

BSP 220/221

Höyryuuni

Sisällysluettelo

Määräystenmukainen käyttö	3
Tärkeitä turvallisuusohjeita	4
Vaurioiden syyt	5
Ympäristönsuojelu	5
Energiansäästöohjeita	5
Ympäristöystävällinen hävittäminen	5
Tutustuminen laitteeseen	6
Höyryuuni	6
Vesisäiliö	6
Näyttö ja valitsimet	7
Symbolit	7
Värit ja esitystapa	7
Standby	7
Laitteen aktivointi	8
Lisäinformaatiota i ja i [®]	8
Jäähdytyspuhallin	8
Tuulettimen jälkikäynti	8
Asennot Toiminnonvalitsin	9
Lisätarvikkeet	10
Erityislisätarvikkeet	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Kielen asettaminen	11
Kellonajan muodon asetus	11
Kellonajan asetus	11
Päivämäärän asettaminen	11
Päiväyksen asettaminen	11
Lämpötilayksikön asetus	11
Veden kovuuden asetus	11
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	11
Luukun lasin puhdistus	11
Varusteiden puhdistus	12
Laitteen aktivointi	12
Standby	12
Laitteen aktivointi	12
Koneen käyttö	13
Vesisäiliön täyttäminen	13
Uunitila	13
Varusteiden asettaminen uuniin	13
Päällekytkentä	14
Poiskytkentä	14
Jokaisen käytön jälkeen	14
Turvakatkaisu	14
Aikatoiminnot	15
Ajastin-valikon haku näyttöön	15
Hälytin	15
Ajanottokello	15
Kypsennysajan kesto	16
Kypsennysajan päätyminen	17

Lapsilukko	18
Lapsilukon aktivointi	18
Lapsilukon deaktivointi	18
Home Connect	18
Asentaminen	18
Kaukokäynnistys	19
Home Connect -asetukset	20
Etädiagnoosi	20
Tietosuojaa koskeva huomautus	21
Standardinmukaisuustodistus	21
Perusasetukset	22
Puhdistus ja huolto	24
Puhdistusaine	24
Puhdistusapu	25
Kalkinpoisto-ohjelma	25
Kannatinritilöiden poistaminen	26
Mitä tehdä häiriön sattuessa?	27
Sähkökatko	28
Esittelykäyttö	28
Huoltopalvelu	29
Mallinnumero ja sarjanumero	29
Taulukot ja vihjeet	29
Vihannekset	30
Kala	31
Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa	32
Lihan / linnun lihan höyrykypsennys alhaisella lämpötilalla	33
Lihan / makkaran uudelleenlämmitys	33
Linnun lihan höyrykypsennys	34
Sous-vide-kypsennys	34
Lisukkeet	37
Jälkiruoat	38
Muut	38
Uudelleenlämmitys	39
Nostatus (taikinan kohotus)	39
Sulatus	40
Umpioiminen	40
Mehun valmistus (marjahedelmät)	41
Jugurtin valmistus	41
Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus	41

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.

⚠️ 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.
- 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.

⚠️ 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 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 ritalälle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Mikäli taloudessanne käytettävissä oleva vesijohtovesi on erittäin kloridipitoista, suosittelemme tällöin käyttämään vähemmän kloridipitoista hiilihapotonta kivennäisvettä. Kotitaloutenne vesijohtovettä koskevat tiedot saat paikkakuntasi vesilaitokselta.
- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu ja yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Käytä uunitilassa vain 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 pehmeällä liinalla.
- 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.

Energiansäästöohjeita

- Älä avaa uunin luukkuja useasti kypsennyksen aikana.
- Jos paistoajat ovat pidempiä, voit kytkeä höyryuunin 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.



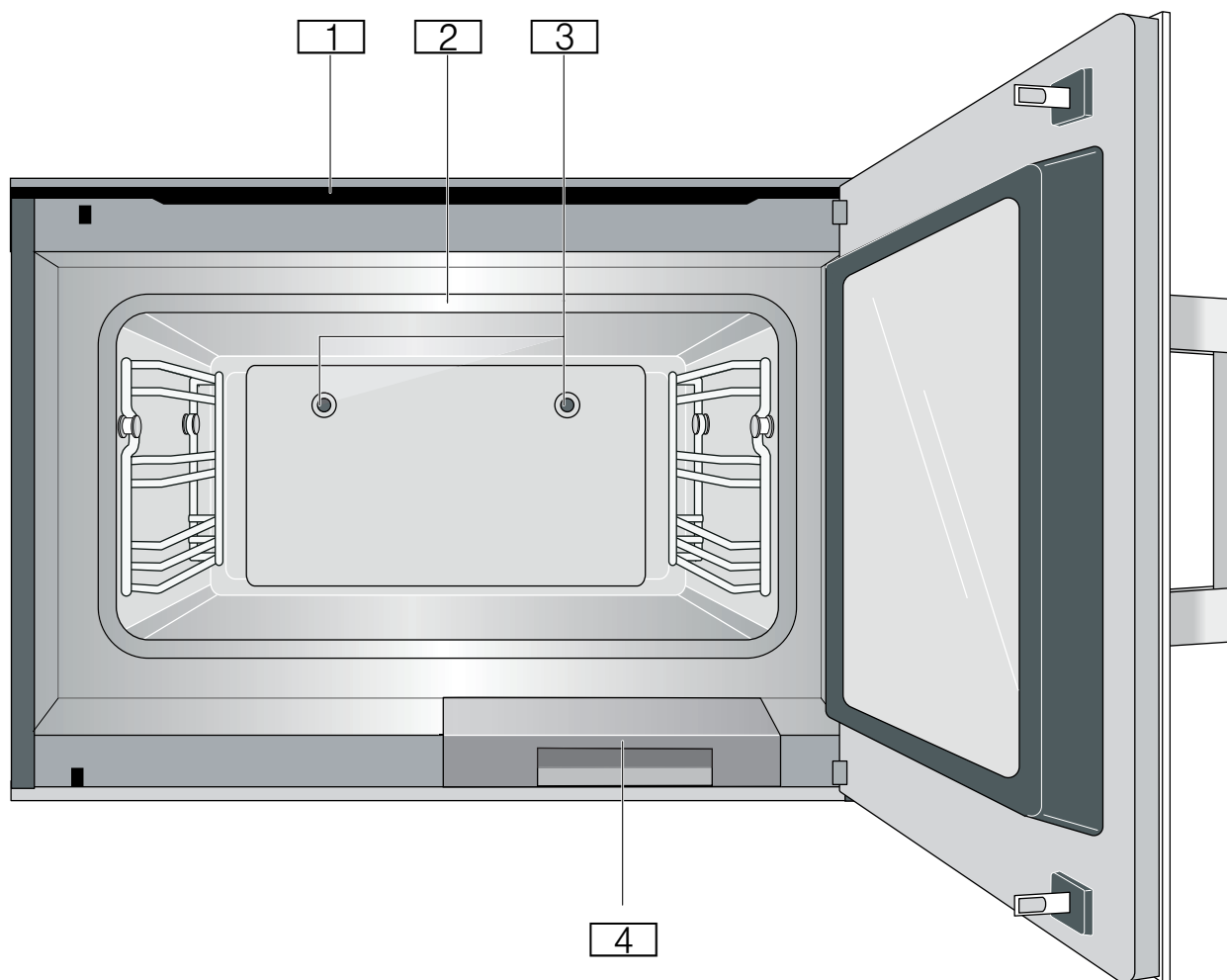
Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

