.
Kyyhkynen, höyrykypsennetty (à 300 g)	reiällinen	100	100	25 - 35	Älä esilämmitä.
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.

Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.

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

Varoitus – 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.

Vakuumpussi

Käytä sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä vakuumpusseja.

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

Vakumointi

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

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

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

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

Elintarvikkeet on hyvä tyhjiöpakata enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voidaan välttää, että elintarvikkeista poistuu kaasuja (esim. vihannekset), jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsyminen muuttuu.

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 voinokare ja vähän suolaa ja pippuria. Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistuminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

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

Poista pussi kypsennyksen jälkeen varovasti, koska vakuumpussin pinnalle kertyy kuumaa vettä. Työnnä reiätön kypsennysastia reiällisen kypsennysastian, jossa kuuma tuote on, alapuolella olevalle kannatinkorkeudelle.

Kuivaa pussin pinta, laita se puhtaaseen reiättömään 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 kypsyysastetta.

Tarjoa ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuumasta kastikkeesta tai voin kera, koska sous-vide-kypsennys tapahtuu suhteellisen matalassa lämpötilassa.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Liha					
Entrecôte, puoliraaka (à 180 g)	reiällinen	58	 100%	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	 100%	90	
Entrecôte, täyskypsä (180 g)	reiällinen	70	 100%	85	
Vasikanpaistipihvit (à 160 g)	reiällinen	60	 100%	80	
Naudanlihapihvit, puoliraaka (à 180 g)	reiällinen	58	 100%	60	
Naudanpihvit, punertava (à 180 g)	reiällinen	63	 100%	50	
Naudanpihvit, täyskypsä (à 180 g)	reiällinen	70	 100%	45	
Porsaanmedaljongit (à 80 g)	reiällinen	63	 100%	75	
Lintu					
Ankanrinta (à 350 g)	reiällinen	58	 100%	70	Paista nahkapuoli kypsennyksen jälkeen kuumalla pannulla rapeaksi.
Hanhenmaksa (1 rulla à 300 g)	reiällinen	80	 100%	30	Reseptivihje: puhdista 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	 100%	60	
Kala ja äyriäiset					
Katkaravut (125 g)	reiällinen	60	 100%	30	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja valkosipulin kera.
Kampasimpukat (à 20 - 50 g)	reiällinen	60	 100%	6 - 10	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska (à 140 g)	reiällinen	59	 100%	25	
Lohifilee (à 140 g)	reiällinen	58	 100%	30	Ruskista halutessasi kypsennyksen jälkeen pikaisesti kuumalla pannulla.
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 parsa, kokonainen (500 g)	reiällinen	88	 100%	45	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, suolan ja pienen sokerimäärän kera.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysai- ka min	Huomautuksia
Vihreä parsa, kokonainen (600 g)	reiällinen	85	 100%	15 - 20	Reseptivihje: pysyy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa vain, suolan ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	reiällinen	95	 100%	35 - 40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja vain kera.
Perunat, kuoritut, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (800 g)	reiällinen	95	 100%	40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa vain ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Perunat, kuorineen, kokonaiset tai halkaistut (800 g)	reiällinen	95	 100%	50	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa vain 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 vain ja suolan kera.
Jälkiruoka					
Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	reiällinen	85	 100%	70	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa vain, hunajan ja vaniljan kera.
Omenat, kuorittuina, viipa- leina 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 vain, 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 vain, vaniljatangon, hunajan ja aprikosimarmeladin 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 keltuaista, 80 g sokeria, 1 vaniljatanko.

