

BSP 260/261

Yhdistelmähöryuuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	4
Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Vaurioiden syyt	7
Ympäristönsuojelu	7
Energiansäästö	7
Ympäristöystävällinen hävittäminen	7
Tutustuminen laitteeseen	8
Yhdistelmähöyryuuni	8
Vesisäiliö kalkinpoisto-ohjelmaa varten	8
Rasvasuodatin	9
Näyttö ja valitsimet	9
Symbolit	9
Värit ja esitystapa	9
Standby	10
Laitteen aktivointi	10
Lisäinformaatiota i ja i [®]	10
Jäähdytyspuhallin	10
Uunitilan kuivaaminen	10
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
Vesisuodattimen säätö	14
Veden kovuuden asetus	14
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	15
Rasvasuodatin	15
Luukun lasin puhdistus	15
Varusteiden puhdistus	15
Laitteen kuumentaminen	15
Vedensuodatin	15
Käyttö vedensuodattimen kanssa tai ilman suodatinta	15
Vesisuodattimen vaihto	15
Laitteen aktivointi	16
Standby	16
Laitteen aktivointi	16
Koneen käyttö	16
Uunitila	16
Varusteiden asettaminen uuniin	16
Päällekytkentä	17
Poiskytkentä	17
Höyrytis	17

Höyryn kondensointi	17
Jokaisen käytön jälkeen	17
Turvakatkaisu	18
Aikatoiminnot	18
Ajastin-valikon haku näyttöön	18
Hälytin	18
Ajanottokello	19
Kypsennysajan kesto	20
Kypsennysajan päätyminen	20
Pitkäaika-ajastin	21
Pitkäaika-ajastimen asetus	21
Lapsilukko	22
Lapsilukon aktivointi	22
Lapsilukon deaktivointi	22
Automaattiohjelmat	22
Asetuksia koskevia ohjeita	22
Ruoan valitseminen	23
Ruoan asetusten tekeminen	23
Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön	23
Yksilölliset reseptit	24
Reseptin tallentaminen	24
Reseptin ohjelmointi	24
Nimen syöttäminen	25
Reseptin käynnistäminen	25
Reseptin muuttaminen	25
Reseptin poistaminen	25
Paistolämpömittari	26
Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen	26
Sisälämpötilan asettaminen	26
Ohjearvoja sisälämpötilalle	27
Home Connect	28
Asentaminen	28
Kaukokäynnistys	29
Home Connect -asetukset	30
Etädiagnoosi	31
Tietosuoja koskeva huomautus	31
Standardinmukaisuustodistus	31
Perusasetukset	32
Puhdistus ja huolto	34
Puhdistusaine	34
Puhdistusapu	35
Kuivausohjelma	35
Kalkinpoisto-ohjelma	35
Kannatinritilöiden poistaminen	37

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?	38
Sähkökatko	39
Esittelykäyttö	39
Huoltopalvelu	40
Mallinumero ja sarjanumero	40
Taulukot ja vihjeet	40
Vihannekset	41
Kala	42
Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa	43
Liha - kypsennys korkeammissa lämpötiloissa	44
Liha/Linnun liha - Matalassa lämpötilassa kypsennys	45
Lintu	46
Sous-vide-kypsennys	47
Grillaus	50
Lisukkeet	51
Jälkiruoat	52
Muut	52
Leivonnaiset	53
Nostatus (taikinan kohotus)	54
Uudelleenlämmitys	55
Sulatus	55
Umpioiminen	56
Mehun valmistus (marjahedelmät)	56
Jugurtin valmistus	56
Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	57
Akryyliamidi elintarvikkeissa	57

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!

- 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 aseta mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä pohjaa myöskään alufoliolla. Lämmön pakkautuminen voisi vahingoittaa laitetta. Uunitilan pohja on pidettävä aina vapaana. Aseta kypsytyksastia aina reititettyyn uuniastiaan tai rutilälle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Jos kotitaloudessasi käytetty vesijohtovesi on kovaa, suosittelemme käytettäväksi kalkinpoistojärjestelmää. Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta.
- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuorat eivät sovellu ja yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Käytä uunitilassa vain alkuperäisiä varusteita. Älä käytä emaloituja leivinpeltejä tai grillipannuja. Ruostuva materiaali (esim. tarjoiluvadit, aterimet) voi saada aikaan korroosiota uunitilassa.
- Käytä vain alkuperäispienosisia (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 tiivisteeet 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 luukua 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 paistoajat 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.



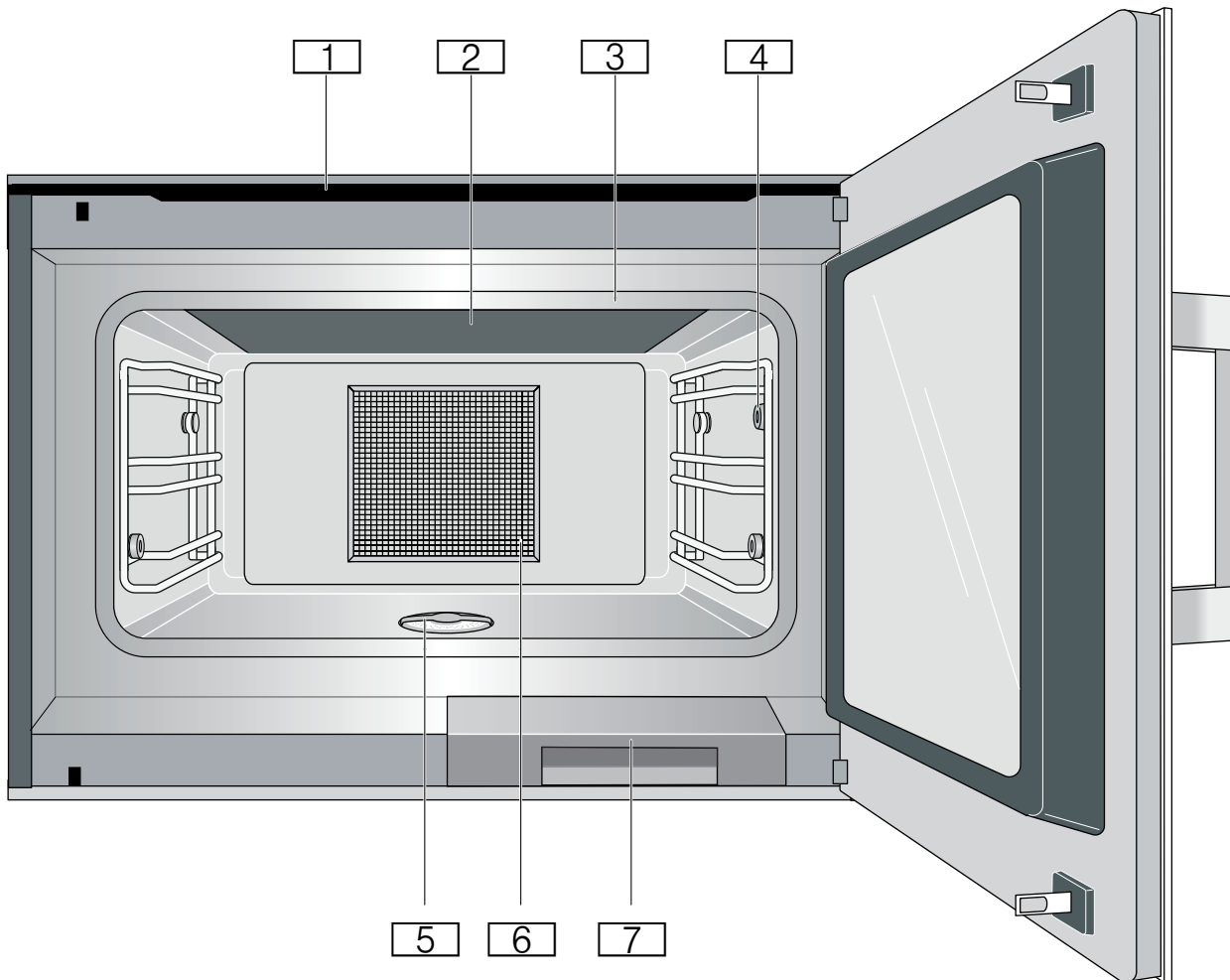
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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 Luukun tiiviste
- ☐ 4 Liitosholkki paistolämpömittaria varten
- ☐ 5 Siiviläsuodatin
- ☐ 6 Rasvasuodatin
- ☐ 7 Vesisäiliö kalkinpoisto-ohjelmaa varten