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.

Höryuuni



- ☐ 1 Tuuletusaukot
- ☐ 2 Luukun tiiviste
- ☐ 3 Hörynpistoaukko
- ☐ 4 Vesisäiliö

Vesisäiliö

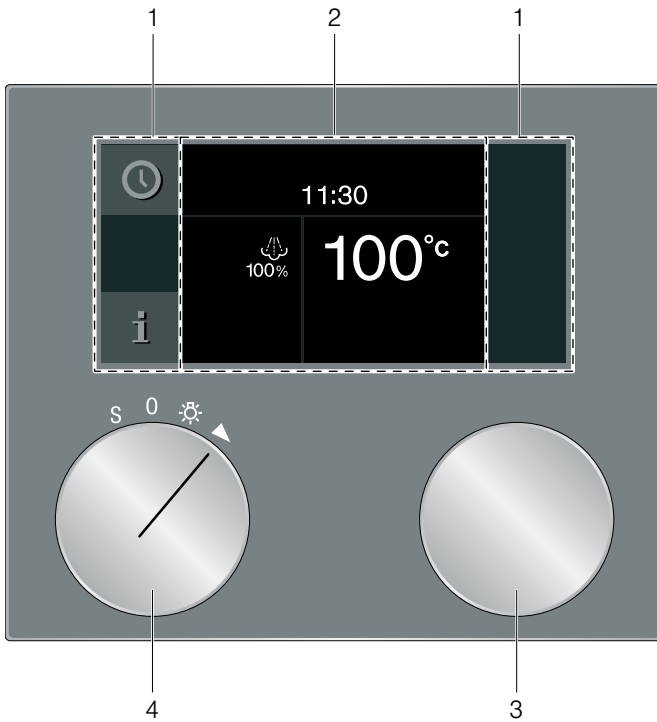
Laitteessa on vesisäiliö, jonka maksimi täyttömäärä on 1,7 litraa. Kun avaat laitteen luukun, näet vesisäiliön.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä. → "Vesisäiliön täyttäminen" sivulla 13

Näyttö ja valitsimet

Tämä ohje koskee eri laiteversioita. Pienet poikkeamat ovat laitteen mallista riippuen mahdollisia.

Kaikkien laitemallien käyttö on identtistä.



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

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
II	Tauko/loppu
X	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
i	Lisätietojen haku näyttöön
»	Pikakuumennus ja tilanäyttö
_	Asetusten muokkaaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastin-valikon haku näyttöön
✂	Esittelykäyttö
📶	Verkkoyhteys (Home Connect)

Värit ja esitystapa

Värit

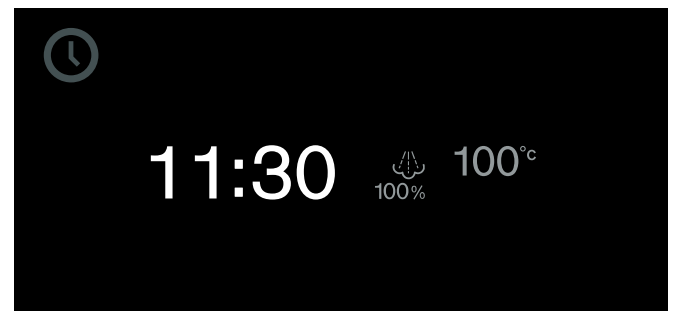
Värit helpottavat käyttöä asetuksia tehtäessä.

oranssi	Ensimmäiset asetukset
	Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset
	Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

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



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 perusasetuksia milloin tahansa.

Laitteen aktivointi

Poistuaaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

Huomautuksia

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

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 18 .

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!

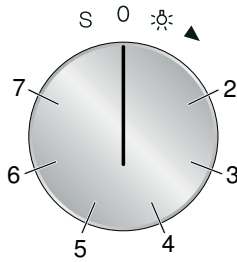
Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

Tuulettimen jälkikäynti

Uunitila on käytön jälkeen kostea. Jäähdytyspuhallin käy vielä jonkin aikaa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä. Tämä voi kestää käytetystä toiminnosta ja lämpötilasta riippuen jopa 4 tuntia.

Tuulettimen jälkikäynti poistaa laitteesta kosteutta ja suojaa laitteen elektroniikkaa. Poista sen jälkeen jäännösvesi uunitilan pohjalta ja kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.