Grillaus

- Käytettävissä on kaikkiaan kolme grillaustoimintoa, joilla voit tarpeen mukaan gratinoida, grillata (tasogrilli ja kiertoilma) tai samanaikaisesti yhdellä kertaa sekä gratinoida että grillata (tasogrilli teho 1 + kosteus ja tasogrilli teho 2 + kosteus) ruokia.
 -  | Gratinointi tasogrillillä + kiertoilmalla lämpötilassa 230 °C:
Kutsutaan myös kuorruttamiseksi. Kypsennysprosessin viimeinen vaihe. Ruoan pinnalle muodostuu ruskea kuorrutus. Kestää vain muutamia minuutteja. Ainekset ovat jo esikypsytettyjä.
 -  | Grillaus tasogrillillä + kiertoilmalla lämpötilassa 180 - 200 °C:
Täydellinen kypsennysprosessi, jossa pinta ruskistetaan. Kypsennysprosessi kestää pidempää kuin gratinoitaessa. Ainesten ei tarvitse olla esikypsytettyjä.
 -  -  | Gratinointi + grillaus tasogrillillä teho 1 + kosteus ja tasogrillillä teho 2 + kosteus:
Molempia toimintoja käytettäessä kypsennetään ja gratinoidaan samanaikaisesti/ suoritetaan samanaikaisesti kaksi vaihetta yhdellä uunitoiminnolla. Höyryn avulla ruoka kypsennetään, esim. perunagratiini, ja seuraavassa vaiheessa se gratinoidaan
- Grillaa vain laitteen luukku suljettuna.
- Toiminnon Tasogrilli ja kiertoilma yhteydessä riittää 5 minuutin esilämmitys aika. Sinun ei tarvitse odottaa asetetun lämpötilan saavuttamista. Toiminnon Tasogrilli + kiertoilma yhteydessä voi ilmetä ero valitun ja laitteessa todellisuudessa olevan lämpötilan välillä. Grillaus on nopea kypsennysprosessi korkeissa lämpötiloissa. Tällöin valitaan aina korkeampi lämpötila kuin todellisuudessa tarvitaan ruoan pinnan ruskistamiseen tai paahtamiseen.
- Kun käytät paistolämpömittaria toiminnoilla Tasogrilli ja kiertoilma tai Tasogrilli ja kosteus, varmista, että paistolämpömittarin etäisyys grilliin on vähintään 5 cm. Paistolämpömittari saattaisi muutoin vaurioitua.

Elintarvike	Kypsennysas- tia, korkeus	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Marenkikuorrute (kakuille / jälkiruokiin)	Ritilä 2	230		3 - 8	
Lämpimät voileivät	Ritilä + reiätön 2	200		12 - 15	
Purotaimen (kokonainen)	Ritilä + reiätön 2	230		12 - 15 per puoli	Reseptivihje: täytä sitruunaviipaleilla ja persiljalla.
Grillattu munakoiso, viipaleina	reiätön 2	200		20	
Grillatut vihannekset (700 g)	reiätön 2	230		20 - 25	esim. kesäkurpitsa
Vihannespaistos	reiätön 2	190		30 - 35	esim. parsakaali ja kukkakaali
Vihannesvartaat	Ritilä + reiätön 2	230		15 per puoli	Kypsennysaika riippuu vihanneslajeista.
Broilerin koipireisi (à 350 g)	Ritilä + reiätön 2	180 - 200		35 - 40	
Hampurilainen (125 g) stan- dardin EN60350-1 mukaan	Ritilä + reiätön 2	230		12 - 15 per puoli	Esilämmitä 5 minuuttia
Perunagratiini (1 kg perunoita)	Ritilä /reiätön 2	180		45 - 65	
Lasagne	Ritilä 2	180		40 - 45	
Bataatit, viipaleina	reiätön 2	200		15	

Elintarvike	Kypsennysas- tia, korkeus	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Paahtoleipä standardin EN60350-1 mukaan	Ritilä 1	230		5 - 7	Esilämmitä 5 minuuttia.
Kuorrutetut kesäkurpitsat, täytetyt, pituussuuntaan hal- kaistut	reiätön 2	180		30 - 40	