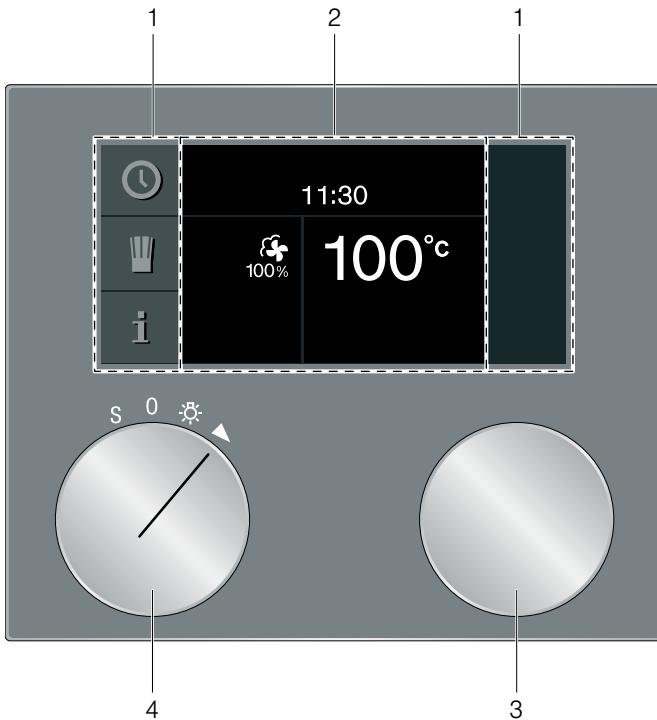
Vesisäiliö kalkinpoisto-ohjelmaa varten

Laitteessa on vesisäiliö, jonka maksimi täyttömäärä on 1,7 litraa. Kun avaat laitteen luukun, näet vesisäiliön kalkinpoisto-ohjelmaa varten. Kannen voi ottaa pois paikaltaan puhdistusta varten. → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 35

Rasvasuodatin

Laitteessa on rasvasuodatin. Rasvasuodatin estää laitteen rakenneosien likaantumisen rasvasta. Anna suodattimen olla paikallaan uunitilassa kaikkien uunitoimintojen yhteydessä.

Näyttö ja valitsimet



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
II	Tauko/loppu
X	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
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
💧	Höyryn kondensointi käynnistys
💧	Höyryn kondensointi pysäyttämisen
📶	Verkkoyhteys (Home Connect)

Värit ja esitystapa

Värit

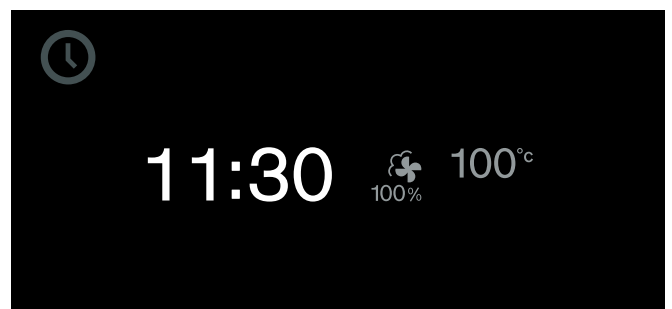
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

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 perusasetukissa.



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 perusasetuksias 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 kyseisistä kappaleista.

Huomautuksia

- Jos perusasetuksissa on valittuna "Valmiustilanäyttö = Pois", kierrä toimintovalitsinta poistuaksesi valmiustilasta.
- Valmiustilanäyttö ilmestyy uudelleen, jos et ole tehnyt mitään asetuksia pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen.
- Laite huuhtelee automaattisesti jokaisen kypsennyskerran jälkeen. Laite huuhtelee automaattisesti ennen kypsennyskertaa, jos se on ollut poissa käytöstä kauemmin kuin 100 tuntia.
- 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.

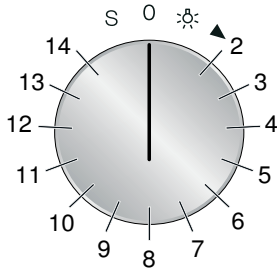
Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Uunitilan kuivaaminen

Uunitila on höyrykypsennystoiminnon käytön jälkeen kostea. Uunitilan takasivulla oleva jäähdytyspuhallin ja tuuletinpyörä pyörivät laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen jonkin aikaa ja kytkeytyvät sitten automaattisesti pois päältä. Tämä voi kestää enintään 95 minuuttia. Laitteen luukku on pidettävä uunitilan kuivauksen aikana kiinni.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
	Valo		
2	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	Kuumailma + 80 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: lehtitaikinalle, kalalle ja linnulle. Käytetään sekä kuumailmaa että höyryä.
4	Kuumailma + 60 % kosteutta	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinalleivonnaisille ja leivälle. Käytetään sekä kuumailmaa että höyryä. Kohotus, taikinan nostatus: hiivataikinalle ja hapan-taikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä, jolloin taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
5	Kuumailma + 30 % 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	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 kypsytyksen erityisen murean tuloksen takaamiseksi.
8	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 jälkiruoille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestäväan keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.
9	Tasogrilli teho 1 + kosteus	30 - 230 °C Ehdotettu lämpötila 170 °C	Grillaus kosteuden kera: paistoksille ja gratiineille.
10	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	Vihannesvartaille ja katkarapuvartaille.

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

Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
12	 Taikinan nostatus toiminto	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. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
14	 Regenerointi	60 - 180 °C Ehdotettu lämpötila 120 °C	Kypsille tuotteille ja leivonnaisille. Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu. Lämmitä annosruoat lämpötilassa 120 °C, leivonnaiset lämpötilassa 180 °C.
S	 Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	 Puhdistusapu		Puhdistusavulla irrotetaan lika uunitilasta höyryn avulla.
	 Kuivausohjelma		Kuivausohjelmalla uunitila voidaan kuivata nopeasti, esim. puhdistuksen jälkeen.
	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkinpoisto-ohjelmalla poistetaan laitteesta kalkki.
	 Vedensuodattimen vaihto		Vedensuodattimen vaihto, kun laitteessa on kalkinpoistojärjestelmä.
* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN60350-1 mukaan.			

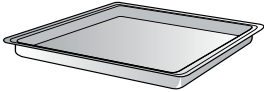
Lisätarvikkeet

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

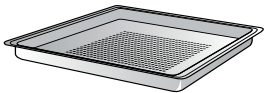
Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



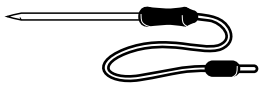
Ritilä
kypsytysastioita,
kakkuvuokia, uunivuokia ja
paisteja varten



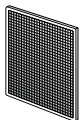
**Kypsennysastia, terästä,
reiätön, 40 mm syvä**
riisin, palkovihannesten ja
viljan kypsenkseen,
pannupullien paistamiseen
ja höyrykypsenkksessä
tippuvan nesteen
keräämiseen



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



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



Rasvasuodatin
suojaa uunitilan sivuseinässä
olevaa tuuletinta
likaantumiselta (esim.
paistinnesteen ruiskeet)

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
17002490	Sarja, jossa 4 kalkinpoistotablettia
GN 010 330	GN-adaptteri (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 vääränlaisesta 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 ennakoasetettu kieli.

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

Kellonajan muodon asetus

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

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

Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

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

Päivämäärän asettaminen

Näyttöön ilmestyy kolme mahdollista muotoa D.M.Y, D/M/Y ja 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 ✓.

Vesisuodattimen säätö

Näyttöön ilmestyy "Vedensuodatin". Esivalittuna on "Käytettävissä".