Asennot Toiminnonvalitsin



Asento	Toiminto/uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
	Valo		
2	 100 % kosteutta	30 - 100 °C Ehdotettu lämpötila 100 °C	Höyrykypsennys lämpötilassa 70 °C - 100 °C: vihanneksille, kalalle, lisukkeille. Höyry ympäröi ruoat kokonaan.
3	 Sous-vide-kypsennys	50 - 95 °C Ehdotettu lämpötila 60 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50 - 95 °C ja 100 % kosteudella: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille. Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslait- teella erityiseen kuumuutta kestävään keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauk- sen ansiosta hyvin.
4	 Taikinan nostatustoiminto	30 - 50 °C Ehdotettu lämpötila 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huo- neenlämmössä. Käytetään sekä kiertoilmaa että höy- ryä, jolloin taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
5	 Sulatus	40 - 60 °C Ehdotettu lämpötila 45 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruo- kiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
6	 Uudelleen lämmitys	60 - 100 °C Ehdotettu lämpötila 100 °C	Kypsille tuotteille ja leivonnaisille. Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
7	 Höyrykypsennys matalassa lämpötilassa	70 - 90 °C Ehdotettu lämpötila 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa. Hellävarainen, hidas kypsytyksen erityisen murean tulok- sen takaamiseksi.
S	Perusasetukset		Perusasetuksissa voit muuttaa laitteen toimintoja yksilöllisesti.
	Puhdistusapu		Puhdistusavulla irrotetaan lika uunitilasta höyryn avulla.
	Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkinpoisto-ohjelmalla poistetaan laitteesta kalkki.

Lisätarvikkeet

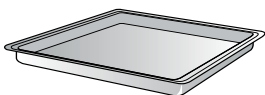
Käytä vain toimitukseen kuuluvia tai huollosta saatavia lisätarvikkeita. Ne on sovitettu laitteeseesi sopiviksi. Huomioi, että työnnot lisätarvikkeet aina oikein päin uunitilaan.

Laitteeseesi kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:



Ritilä

astioita, kakkuja ja uunivuokia sekä paisteja varten



Kypsennysastia, terästä, reiätön, 40 mm syvä

riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen, pannupullien paistamiseen ja höyrykypsennyksessä tippuvan nesteen keräämiseen



Kypsennysastia, terästä, reiällinen, 40 mm syvä

vihannesten tai kalan höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen

Erityislisätarvikkeet

Seuraavia lisätarvikkeita voi tilata alan ammattiliikkeistä:

BA 220 360	Teräksinen kypsennysastian sisäosa, reiätön, 40 mm syvä, 1,5 l
BA 220 370	Teräksinen kypsennysastian sisäosa, reiällinen, 40 mm syvä, 1,5 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
17002490	Sarja, jossa 4 kalkinpoistotablettia
GN 010 330	GN-adaptteri (Käytettäväksi GN-kypsennysastioiden kanssa.)
GN 114 130	Teräksinen uuniastia GN 1/3, umpinainen, 40 mm syvä, 1,5 l
GN 114 230	Teräksinen uuniastia GN 2/3, umpinainen, 40 mm syvä, 3 l
GN 124 130	Teräksinen uuniastia GN 1/3, reiitetty, 40 mm syvä, 1,5 l
GN 124 230	Teräksinen uuniastia GN 2/3, reiitetty, 40 mm syvä, 3 l

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

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa laitteella. Lue ensin luku → *"Tärkeitä turvallisuusohjeita" sivulla 4*.

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 ✓.

Veden kovuuden asetus

Näyttöön ilmestyy "Veden kovuus".

- 1 Mittaa toimitukseen kuuluvalla testisetillä talousvetesi kovuus. Täytä mittausputki 5 ml:aa osoittavaan merkkiin asti vesijohtovedellä.
- 2 Lisää tipoitain indikaattorinestettä, kunnes väri muuttuu violetista keltaiseksi.
Tärkeää: Laske tipat ja heiluttele mittausputkea jokaisen tipan jälkeen siten, että aineet sekoittuvat täysin keskenään. Tippojen lukumäärä vastaa veden kovuuden lukemaa.
- 3 Aseta kiertovalitsimella mittaamasi veden kovuus. Esisäädetty arvo on 12.
- 4 Vahvista symbolilla ✓.

Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.

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

Luukun lasin puhdistus

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

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

Varusteiden puhdistus

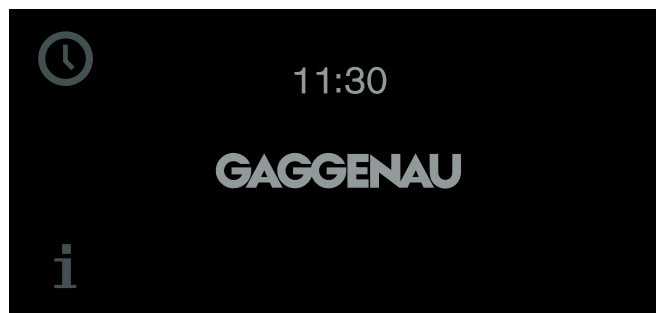
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen 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 22
- Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta katselukulmasta. Voit muuttaa näyttöä perusasetuksissa asetuksen "Kirkkaus" kautta.

Laitteen aktivointi

Poistuaaksesi valmiustilasta voit joko

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

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

Huomautuksia

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

Koneen käyttö

Vesisäiliön täyttäminen

Ennen kuin käynnistät höyrytoiminnon, avaa laitteen luukku ja täytä vesisäiliö vedellä.

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.

→ "Veden kovuuden asetus" sivulla 11

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

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

Huomio!

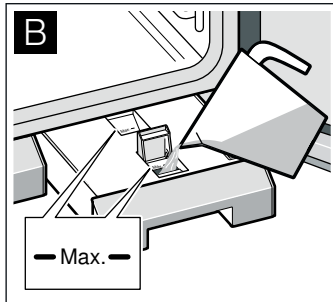
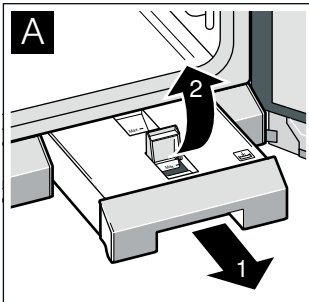
Sopimattomien nesteiden käyttö voi aiheuttaa laitteessa vaurioita.

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

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

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä:

- 1 Täytä mitta-astia raikkaalla vedellä.
- 2 Avaa laitteen luukku.
- 3 Vedä vesisäiliötä pois laitteesta niin pitkälle, että täyttömäärän näyttö tulee näkyviin (kuva A).
- 4 Täytä vesisäiliöön kylmää vettä merkintään "Max." saakka (kuva B).



- 5 Työnnä vesisäiliö huolellisesti paikalleen vasteeseen saakka.