Lisukkeet

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Basmatiriisi (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	20 - 25	
Bulguri (250 g + 250 ml vettä)	reiätön	100	100	10 - 15	
Kuskus (250 g + 250 ml vettä)	reiätön	100	100	10 - 15	
Pyörykät (à 90 g)	reiällinen / reiätön	95 - 100	100	25 - 30	
Pitkäjyväinen riisi (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	25 - 30	
Luonnonriisi (250 g + 375 ml vettä)	reiätön	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml vettä kovalle polentalle) (250 g + 1125 ml vettä peh- meälle polentalle)	reiätön	100	100	10 - 15	
Kvinoa (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml lientä)	reiätön	100	100	35 - 40	
Punaiset pavut	reiätön	100	100	85 - 95	Liota 1 tunti. Peitä vedellä.
Punaiset linssit (250 g + 375 ml vettä)	reiätön	100	100	15 - 20	
Linssit (250 g + 375 ml vettä)	reiätön	100	100	50 - 60	
Valkoiset pavut, liotetut (250 g + 1 l vettä)	reiätön	100	100	55 - 65	

Jälkiruoat

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Crème brûlée (à 130 g)	reiällinen	90	80	55 - 65	
Hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudeln/Ger- mknödel) (à 100 g)	reiätön	100	100	20 - 30	Anna höyrypullien kohota ennen höyrykypsen- nystä 30 min. → "Nostatus (taikinan kohotus)" sivulla 57
Vanukas / Crème caramel (à 130 g)	reiällinen	90	100	35 - 40	
Hilloke	reiätön	100	100	20 - 25	esim. omenat, päärynät, raparperi Reseptivihje: lisää joukkoon sokeria, vaniljasoke- ria, kanelia tai sitruunanmenua.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Riisipuuro (200 g riisiä + 800 ml maitoa)	reiätön	100	100	55 - 60	Anna jäähtyä 10 minuuttia ja sekoita. Reseptivihje: lisää joukkoon hedelmiä, sokeria tai kanelia.
Appelsiinivanukas	reiällinen	90	100	40 - 45	
Haudutettu päärynä	reiällinen	100	100	45 - 50	
Makea paistos	reiätön	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Esilämmitys esim. mannapuuro, rahka tai esikypsennetty riisipuuro
Makea kohokas	reiätön	160	0	30	Hedelmien, suklaan, vaniljan kera

Muut

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Desinfiointi (esim. tuttipullot, lasiset marmeladipurkit)	Ritilä	100	100	20 - 25	
Hedelmien / vihannesten kuivaus	reiällinen	80 - 100	0	180 - 300	esim. tomaatit, sienet, kesäkurpitsa, omenat, päärynät jne. ohuina viipaleina
Kananmunat, kovat	reiällinen	100	100	13 - 15	esilämmitys
Kananmunat, keskikovat	reiällinen	100	100	7	esilämmitys
Kananmunat, pehmeät	reiällinen	100	100	4	esilämmitys
Munahyydyke (500 g)	Lasivuoka, ritilä	90	100	25 - 30	
Mannapyörykät	reiätön	90 - 95	100	12 - 15	
Kuumat pyyheliinat	reiätön	100	100	10 - 15	Kostuta pyyheliinat.
Perunagratiini (1 kg perunoita)	Uunivuoka, ritilä	180	30	45 - 65	
Lasagne	reiätön	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Kohokas (juustokohokas)	Pienet kohokasvuoat, ritilä	160	0	30	
Suklaan sulatus	kuumuutta kestävä kulho, ritilä	60	100	15 - 20	Peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla.