Jos veden kovuus ylittää arvon 7° dH tai karbonaattikovuus arvon 5° dH, suosittelemme käyttämään kalkinpoistojärjestelmää GF 111 100.

- 1 Valitse kiertovalitsimella "Käytettävissä" (vedensuodattimella) tai "Ei käytettävissä" (ilman vedensuodatinta).
- 2 Vahvista valitsimella ✓.
- 3 Jos valittiin vedensuodatin "Käytettävissä": Näyttöön ilmestyy "Vedensuodattimen kapasiteetti".
- 4 Valitse kiertovalitsimella asennetun vedensuodattimen kapasiteetti (välillä 100 - 9000 litraa). Noudata tällöin vedensuodattimen mukana toimitettuja ohjeita.
- 5 Vahvista valitsimella ✓.

Veden kovuuden asetus

Näyttöön ilmestyy "Veden kovuus".

Huomautus: Veden kovuuden näyttö ilmestyy vain, kun valittuna on "Vedensuodatin - Ei käytettävissä".

- 1 Tarkasta vesijohtovesi mukana toimitetulla karbonaattikovuustestillä: täytä mittausputki vesijohtovedellä 5 ml merkintään saakka.
- 2 Lisää indikaattoriliuosta tippa kerrallaan, kunnes väri vaihtuu violetista keltaiseksi.
Tärkeää: Laske tipat ja käänteile mittausputkea jokaisen pisaran jälkeen, kunnes aine on sekoittunut kokonaan veteen. Tippojen lukumäärä on sama kuin veden kovuus.
- 3 Aseta mitattu veden kovuus kiertovalitsimella. Esivalittuna on arvo 12.
- 4 Vahvista valitsimella ✓.

Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.

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

Rasvasuodatin

Aseta mukana toimitettu rasvasuodatin uunitilan takaseinässä oleviin kahteen tappiin. Varo naarmuttamasta takaseinää.

Anna suodattimen olla paikallaan uunitilassa kaikkien uunitoimintojen yhteydessä. Puhdista rasvasuodatin jokaisen runsaasti likaavan kypsennyksen jälkeen kuumalla astianpesuaineliuksella tai astianpesukoneessa.

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 astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen kuumentaminen

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

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

Vedensuodatin

Käyttö vedensuodattimen kanssa tai ilman suodatinta

Voit käyttää laitetta vesisuodattimella tai ilman sitä.

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

Vesisuodattimen vaihto

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

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

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

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

Laitteen aktivointi

Standby

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.
→ "Perusasetukset" sivulla 32
- 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

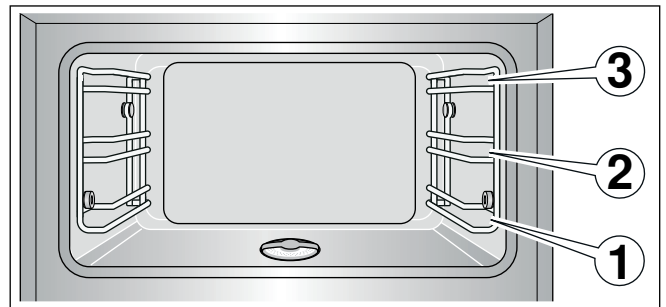
- Jos perusasetuksissa on valittuna "Valmiustilanäyttö = Pois", kierrä toimintovalitsinta poistuaksesi valmiustilasta.
- Valmiustilanäyttö ilmestyy uudelleen, jos et ole tehnyt mitään asetuksia pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen.
- Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.

Koneen käyttö

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 ritilälle.
- Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin, muutoin se voi kallistua.

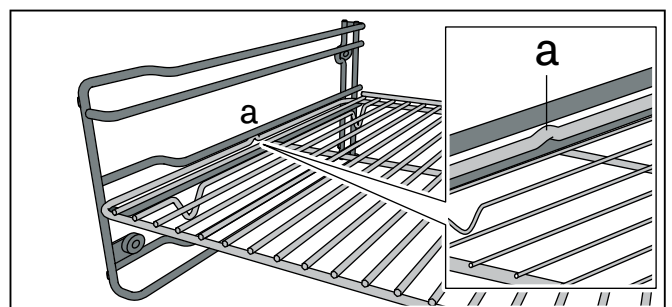
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

Varusteiden asettaminen uuniin

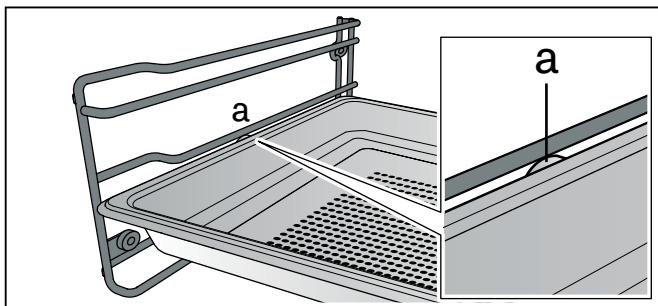
Ritilässä ja kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii. Nosta laitetta kevyesti kun vedät sen ulos.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että

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



Varmista riällistä 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

Höyrytis yhteydessä uunitilaan johdetaan höyryä. Siten voidaan esim. leipä ja sämpylät paistaa riittävässä kosteudessa.

Höyrytis toimii vain näiden uunitoimintojen yhteydessä:

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

Käynnistä höyrytis koskettamalla symbolia . Uunitilaan johdetaan hetken kuluttua höyryä.

Höyrytis kestää noin 5 minuuttia.

Höyrytis keskeyttäminen:

Paina symbolia .

Höyryn kondensointi

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

Varoitus – Palamisvamman vaara!

Laitteen luukusta voi avaamisen jälkeen tippua kuumaa vettä.

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

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

Toimi näin:

Kosketa symbolia . Höyryn kondensointi kestää noin 25 sekuntia. Kuumennus on tänä aikana kytketty pois päältä.

Höyryn kondensointi keskeyttäminen aikaisemmin:

Avaa luukku tai kosketa symbolia .

Huomautuksia

- Höyryn kondensointi on käytettävissä hetken aikaa myös laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.
- Kun automaattiohjelma tai ajastettu ohjelma (kypsennysajan kesto) on päättynyt, höyryn kondensointi tapahtuu automaattisesti ohjelman lopussa.

Jokaisen käytön jälkeen

- 1 Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.
- 2 Uunitilan takasivulla oleva jäähdytyspuhallin ja tuuletinpyörä pyörivät uunitilan kuivaamista varten jonkin aikaa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen ja kytkeytyvät sitten automaattisesti pois päältä. Tämä voi kestää enintään 95 minuuttia. Laitteen luukku on pidettävä uunitilan kuivauksen aikana kiinni.
- 3 Tarvittaessa voit kuivata uunitilan nopeasti kuivausohjelmalla. → "Kuivausohjelma" sivulla 35
- 4 Kuivaa jäähtynyt uunitila pehmeällä liinalla.
- 5 Pyyhi huonekalut ja kahvat kuiviksi, jos niihin on muodostunut kondenssivettä.

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.

Aikatoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌘ Hälytin

🕒 Ajanottokello

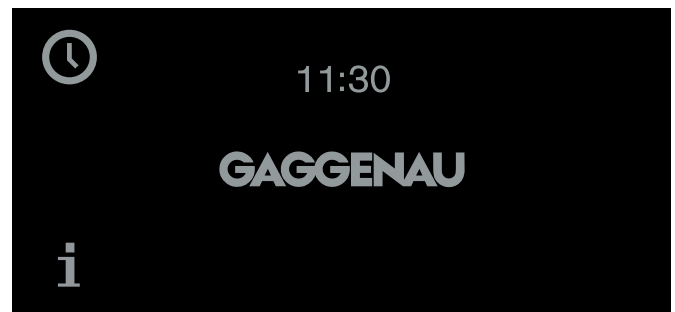
🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)

🕒 Kypsennysajan päätyminen (ei lepotilassa)

Ajastin-valikon haku näyttöön

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

Kosketa symbolia 🕒.