Kun käytät useita toisiaan seuraavia kypsennysvaiheita, tyhjennä jäännösvesi jokaisen kypsennyskerran jälkeen vesisäiliöstä ja täytä vesisäiliö raikkaalla vedellä.

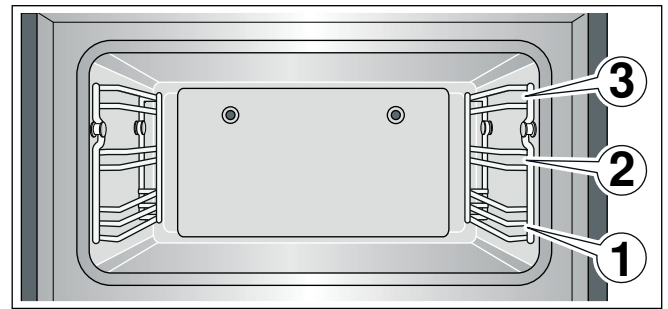
Uunitila

Uunitilassa on kolme kannatinkorkeutta.

Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Alimmalla kannatinkorkeudella on kaksi kannatinkiskoa. Siten voit esimerkiksi sulatuksen yhteydessä työntää reiättömän kypsennysastian reiällisen kypsennysastian alle ottaaksesi sulamisnesteen talteen.

Huomautus: Voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta.



Huomio!

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

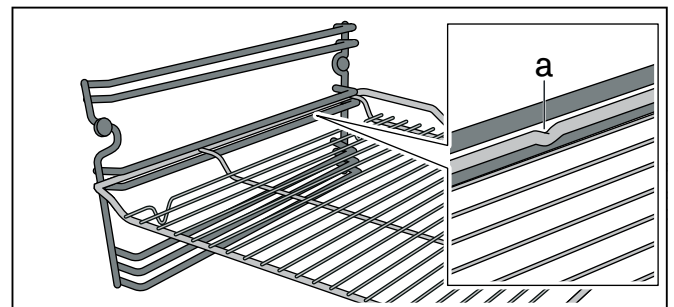
Avaa laitteen luukku aina vasteeseen asti. Tästä asennosta luukku ei heilahda itsestään kiinni.

Varusteiden asettaminen uuniin

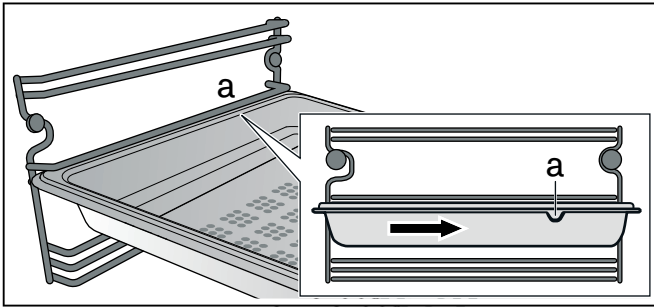
Ritilässä ja kypsennysastiassa on lukitustoiminto.

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

Varmista rutilää uuniin työntäessäsi, että rutilän turvakaari osoittaa taaksepäin ja ylös ja että lukitusnokka (a) on takana ja osoittaa alaspäin.



Varmista reiällistä kypsennysastiaa uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka (a) on takana ja osoittaa alaspäin.



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.

Veden lisääminen:

Jos vesisäiliö on tyhjä, tästä ilmestyy näyttöön viesti.
Täytä vesisäiliö "max"-merkintään saakka ja työnnä säiliö takaisin paikalleen.

Huomautus: Vesisäiliö on käytön aikana laitteessa lukittuna. Vesisäiliön saa poistettua laitteesta ja täytettyä vain, kun viesti ilmestyy näyttöön.

Poiskytkentä

Kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Käyttötavasta riippuen voi kuulua automaattiseen huuhtelutoimintoon liittyvä ääni.

Jokaisen käytön jälkeen

⚠ 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.

Vesisäiliön tyhjentäminen

- 1 Avaa laitteen luukku varovasti.
Laitteesta poistuu kuumaa höyryä!
- 2 Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä se.

Huomio!

Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.

Uunitilan kuivaaminen

- 1 Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.
- 2 Poista jäännösvesi jäähtyneestä uunitilasta sienellä.
- 3 Pyyhi ja kiillota uunitila pehmeällä liinalla.
- 4 Pyyhi huonekalut ja kahvat kuiviksi, jos niihin on muodostunut kondenssivettä.

Turvakatkaisu

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

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

Aikatoiminnot

Ajastinmenusta asetetaan:

⌚ Hälytin

🕒 Ajanottokello

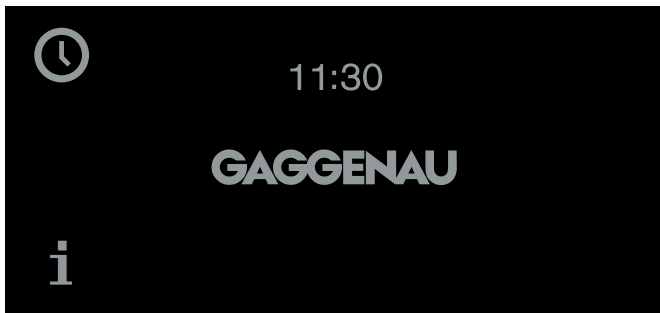
🕒 Kypsennysaika (ei lepotilassa)

🕒 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 🕒.



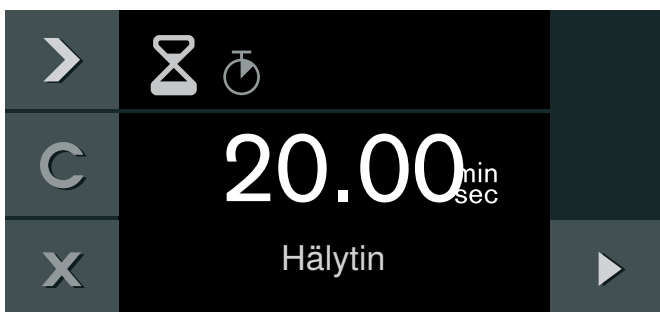
Ajastinmenu ilmestyy näyttöön.