Leivonnaiset

- Yhdistelmähöyryuunissa voit kypsentää leivonnaiset aina optimaalisessa kosteudessa:
 -  | Kuumailma + 0 % kostetta: ylimääräinen kosteus pääsee poistumaan hedelmäpiirakoista ja paistoksista. Tämä käytätapa vastaa kuumailmaa perinteisessä uunissa.
 -  | Kuumailma + 30 % kosteutta: Sokerikakku ei kuivu liikaa. Elintarvikkeen oma kosteus ei pääse poistumaan uunitilasta.
 -  | Kuumailma + 60 - 100 % kosteutta: Lehtitaikinasta ja hiivataikinaleivonnaisesta tulee sisältä kuohkeaa ja ulkopinnalta rapeaa ja kiiltävää.
- Kun paistat vain yhdellä tasolla, käytä kannatinkorkeutta 2. Kun paistat samanaikaisesti kahdella tasolla, käytä kannatinkorkeuksia 1 ja 3. Työnnä reiätön kypsennysastia toiselle kannatinkorkeudelle. Jos käytät korkeaa kakkuvuokaa, aseta se ritilälle, jonka työnnät ensimmäiselle kannatinkorkeudelle.
- Höyrytämisen yhteydessä – mahdollista kuumailmakäytössä (0 % kosteus) ja kosteustasolla 30 % – kypsennettävää tuotteeseen lisätään höyryä. Tätä toimintoa käytetään mm. leivänpaiston ja hiivataikinaleivonnaisien yhteydessä kypsennysprosessin alussa, jolloin saadaan lisää kuohkeutta ja rapeampi ja kiiltävämpi kuori.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Omenapiirakka (standardin EN60350-1 mukaan)	Irtopohja- vuoka 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)	Irtopohja- vuoka	150	0	45	
Täytekakkupohja, matala (2 munaa)	reiätön	200	100	8 - 10	esim. kääretorttuun
Pienet lehtitaiquinaivonnai- set	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	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Vaihe 2) 170 °C vaalealle/ 230 °C tummalle
Sämpylät, esipaistettut	Ritilä	150 - 170	0	8 - 15	Höyrystä aluksi.
Leipä (0,5 - 1 kg)	reiätön	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Vaihe 2) 170 °C vaalealle/ 230 °C tummalle Käytä tarkan kypsyyssasteen tarkastamiseksi paistolämpömittaria. → <i>Sivu 25</i> 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 pannupul- laan (esim. luumupiirakka tai sipulipiirakka) kosteutta 0 % ja kuivaan täytteeseen (esim. sirote) 60 % kosteutta.
Pullapitko (500 g jauhoja)	reiätön	160 - 170	30	25 - 35	Höyrystä aluksi yhden kerran
Muffinit	Muffinipelti, ritilä	170	30	20 - 30	
Makronit	reiätön	150 - 160	0	15 - 20	
Pikkuleivät	reiätön	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, piirakka	Quiche- vuoka, ritilä	190 - 210	0	45 - 60	
Sokerikakku	Suorakaiteen muotoinen/ irtopohja- vuoka, ritilä	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Kuppikakut (standardin EN60350-1 mukaan)	reiätön - kan- natinkorkeus 2	160	0	25 - 30	Esilämmitys
	reiällinen - kannatinkor- keus 1	150	0	30 - 35	
	reiätön - kan- natinkorkeus 3				

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Pursotinpikkuleivät (standardin EN60350-1 mukaan)	reiätön - kannatinkorkeus 2	140	0	50	Esilämmitys
	reiällinen - kannatinkorkeus 1	140	0	50	
	reiätön - kannatinkorkeus 3				
Ranskalainen omenapiiras	Piirakka-vuoka, ritilä	190 - 200	0 - 30	30 - 45	esim. omenoiden, suklaan, aprikoosin, tai pikantisti parsan, sipulin, juuston kera
Voileipäkeksi (standardin EN60350-1 mukaan)	reiätön	150	0	40	Esilämmitys
Tuulihatut, eclairs	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 "Taikinan nostustoiminto" .
- Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.
- 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	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Taikinajuuri - pizza	Kulho / ritilä	38		25	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantain
Taikinajuuri - leipä	Kulho / ritilä	45		40	
Taikinajuuri - briossi	Kulho / ritilä	45		55	