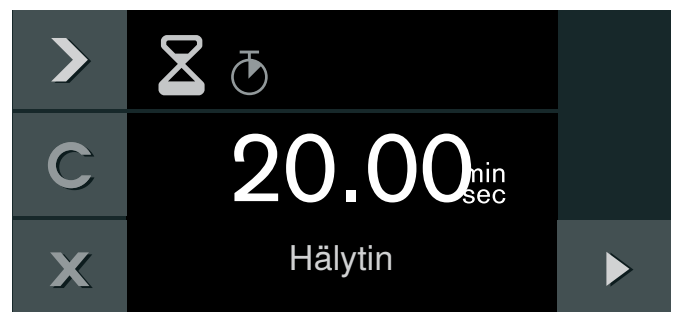
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

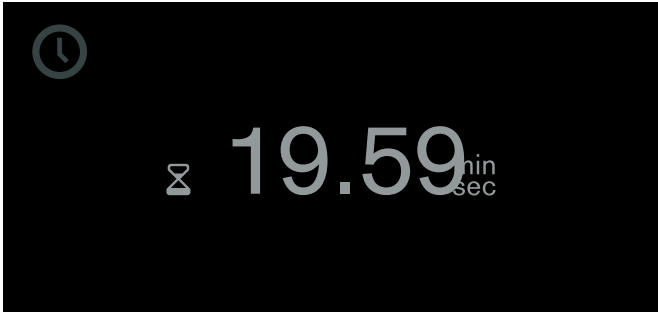
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

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



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



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

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

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

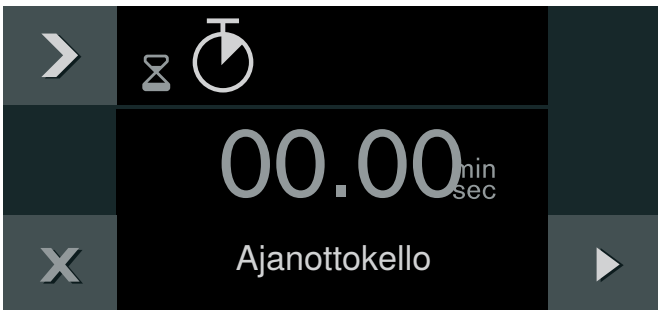
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

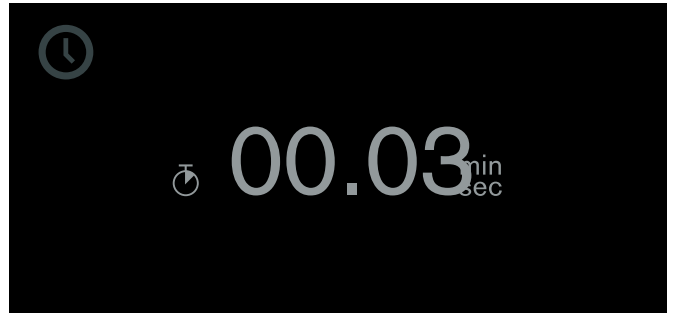
Ajanottokellon käynnistäminen

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



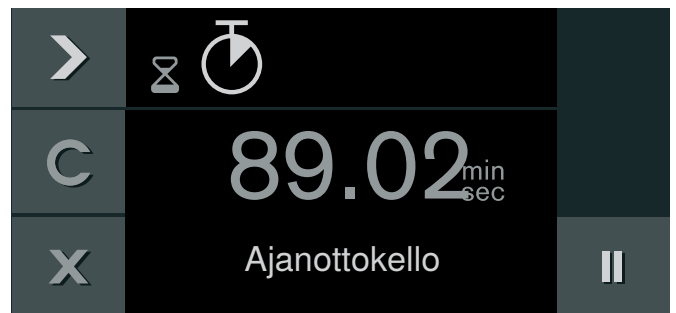
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

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

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

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

Kypsennysajan kesto

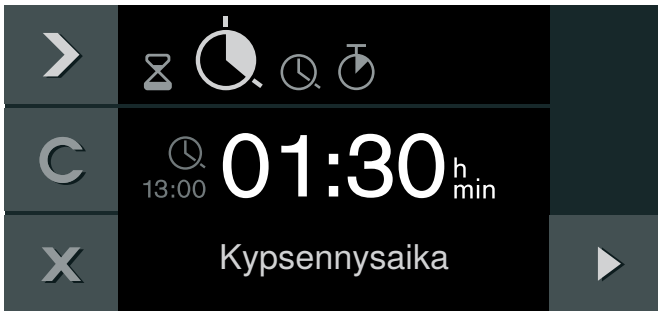
Kun asetat ruualle kypsennysajan, kytkeytyy laite itsestään pois päältä, kun tämä aika on kulunut umpeen.

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

Kypsennysajan asettaminen

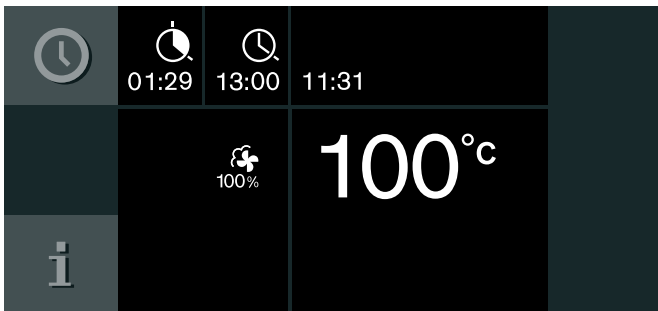
Olet asettanut uunitoiminnon ja lämpötilan ja laittanut ruoan uuniin.

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

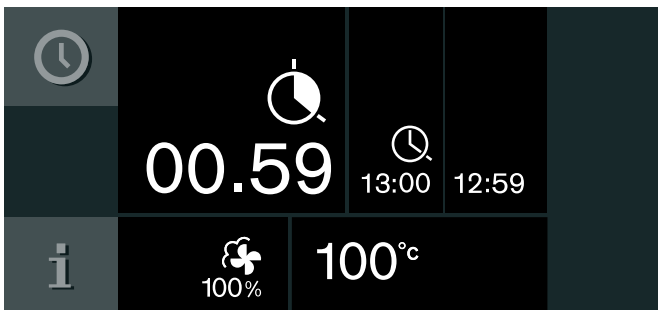


- 4 Käynnistä valitsimella .

Laite käynnistyy. Ajastinvalikko sulkeutuu. Näyttöön ilmestyvät lämpötila, käyttötapa, jäljellä oleva kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen.



Minuutti ennen kypsennysajan päättymistä näytössä näkyy päättymässä oleva kypsennysaika suurennettuna.



Laite kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on päättynyt. Symboli  sykkii ja kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu aikaisemmin, kun kosketat symbolia , avaat laitteen luukun tai asetat toimintovalitsimen kohtaan 0.

Kypsennysajan muuttaminen:

Hae ajastinvalikko näyttöön. Valitse symbolilla  toiminto "Kypsennysaika" . Muuta kypsennysaika kiertovalitsimella. Käynnistä valitsimella .

Kypsennysaika-asetuksen poistaminen:

Hae ajastinvalikko näyttöön. Valitse symbolilla  toiminto "Kypsennysaika" . Poista kypsennysaika symbolilla . Palaa tavanomaiseen käyttöön symbolilla .

Koko toimenpiteen keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Voit muuttaa uunitoimintoa ja lämpötilaa myös, kun kypsennysaika on käynnissä.

Kypsennysajan päättymisen

Voit siirtää kypsennyksen päättymisaikaa myöhemmäksi. Esimerkki: Kello on 14:00. Ruoka tarvitsee kypsyäkseen 40 minuuttia. Sen tulee olla valmista kello 15:30.