Hälytin

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

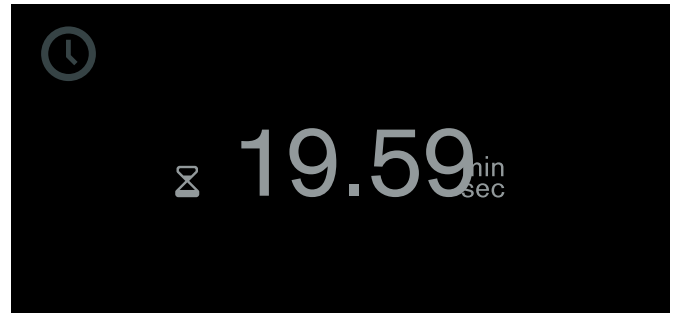
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 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 X. Tällöin asetukset poistuvat.

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

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

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

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

Ajanottokello

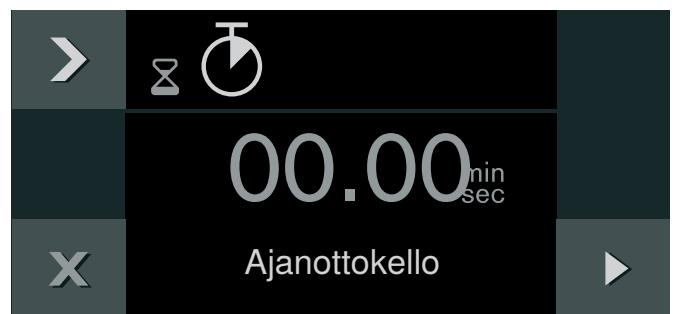
Ajanottokello toimii riippumatta laitteen muista asetuksista.

Ajanottokellon laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

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

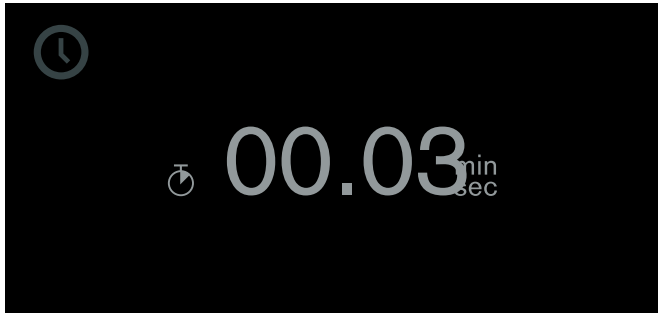
Ajanottokellon käynnistäminen

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



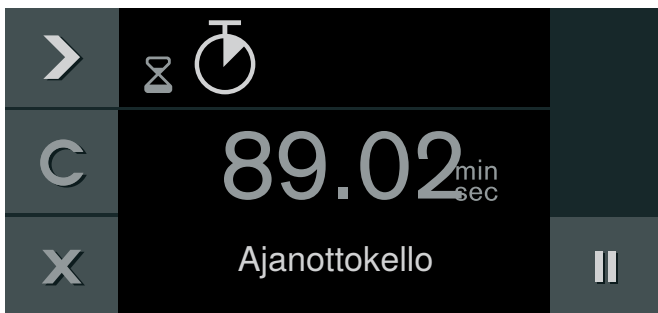
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

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



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

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



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

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

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

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

Kypsennysajan kesto

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

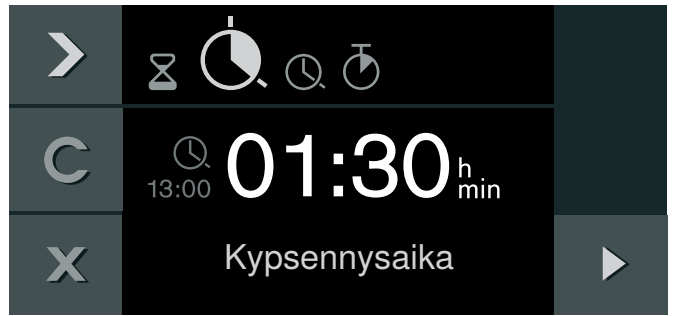
Voit asettaa kypsennysajan 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Kypsennysajan asettaminen

Olet asettanut uunitoiminnon ja lämpötilan ja laittanut ruoan uuniin.

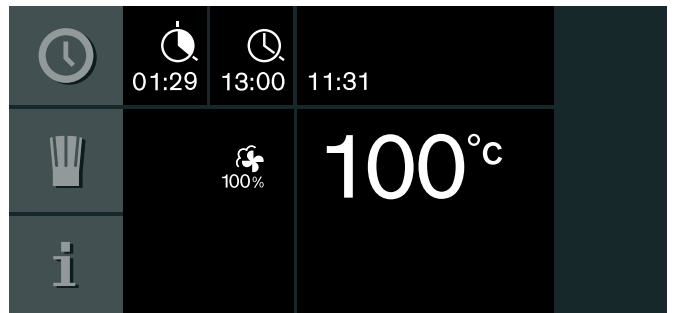
- 1 Kosketa symbolia ⌚.
- 2 Valitse symbolilla ➤ toiminto "Kypsennysaika" ⌚.

- 3 Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.

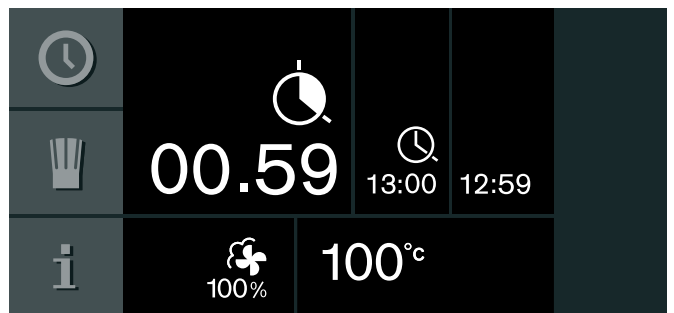


- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

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 C. Palaa tavanomaiseen käyttöön symbolilla X.

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.