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	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Patonki, sämpylät (pakaste)	Ritilä	140		10 - 15	Sormenpaksuiset viipaleet, älä lada päällekkäin, lisää mehukkuutta saat lisäämällä kastikkeen mukaan kypsennysastiaan.
Patonki, sämpylä (eilinen)	Ritilä	180		4 - 7	
Paisti, viipaleina (à 150 g)	reiätön	120		15 - 20	

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Vihannekset	Lautanen, ritilä	120		10 - 12	Älä esilämmitä.
Pizza, (eilinen, ei pakastettu)	Ritilä	180		8 - 10	
Tärkkelyslisukkeet	Lautanen, ritilä	120		8 - 12	Esim. pasta, perunat neljänneksinä, riisi; paistetut tai friteeratut ruoat kuten rans- kalaiset perunat tai kroketit eivät sovellu
Annosateriat	Lautanen, ritilä	120		15 - 20	

Sulatus

- Yhdistelmähöyryuunissa voit sulattaa pakasteet hellävaraisesti ja samalla nopeammin kuin jääkaapissa ja tasaisemmin kuin mikroaaltouunissa.
- Käytä tähän käyttötapaa "Sulatus" .
- Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta: pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen. Tämä lyhentää sulatusaikaa.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon: sulatettu tuote ei säily ehkä enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore. Käytä sulatetut tuotteet viipymättä ja kypsennä ne täyskypsiksi.

- Kun puolet sulatusajasta on kulunut, käännä liha tai irrota yksittäiset sulatettavat tuotteet toisistaan, esimerkiksi marjat tai lihanpalat. Kalan ei tarvitse olla täysin sula. Riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan.

Varoitus – Terveysriski!

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

Työnnä reiätön kypsennysastia ruoan alapuolelle. Kaada astiaan kertyvä lihan ja linnun sulamisneste pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista kypsennysastia kuumalla astianpesuaineliuoksella tai pese se astianpesukoneessa.

Käytä yhdistelmähöyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia kuumailmalla lämpötilassa 180 °C.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Marjat (300 g)	reiällinen	45 - 50		6 - 8	
Paisti (1 - 1,5 kg)	reiällinen	45 - 50		90 - 120	
Kalafilee (à 150 g)	reiällinen	45 - 50		15 - 20	
Vihannekset (400 g)	reiällinen	45 - 50		10 - 12	
Gulassi (600 g)	reiällinen	45 - 50		40 - 55	
Broileri (1 kg)	reiällinen	45 - 50		60 - 70	
Broilerin koipireisi (à 400 g)	reiällinen	45 - 50		40 - 50	

Umpioiminen

- Yhdistelmähöyryuunissa 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.
- Yhdistelmähöyryuuni ei sovellu lihan umpioimiseen.
- Tarkasta ja puhdista umpiointitölkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset huolellisesti.
- Desinfioi puhtaat tölkit ennen umpiointia yhdistelmähöyryuunissa lämpötilassa 100 °C ja 100 % kosteudessa 20 - 25 minuuttia.
- Aseta umpiointitölkit reiälliseen kypsennysastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.
- Avaa uuninluukku, kun kypsennysaika on päättynyt. Ota umpiointitölkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.

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

Mehun valmistus (marjahedelmät)

- Yhdistelmähöyryuunissa voit mehustaa marjat vaivatta ja puhtaasti.
- Laita marjat reiälliseen kypsennysastiaan ja työnnä se alhaalta päin 2. kannatinkorkeudelle. Työnnä reiätön kypsennysastia nesteen talteenottoa sen alle seuraavalle kannatinkorkeudelle.
- Pidä marjat uunissa niin kauan, kunnes niistä ei enää valu mehua.
- Sen jälkeen voit puristaa marjat keittiöliinassa, jotta saat talteen viimeiset mehujuämät.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Marjat	reiällinen + reiätön	100	100	60 - 120	

Jogurtin valmistus

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

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

Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus

- Suurikokoisen tuotteen kypsennyksen 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

9001346366 (001028)
fi

GAGGENAU