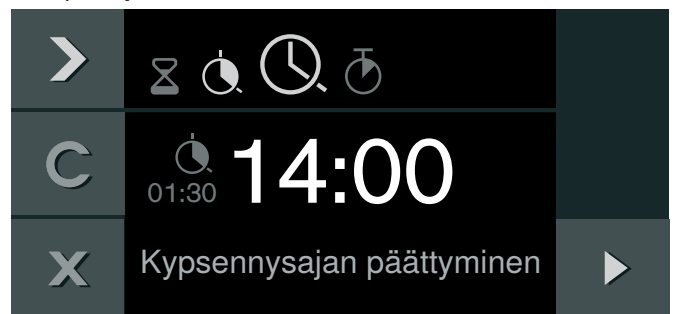
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

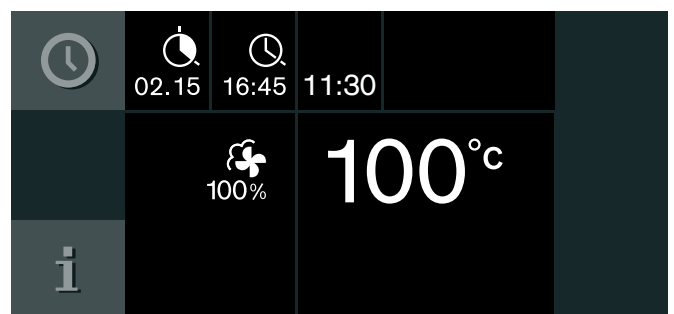
Päättymisaajan päättymisen siirtäminen

Olet asettanut uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Kosketa symbolia .
- 2 Valitse symbolilla  toiminto "Kypsennysajan päättymisen" .



- 3 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
- 4 Käynnistä valitsimella .



Laite siirtyy odotustilaan. Näyttöön ilmestyvät käyttötapa, lämpötila, kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen. Laite käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut.

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

Laite kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on päättynyt. Symboli  sykkii ja kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu aikaisemmin, kun kosketat symbolia , avaat laitteen luukun tai asetat toimintovalitsimen kohtaan 0.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Hae ajastinvalikko näyttöön. Valitse symbolilla  toiminto "Kypsennysajan päättymisen" . Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen. Käynnistä valitsimella .

Koko toimenpiteen keskeyttäminen:

Aseta toimintovalitsin kohtaan 0.

Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla laite pitää uunitoiminnolla "Kuumaa ilmaa + 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  b. Aseta kiertovalitsimella haluamasi poiskytketymisen päivämäärä. Vahvista symbolilla .
- 6 Lämpötilan muuttaminen:
Aseta kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.
- 7 Käynnistä symbolilla .

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy symboli  ja lämpötila.

Uunivalo ja näytön merkkivalo on pois päältä.

Käyttökenttä on lukittu, näppäimiä kosketettaessa ei kuulu merkkiääntä.

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

Poiskytkentä:

Voit keskeyttää toiminnon kiertämällä toiminnonvalitsin asentoon 0.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

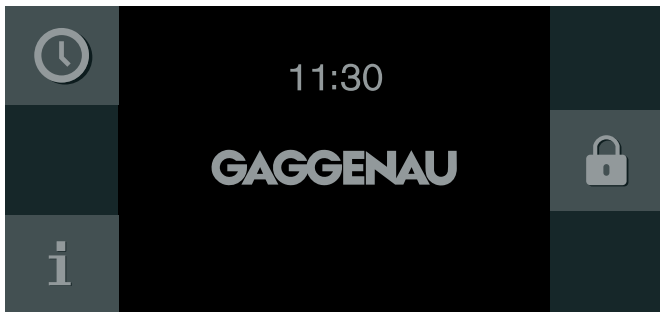
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



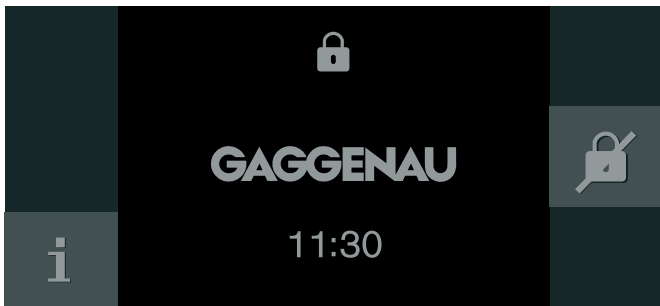
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

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 26

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 nostatustoiminto
- 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, laite lakkaa kuumentamasta, ja seuraa höyrynjäähdytys. Kuulet äänimerkin.

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.

Huomautus: Jos kosketat jälkikypsennyksen kuluessa symbolia ☺, seuraa höyrynjäähdytys, ja jälkikypsennys päättyy.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voi muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön

Viimeiset viisi ruokaa tallennetaan valitsemissasi 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 24

- 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 25

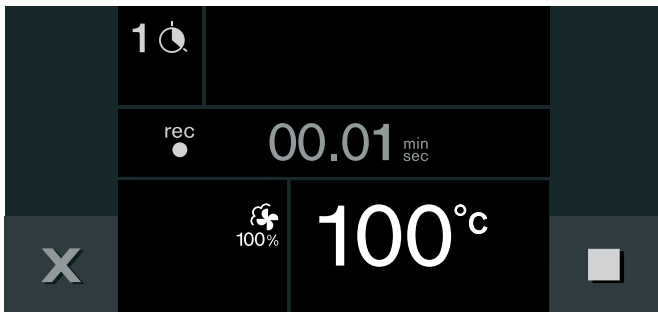
Yksilölliset reseptit

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 ^{rec} ●.



- 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 25

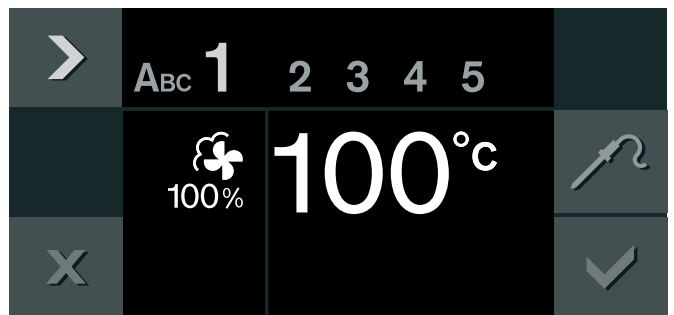
Huomautuksia

- 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.

Reseptin ohjelmointi

Voit ohjelmoida ja tallentaa muistiin jopa 5 valmistusvaihetta.

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan ☼.
- 2 Kosketa symbolia ▮.
- 3 Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsimella ✓.
- 4 Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
- 5 Kosketa symbolia _.
- 6 Syötä nimi kohtaan "ABC". → "Nimen syöttäminen" sivulla 25
- 7 Valitse symbolilla > ensimmäinen vaihe.
Näytössä näkyvät aluksi asetettu uunitoiminto ja lämpötila. Voit muuttaa uunitoimintoa ja lämpötilaa kiertovalitsimella.



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

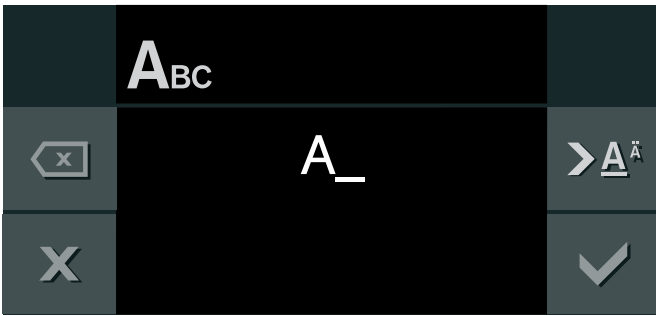
Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle:

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".



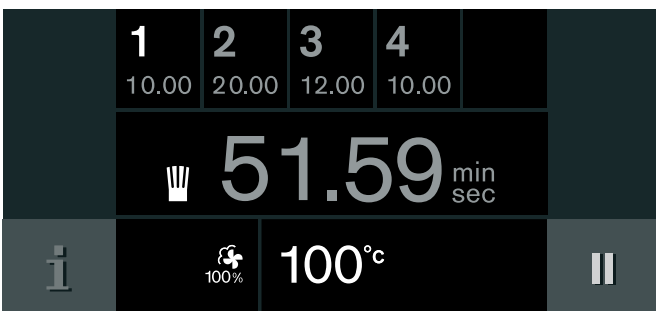
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta Jokainen uusi sana aloitetaan isoilla kirjaimilla.
> A ^ä	lyhyt painallus: Kursori oikealle pitkä painallus: Kirjasintason vaihto erikoismerkkeihin kaksi painallusta: rivinvaihto
> Ä	lyhyt painallus: Kursori oikealle Pitkä painallus: Kirjasintason vaihto normaali-merkkeihin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

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

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

Reseptin käynnistäminen

- 1 Aseta 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

Voit muuttaa tallennetun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

- 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 X 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.