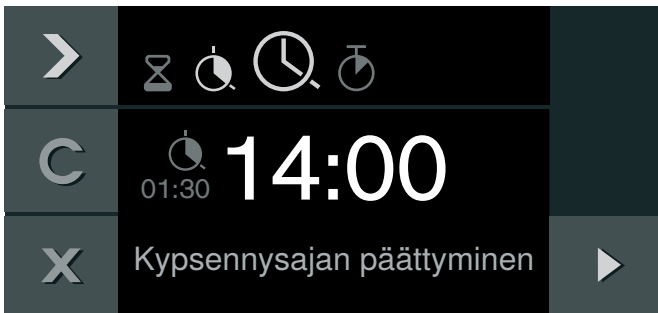
Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30. Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

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

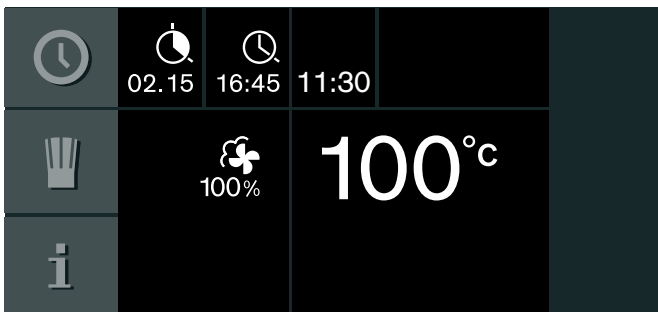
Päättymisaajan päättymisen siirtäminen

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.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia käyttämästä laitetta vahingossa.

Huomautuksia

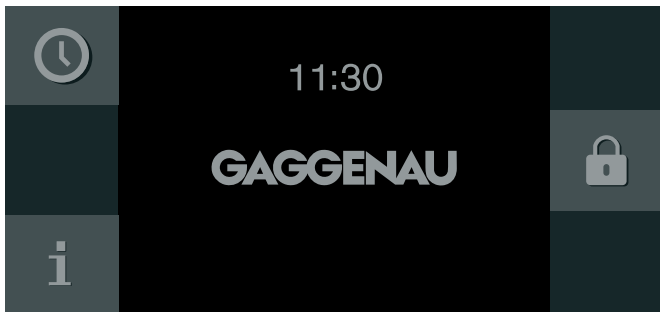
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".
- Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



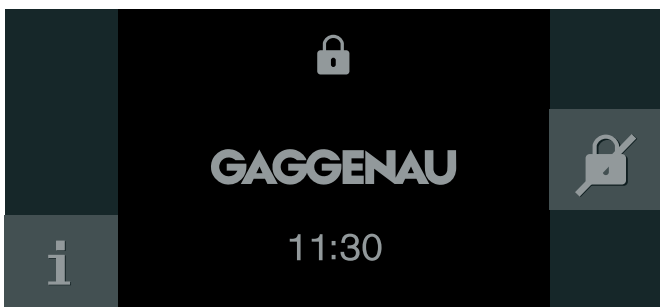
Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

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 älypuhelimeseen).

- 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 kaukokäynnistysten aktivoinnin jälkeen.

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

Kaukokäynnistysten aktivointi

- 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 kaukokäynnistysten: 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 yhteystyyppiksi LAN-johdon tai WLAN-yhteyden ja siirtyä yhteystyyppistä toiseen. Noudata yhteystyyppistä riippuen asetusten tekemistä koskevia ohjeita. → "Asentaminen" sivulla 18
	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 **X** ja poistu senhetkisestä perusasetuksesta.

8 Kierrä toiminnonvalitsin **0** asentoon poistuaksesi perusasetukset-menusta.

Muutokset on tallennettu.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Kirkkaus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Näytön kirkkauden säätäminen
	Standby-näyttö	Päälle* / Pois - Kello - Kello + GAGGENAU-logo* - Päiväys - Päiväys + GAGGENAU-logo - Kello + päiväys - Kello + päiväys + GAGGENAU-logo	Standby-näytön näkymä. Pois: tyhjä näyttö. Tällä asetuksella lasket laitteen Standby-kulutusta. Päälle: valittavissa useita näyttöjä; vahvista "Päälle" valitsimella  ja valitse kiertovalitsimella haluamasi näyttö. Vaihtoehdot näkyvät näytössä.
	Näyttöteksti	Rajoitettu* / vakio	Asetuksella "Rajoitettu" näytössä näkyvät hetken kuluttua enää vain tärkeimmät näytöt.
	Ohjauspaneelin väri	Harmaa* / valkoinen	Ohjauspaneelin symbolien värin valinta
	Ohjauspaneelin äänen-sävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänen-voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	Kuumentamissignaali	Päällä* / Pois	Merkkiääni soi, kun kuumennettaessa on saavutettu haluttu lämpötila.
	Äänimerkin voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Äänimerkin äänenvoimakkuuden asetus
	Veden kovuus	1-18	Mittaa toimitukseen kuuluvalla karbonaatti testisellä talousvetesi kovuus. Aseta 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
	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?" vahvistamalla valitsimella ✓ tai keskeyttämällä valitsimella X. Huomautus: Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä* / käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida. → "Lapsilukko" sivulla 18
	Kotiverkko	LAN / WLAN Yhteystyyppi  Yhteys  Yhdistä sovellukseen  Ohjelmapäivitys  Etäohjaus  Verkkoasetusten poistaminen  Laitetiedot	Asetukset yhteyden muodostamiseksi kotiverkkoon 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 talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaisaistahrat välittömästi. Tällaisten tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Alumiini	Puhdistaa miedolla ikkunanpuhdistusaineella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamatomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.

Alue	Puhdistusaineet
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdistaa talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Huomio! Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumenettaessa tahroja. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivusta huolellisesti puhtaalla vedellä. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen.
Runsaasti likaantunut uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumerolla 00311860 huoltopalvelusta tai verkkokaupasta). Huomio: • Älä suihkuta ainetta uunitilan takasivulla oleviin höyrypoistoaukkoihin. • Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteisiin tai lamppuun! • Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia! • Älä käytä lämpimiin pintoihin! • Huuhtelee huolellisesti vedellä! • Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla.
Vesisäiliö	Pese tarvittaessa astianpesukoneessa. Poista kansi ja aseta vesisäiliö väärin päin käännettynä astianpesukoneeseen.
Luukun tiiviste Älä poista!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdistaa talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
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.

Puhdistusapu

Puhdistusapu irrottaa kiinni tarttuneen lian uunitilasta ja helpottaa puhdistamista.