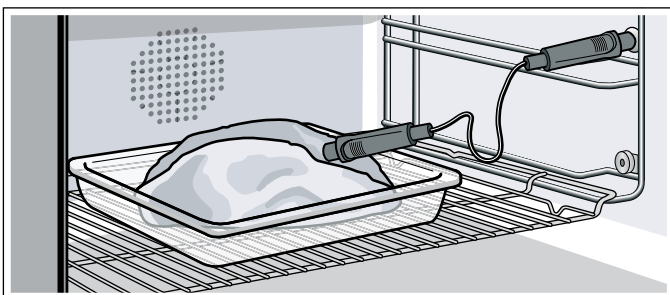
Puhdista paistolämpömittari jokaisen käytön jälkeen kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa!

Paistolämpömittarin pistäminen kypsennettävään tuotteeseen

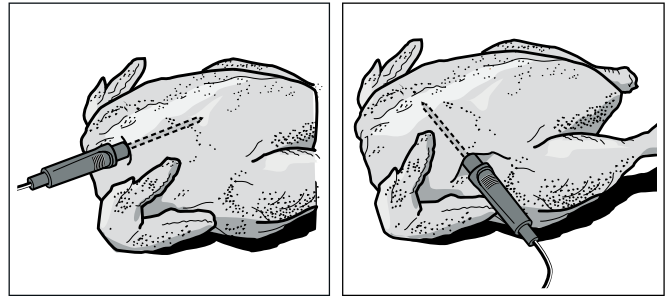
Pistä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ennen kuin laitat sen uuniin.

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

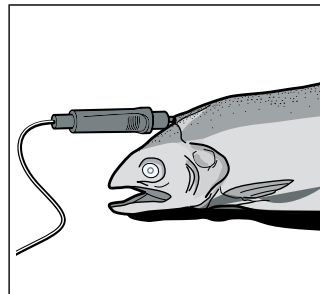
Liha: pistä paistolämpömittari sivulta paksuimpaan kohtaan lihaa vasteeseen saakka. Jos paloja on useampia, pistä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.



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



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



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 kypsennysaikaa 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 paisto aika-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 . 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 jauheliikan 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
Porsaanseläke	65 - 70 °C
Vasikka	
Vasikanpaisti, täyskypsä	75 - 80 °C
Vasikanrinta, täytetty	75 - 80 °C
Vasikanseläke	
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	65 - 70 °C
Vasikanfilee	
verinen	50 - 52 °C
punertava	58 - 60 °C
täyskypsä	70 - 75 °C
Riista	
Kauriinsatula	60 - 70 °C
Kauriinreisi	70 - 75 °C
Hirvenlihapihvit	65 - 70 °C
Jäniksen-, kaniininseläke	65 - 70 °C

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo
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 . Laite 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 seuraavissa tilanteissa:

- Laitteen luukku avataan vähintään 15 minuuttia sen jälkeen, kun kaukokäynnistys on aktivoitu.
- Laitteen luukku avataan vähintään 15 minuuttia käytön päättymisen jälkeen.
- 24 tunnin kuluttua kaukokäynnistysaktivoinnin jälkeen.

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 kaukokäynnistysaktivoinnin: kosketa 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
	Vedensuodatin	Käytettävissä* / Ei käytettävissä	Käytettävissä: laitteen käyttö vedensuodattimen kanssa. Ei käytettävissä: laitteen käyttö ilman vedensuodattinta.
	Vesisuodattimen käyttökapasiteetti	100 - 9000 litraa	Aseta vesisuodattimen käyttökapasiteetti
	Veden kovuus	1-18	Mittaa toimitukseen kuuluvalla karbonaatti testisellä talousvetesi kovuus. Aseta mittaamasi 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 keskeytää valitsimella ✗. Huomautus: Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaalikäytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä.
	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.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida. → "Lapsilukko" sivulla 22
	Kotiverkko	LAN / WLAN Yhteystyyppi Yhteys Yhdistä sovellukseen Ohjelmapäivitys Etäohjaus Verkoasetusten poistaminen Laitetiedot	Asetukset yhteyden muodostamiseksi kotiverkoon ja mobiililaitteisiin. Yhdistämisen tilasta riippuen näytössä näkyy erilaisia asetusmahdollisuuksia.

* 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 ikkunanpuhdistusainella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamatomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.

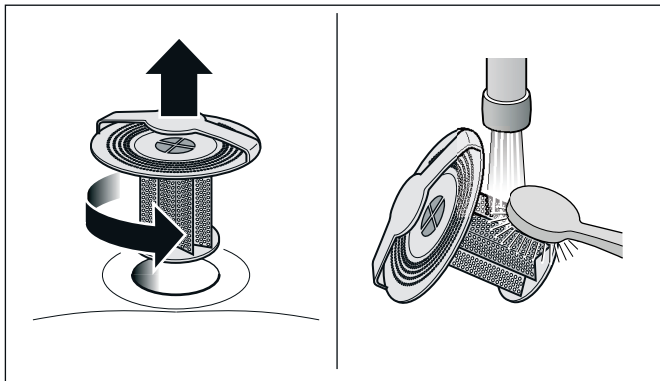
Alue	Puhdistusaineet
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistaa talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen. → "Kuivausohjelma" sivulla 35 Huomio! Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumenttaessa tahroja. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivusta huolellisesti puhtaalla vedellä.
Runsaasti likaantunut uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 00311860 huoltopalvelusta tai verkkokaupasta). Huomio: ● Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteisiin tai lamppuun! ● Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia! ● Älä käytä lämpimiin pintoihin! ● Huuhtelee huolellisesti vedellä! ● Noudata valmistajan ohjeita.
Keraamista lasia oleva grillipinta	Puhdistaa uunitilan keraamista lasia oleva grillipinta keraamisen lasin puhdistusainella (tilausnumero 00311499, huoltopalvelusta tai verkkokaupasta).
Uunilampun lasisuoja	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla.
Rasvasuodatin	Astianpesukone
Vesisäiliö	Pese tarvittaessa astianpesukoneessa. Poista kansi ja aseta vesisäiliö ylösalaisin käännettynä astianpesukoneeseen.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Älä poista!	
Paistolämpömittari	Pyyhi kostealla liinalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Kypsennysastia, ritilä	Astianpesukone tai kuuma astianpesuaineliuos. Liota kiinni palaneet tähteet ja puhdistaa harjalla. Poista teräksessä olevat vaaleat tahrat (valkuaisjäämät) sitruunanmehulla.
Kannatinritilät	Astianpesukone tai kuuma astianpesuaineliuos.

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 likaantumisen on runsasta, pese astianpesukoneessa.
- 4 Aseta siiviläsuodatin paikalleen ja kierrä oikealle vasteeseen saakka.

Älä käytä yhdistelmähöyryuunia koskaan ilman siiviläsuodatinta.

Puhdistusapu

Puhdistusapu irrottaa kiinni tarttuneen lian uunitilasta ja helpottaa puhdistamista.

Puhdistusavun käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvista valitsimella .
- 3 Poista varusteet ja rasvasuodatin uunitilasta. Poista kannatinritilät uunitilasta (ks. → "Kannatinritilöiden poistaminen" sivulla 37).
- 4 Suihkuta jäähtyneeseen uunitilaan puhdistusgeeliä (tilausnumero 00311860).
- 5 Sulje laitteen luukku.
- 6 Näyttöön ilmestyy puhdistusaika. Käynnistä valitsimella . Puhdistusajan kulumisen näkyy näytössä. Uunilamppu ei pala.
- 7 Kun puhdistusaika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy viesti.
- 8 Pyyhi uunitila.

Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla ja kuivaa kokonaan kuivausohjelmalla.