Puhdistusavun käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan **S**.
- 2 Näytössä näkyy symboli . Vahvasta valitsimella .
- 3 Poista varusteet uunitilasta. Poista kannatinritilät uunitilasta (ks. → *"Kannatinritilöiden poistaminen" sivulla 26*).
- 4 Pyyhi uunitila puhdistusaineella.
- 5 Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä "max"-merkintään saakka ja työnnä se huolellisesti paikalleen vasteeseen saakka. Sulje laitteen luukku.
- 6 Näyttöön ilmestyy puhdistusaika. Käynnistä valitsimella . Puhdistusajan kuluminen näkyy näytössä. Uunilamppu ei pala.
- 7 Kun puhdistusaika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy viesti.
- 8 Pyyhi uunitila.

Tyhjennä vesisäiliö ja anna sen kuivua kansi avoimena. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.

Huomautuksia

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

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 laitteen käyttö estetään laitteen vaurioiden välttämiseksi. Laite on rajoituksitta käytettävissä vasta kalkinpoisto-ohjelman suorittamisen jälkeen.

Kalkinpoisto-ohjelma kestää kokonaisuudessaan 1 tunnin 50 minuuttia.

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

Huomio!

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

Huomautuksia

- Poista uunitilasta kaikki varusteet ennen kuin käynnistät kalkinpoisto-ohjelman (ritilä, kypsennysastia).
- Anna kalkinpoisto-ohjelman käydä aina loppuun saakka. Kalkinpoisto-ohjelmaa ei voida keskeyttää.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

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



Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

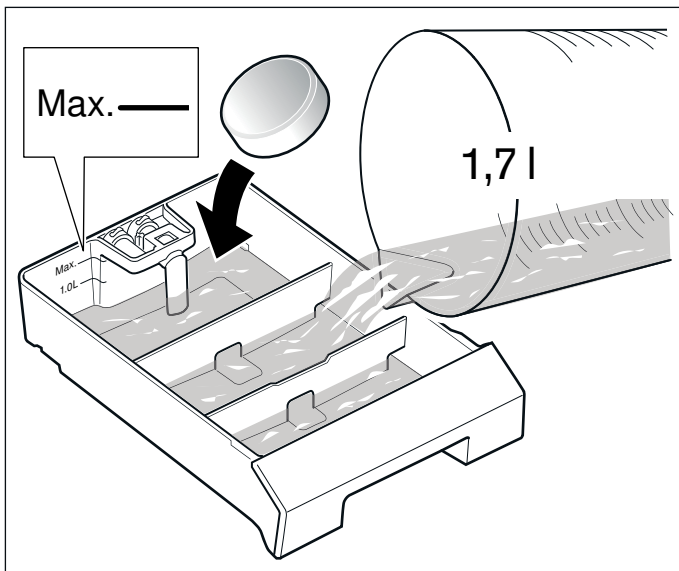
⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

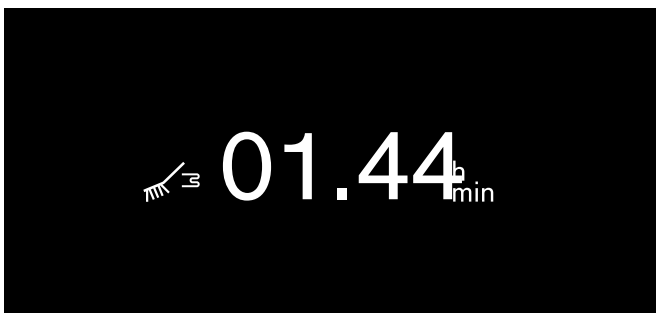
Huomio!**Laitteen vaurioituminen**

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

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



- 7 Aseta kansi säiliöön ja lukitse paikalleen.
- 8 Työnnä säiliö laitteeseen.
- 9 Sulje laitteen luukku. Vahvasta valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy kalkinpoisto-aika 1.50 tuntia.
- 10 Käynnistä valitsimella ▶. Kalkinpoistoajan kuluminen näkyy näytössä. Unilamppu 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. Vahvasta valitsimella ✓. Käynnistä huuhtelu valitsimella ▶.

- 11 Kun kalkinpoisto-ohjelma on päättynyt, kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy viesti.

Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.

Säiliön puhdistus

Säiliössä on kalkinpoiston jälkeen kalkinpoistojäämiä. Puhdista sen tähden säiliö kalkinpoisto-ohjelman päätyttyä.

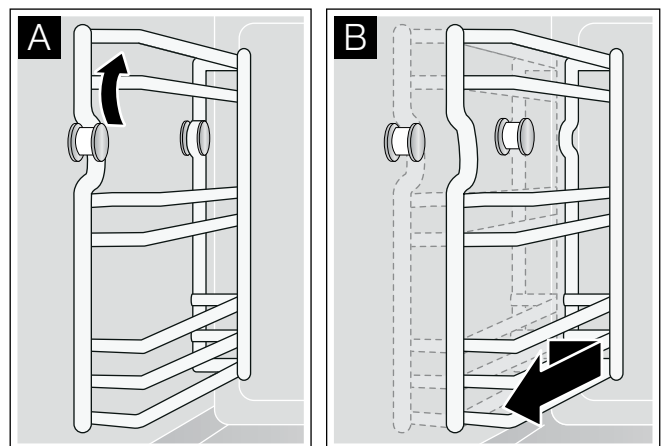
- 1 Poista säiliö laitteesta ja ota säiliön kansi pois paikaltaan.
- 2 Pese säiliö ja säiliön kansi astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden poistaminen

Voit ottaa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistamista varten.

Kannatinritilöiden irrottaminen

- 1 Laita uuniin keittiöpyyhe, jotta suojaat teräksen naarmuuntumiselta.
- 2 Nosta kannatinritilöitä vähän edestä (kuva A) ja vedä se sivulta eteenpäin pois paikoiltaan (kuva B).



Voit pestä kannatinritilät astianpesukoneessa.