Huomautuksia

- Puhdistusavun pitää käydä aina loppuun asti eikä sitä voida keskeyttää.
- Poista aina kaikki puhdistusainejäämät uunitilasta ennen kypsennystä.

- Jos puhdistusapu on keskeytynyt sähkökatkon takia, puhdistusapu on käynnistettävä uudelleen ennen seuraavaa käyttöä, jotta mahdolliset puhdistusainejäämät poistuvat laitteesta.

Kuivausohjelma

Kuivausohjelmalla uunitila voidaan kuivata nopeasti.

Kuivausohjelma kestää 20 minuuttia.

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. Uunilamppu 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 ja se huuhdellaan 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 45 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.
- Myös veden kalkinpoistojärjestelmää käytettäessä voi kalkinpoisto olla tarpeen, veden laadusta ja laitteen käytöstä riippuen. Näytön viesti muistuttaa sinua tästä.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**. Valitse kiertovalitsimella kalkinpoisto-ohjelma.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvista valitsimella ✓.
- 3 Näytössä näkyy poiskytketymisaika, jolloin kalkinpoisto-ohjelma tulee olemaan päättynyt. Siirrä halutessasi poiskytkentäaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella. Vahvista valitsimella ✓.
- 4 Poista kaikki varusteet uunitilasta. Vahvista valitsimella ✓.
- 5 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!

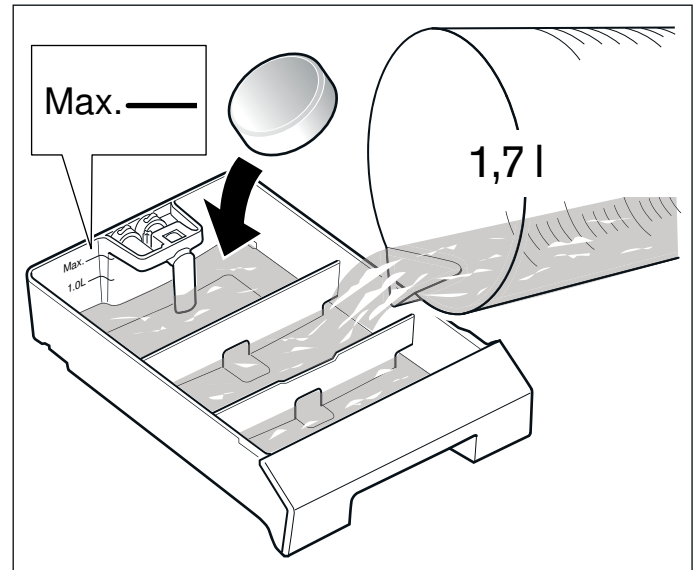
Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla. Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa. Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta. Älä juo kalkinpoistoliuosta. Kalkinpoistoliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Huuhtelee vesisäiliö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

Huomio!

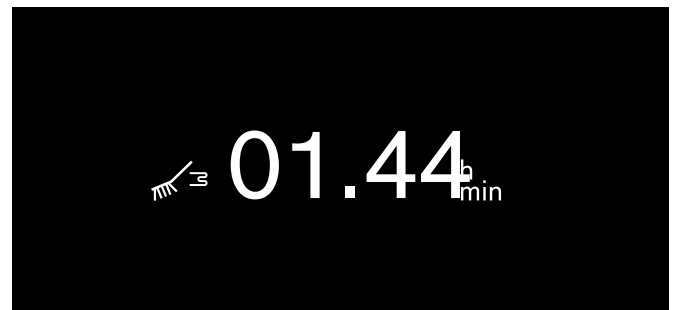
Laitteen vaurioituminen

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

- 6 Poista säiliö laitteesta ja ota säiliön kansi pois paikaltaan.
- 7 Aseta kalkinpoistotabletit säiliön takimmaiseen lokeroon. Täytä säiliö vedellä merkintään "Max." saakka (1,7 litraa).



- 8 Aseta kansi säiliöön ja lukitse paikalleen.
- 9 Työnnä säiliö laitteeseen.
- 10 Sulje laitteen luukku. Vahvista valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy kalkinpoistoaika 1.45 tuntia.
- 11 Käynnistä valitsimella ▶. Kalkinpoistoaajan kuluminen näkyy näytössä. Uunilamppu ei pala.



Huomautus: Näyttöön ilmestyy n. 1:30 tunnin kuluttua viesti. Poista ja tyhjennä säiliö. Puhdista säiliö huolellisesti. Täytä säiliö puhtaalla vedellä. Työnnä säiliö laitteeseen. Vahvista valitsimella ✓. Käynnistä huuhtelu valitsimella ▶.

Uunitilan kuivaaminen

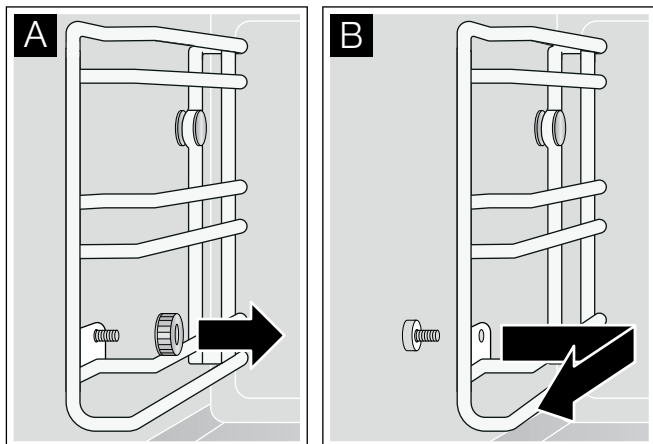
Kuivaa uunitila kalkinpoiston jälkeen kuivausohjelmalla. Ota säiliö pois paikaltaan ja kuivaa se pehmeällä liinalla.

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.

Toimintahäiriö, mitä on tehtävä?

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

Violliset LED-valaisimet 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 35
Vaikka kalkinpoisto on suoritettu, näyttöön ilmestyy "Poista kalkki"	Laitteeseen on kertynyt kalkkia, käytetty väärää kalkinpoistoaainetta	Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja, käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 35
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 22
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	Laitteessa ei ole vettä	Tarkista vesiliitos
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.
Symboli  "höyrynpöytä" ei ilmesty näyttöön	Höyrynpöytä on mahdollista vain kypsennystilan lämpötilan ollessa alhaisempi kuin 130 °C.	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 käyttöäänä
	Laite ei ole ollut pariin päivään käytössä	Tämä on normaalia: kyseessä on automaattisesti tapahtuva huuhtelu käyttöänoton 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 35</i>
Laite ei kehitä enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiintunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma
Valo ei pala	Valaisin on viallinen	Soita huoltopalveluun
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 huoltoliikkeeseen 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.

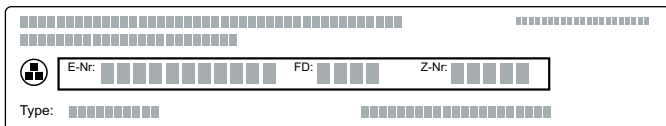
Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.

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 kypsennyksen.
- Kiinnitä huomiota siihen, että avaat esilämmitetyn laitteen luukun vain hetkeksi ja laitat ruoan nopeasti uuniin.
- Jos käytät vain yhtä kypsennysastiaa, työnnä se alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle.
- Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja lämmityksen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta (kannatinkorkeus 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, rasvasuodattimeen tai takalevyyn.
- Yhdistelmähöyryuunin luukun pitää sulkeutua kunnolla. Pidä tiivistepinnat sen tähden aina puhtaina.
- Älä täytä rutilöitä ja astioita liian tiiviisti. Siten varmistat höyryn optimaalisen kierron.
- Jos 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 kypsennysastiaa, jonka työnnät alhaalta lukien toiselle kannatintasolle. Työnnä reiätön kypsennysastia sen alle. Talteen otetun vihanneksen voit käyttää kastikkeen tai vihanneksen 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 %	Kypsennysaika 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 mantelien 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 / rutilä	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 %	Kypsennysaika 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 %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Kultaotsa-ahven, kokonainen (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, kokonainen (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, kokonainen (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, kokonainen (800 g)	reiällinen	90 - 100	100	20 - 25	
Merikrottifilee (à 300 g)	Lasivuoka/ ritilä	180 - 200	100	8 - 10	Esilämmitys
Meribassi, kokonainen (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 kypsennettävälle 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 26 .
- 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 porsaampaisti), täyskypsä (1,5 kg)	Rutilä + reiätön	1) 160 2) 230	80 	60 10	Tee kamaraan ennen kypsennyksen ristiviililot. 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	
Porsaampaisti (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 26 .
- 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 kypsytykseen vahvistaa kaikkia aromeja.
- Riistan ja hevosenlihan ominaismaku vahvistuu matalassa lämpötilassa kypsennettäessä voimakkaammin kuin klassisella valmistustavalla.
- Käytä käyttötapaa "Kypsennys matalassa lämpötilassa" . Kypsennettävästä tuotteesta poistuva kosteus jää siten uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
- 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	Uunitointo	Kypsennysaika 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, täyskypsät (à 70 g)	reiätön	80	☞	50 - 70	

Lintu

- Kosteus yhdistelmäkäytön yhteydessä estää kuivumisen, mikä on juuri linnunlihan kohdalla ratkaisevaa. Korkean lämpötilan ansiosta pinta saa samalla rapean ruskistuksen. Kuuma höyry kykenee siirtämään lämpöä kaksi kertaa niin paljon kuin perinteinen kuumailma, ja se saavuttaa kypsennettävän tuotteen kaikki osat. Sen tähden broilerista tulee joka puolelta tasaisesti ruskistunut ja rapea, ja rintaliha säilyy silti mureana ja mehukkaana.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta. Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Älä pistä sitä keskelle (tyhjään onkaloon), vaan broilerin rintalihaan. Lisäohjeita optimaalisista tavoitelämpötiloista löydät luvusta → *"Paistolämpömittari"* sivulla 26 .
- Jos maustat linnun pääasiassa yrteillä ja vähäisellä määrällä tai kokonaan ilman öljyä, nahkasta tulee rapeampi.

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika 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.
Kalkkunanrintafilee, 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 kestäväään 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 kypsymiskäyttäytyminen 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 rasvariskeet.

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 ruskistusajaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.

Tarjota ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuuman kastikkeen 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	

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
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.
Vihreä parsa, kokonainen (600 g)	reiällinen	85	 100%	15 - 20	Reseptivihje: pysy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa voin, suolan ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	reiällinen	95	 100%	35 - 40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuoritut, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (800 g)	reiällinen	95	 100%	40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Perunat, kuorineen, kokonaiset tai halkaistut (800 g)	reiällinen	95	 100%	50	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera. Pese ensin huolellisesti.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut (500 g)	reiällinen	85	 100%	15	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera. Sekoita yhteen punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja.
Kurpitsa, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (600 g)	reiällinen	90	 100%	20 - 25	Kypsennysaika voi vaihdella kurpitsalajin mukaan.
Kesäkurpitsa, viipaleina 1 cm (600 g)	reiällinen	85	 100%	30	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja timjamin kera.
Sokeriherneet, kokonaiset (500 g)	reiällinen	85	 100%	5 - 10	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin ja suolan kera.
Jälkiruoka					
Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	reiällinen	85	 100%	70	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera.
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm (2 - 4 kpl)	reiällinen	85	 100%	10 - 15	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera.
Banaanit, kokonaiset (2 - 4 kpl)	reiällinen	65	 100%	15 - 20	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljatangon kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina (2 - 4 kpl)	reiällinen	85	 100%	30	Reseptivihje: makeuta hunajalla tai sokerilla.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Kumkvatit, puolitetut (12 - 16 kpl)	reiällinen	85		75	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa vain, vaniljatangon, hunajan ja aprikoosimarmeladin kera. Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi.
Vaniljakastike (0,5 l)	reiällinen	82		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 paahuttamiseen.
- 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	Kypsennysastia, korkeus	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika 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 vihanneslajista.
Broilerin koipireisi (à 350 g)	Ritilä + reiätön 2	180 - 200		35 - 40	

Elintarvike	Kypsennysastia, korkeus	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Hampurilainen (125 g) standardin EN60350-1 mukaan	Ritilä + reiätön 2	230		12 - 15 per puoli	Esilämmitä 5 minuuttia
Perunagradiini (1 kg perunoita)	Ritilä /reiätön 2	180		45 - 65	
Lasagne	Ritilä 2	180		40 - 45	
Bataatit, viipaleina	reiätön 2	200		15	
Paahtoleipä standardin EN60350-1 mukaan	Ritilä 1	230		5 - 7	Esilämmitä 5 minuuttia.
Kuorrutetut kesäkurpitsat, täytetyt, pituussuuntaan halkaistut	reiätön 2	180		30 - 40	

Lisukkeet

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika 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	
Pyörökät (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 pehmeälle polentalle)	reiätön	100	100	10 - 15	
Kvinoa (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 mllientä)	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	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Crème brûlée (à 130 g)	reiällinen	90	80	55 - 65	
Hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudeln/Germknödel) (à 100 g)	reiätön	100	100	20 - 30	Anna höyrypullien kohota ennen höyrykypsennystä 30 min. → "Nostatus (taikinan kohotus)" sivulla 54
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, vanilja-sokeria, kanelia tai sitruunanmenua.
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 kohokasvuokat, 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 käyttötapa 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 rutilälle, jonka työnnät ensimmäiselle kannatinkorkeudelle.
- Höyryntämisen yhteydessä – mahdollista kuumailmakäytössä (0 % kosteus) ja kosteustasolla 30 % – kypsennettävää tuotteeseen lisätään höyryä. Tätä toimintoa käytetään mm. leivänpaiston ja hiivataikinaleivonnaisten 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 lehtitaikeinleivonnai- 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, esipaistetut	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 26</i> Anna jäähtyä rutilällä.
Piirakka sokerikakkutaikin- asta	reiätön	160 - 165	0	35 - 40	
Torvivuokakakku (1 kg jau- hoja)	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	

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Sokerikakku	Suorakaiteen muotoinen/ irtopohjajuoka, ritilä	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Kuppikakut (standardin EN60350-1 mukaan)	reiätön - kannatinkorkeus 2	160	0	25 - 30	Esilämmitys
	reiällinen - kannatinkorkeus 1	150	0	30 - 35	
	reiätön - kannatinkorkeus 3				
Pursotinpikkuleivät (standardin EN60350-1 mukaan)	reiätön - kannatinkorkeus 2	140	0	50	Esilämmitys
	reiällinen - kannatinkorkeus 1	140	0	50	
	reiätön - kannatinkorkeus 3				
Ranskalainen omenapiiras	Piirakka-juoka, 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, eclairit	reiätön	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Nostatus (taikinan kohotus)

- Yhdistelmähöyryuuni tarjoaa ihanteelliset olosuhteet taikinan nostatukseen ja taikinajuurille tai paistovalmiille leivonnaisille ilman kuivumisvaaraa.
- Käytä tällöin käyttötapaa "Taikinan nostustustoiminto" .
- 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, hapantaikina
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	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Patonki, sämpylät (pakaste)	Ritilä	140		10 - 15	
Patonki, sämpylä (eilinen)	Ritilä	180		4 - 7	
Paisti, viipaleina (à 150 g)	reiätön	120		15 - 20	Sormenpaksuiset viipaleet, älä lado päällekkäin, lisää mehukkuutta saat lisäämällä kastikkeen mukaan kypsennysastiaan.
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 ranskalaiset 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 astianpesuaineliuksella tai pese se astianpesukoneessa.

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

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitointo	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 mehujäämät.

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, kypsymisaika 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 kypsentämistä varten voit irrottaa sivuilla olevat kannattimet.
- Löystytä sitä varten kannattimissa edessä olevat hammasmutterit ja vedä kannattimet eteenpäin pois paikoiltaan.
- Aseta ritalä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävä tuote tai paistovuoka ritalälle. 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

9001346432 (001028)
fi

GAGGENAU