Kannatinritilöiden asentaminen

- 1 Asenna kannatinritilät paikoilleen oikein päin: vaste taaksepäin.
- 2 Työnnä kannatinritilät takasivulta tappiin, ripusta sitten edestä paikoilleen.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

LED-valot

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virheikäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei toimi, näyttöön ilmestyy "Laite lukittu. Kalkinpoisto välttämätön."	Laitteeseen on kertynyt kalkkia	Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 25
Vaikka kalkinpoisto on suoritettu, näyttöön ilmestyy "Poista kalkki"	Laitteeseen on kertynyt kalkkia, käytetty väärää kalkinpoistoaainetta	Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoisto-tabletteja, käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 25
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Laite ei toimi, näyttöön ilmestyy "E182"	Laitteeseen ei tule vettä	Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tarkasta, että imuletku on säiliössä suorana ja että se ei ole taittunut. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun.
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Lapsilukon deaktivointi → "Lapsilukko" sivulla 18
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä	Turvakatkaisu: Viimeisen 12 tunnin aikana ei ole tehty mitään jatko-ohjelmointia	Vahvista huomautus symbolilla  , kytke laite pois päältä ja tee asetukset uudelleen.
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Laite ei kytkeydy päälle, näyttöön ilmestyy huomautus	Vesisäiliö on tyhjä	Täytä vesisäiliö
Luukun yläreunasta tulee ulos runsaasti höyryä	Käyttötapaa 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
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 → "Kalkinpoisto-ohjelma" sivulla 25
Laite ei kehitä enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiintunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma
Valo ei pala	Valaisin on viallinen	Soita huoltopalveluun

Jäähdytyspuhallin käy pitkään laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen	Tuulettimen jälkikäynti poistaa laitteesta kosteutta ja suojaa laitteen elektroniikkaa. Tämä voi kestää jopa 4 tuntia.	Se on normaalia
Virheilmoitus "Exxx"		Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0 ; jos näyttö sammuu, kyseessä oli hetkellinen ongelma. Jos vika ilmenee uudelleen tai ilmoitus pysyy näytössä, soita huoltoliik- keeseen ja kerro vikakoodi.
Kun laitteen luukku avataan, laitteesta tippuu vettä	Luukun lasin alapuolella oleva vesikouru on täynnä	Kuivaa vesikouru astianpesusienellä

Sähkökatko

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

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

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

Esittelykäyttö

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

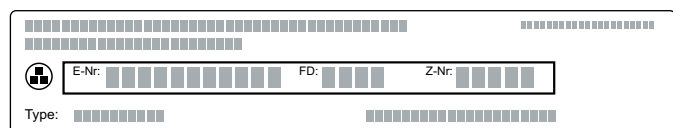
Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.

Huoltopalvelu

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

Mallinumero ja sarjanumero

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



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

E-Nr.	FD-Nr.

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

Taulukot ja vihjeet

Huomautuksia

- Annetut kypsennysajat ovat ohjeaikoja. Todelliseen kypsennysaikaan vaikuttavat lähtötuotteen laatu ja lämpötila, kypsennettävän tuotteen paino ja paksuus.
- Tiedot perustuvat keskimääräisiin määriin neljälle henkilölle. Jos haluat valmistaa suuremman määrän, kypsennysaika pitenee.
- Käytä ohjeessa mainittua kypsennysastiaa. Jos käytät jotain muuta astiaa, kypsennysajat voivat pidentyä tai lyhentyä.
- Aloita lyhimellä aikamäärällä, jos sinulla ei ole paljon kokemusta tietyn ruoan valmistamisesta. Voit jatkaa tarvittaessa ruoan kypsennyksen.
- Jos käytät vain yhtä kypsennysastiaa, työnnä se alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle.
- Jos käytät reiällistä kypsennysastian sisäosaa tai ritilää ilman toista kypsennysastiaa, työnnä aina reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin ensimmäiselle kannatinkorkeudelle, jotta vältät uunitilan pohjan runsaan likaantumisen.
- Voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta. Maut eivät sekoitu toisiinsa. Näin voit valmistaa samanaikaisesti kalaa, vihanneksia ja jälkiruokaa. Annetut kypsennysajat voivat kuitenkin pidentyä, jos elintarvikemäärä on suuri.
- Kypsennettävä tuote ei saa osua uunitilan pintoihin.
- Sulje laitteen luukun pitää sulkeutua kunnolla. Pidä tiivistepinnat sen tähden aina puhtaina.
- Älä täytä ritilöitä 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.

Vihannekset

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

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Artisokat, suuret	reiällinen	100	100	35 - 40	
Artisokat, pienet	reiällinen	100	100	25 - 30	
Kukkakaali, kokonainen	reiällinen	100	100	25 - 30	
Kukkakaali, nuppuina	reiällinen	100	100	20 - 25	
Pavut, vihreät	reiällinen	100	100	25 - 30	
Parsakaali, nuppuina (standardin EN60350- 1 mukaan)	reiällinen	90 - 100	100	20 - 25	
Ohuet vihannessuikaleet ja - viipaleet (1-2 mm)	reiällinen	100	100	12 - 15	
Fenkoli, viipaleina	reiällinen	100	100	20 - 25	
Kasvisterriini	reiällinen / ritilä	90	100	50 - 60	terriinivuoassa
Herneet, pakaste (2 kg) (standardin EN60350- 1 mukaan)	reiällinen	100	100	35 - 40	
Porkkanat, viipaleina	reiällinen	100	100	20 - 25	
Perunat, kuorittuina ja nel- jänneksinä	reiällinen	100	100	30 - 35	
Kyssäkaali, viipaleina	reiällinen	100	100	25 - 30	
Purjo, viipaleina	reiällinen	100	100	15 - 20	
Mangoldi	reiällinen	90	100	12	
Pak Choi	reiällinen	90	100	11	
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	
Parsa, vihreä	reiällinen	100	100	15 - 20	
Parsa, valkoinen	reiällinen	100	100	15 - 30	
Pinaatti	reiällinen	90	100	11	
Tomaattien kuoriminen	reiällinen	100	100	3 - 4	Esilämmitys tarpeen. Tee tomaatteihin viillot, jäähdytä höyrykypsennyksen jäl- keen nopeasti jääkylmässä vedessä.
Kesäkurpitsankukat	reiällinen	90	100	12	
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, kokonaisena (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.
Hummeri, keitetty, paloitetu, lämmitys	reiällinen	70 - 80	100	10 - 15	
Karppi, sininen, kokonaisena (1,5 kg)	reiätön	90 - 100	100	35 - 45	liemessä
Lohifilee (à 150 g)	reiällinen	80	100	20 - 25	
Lohi, kokonaisena (2,5 kg)	reiällinen	100	100	65 - 75	
Sinisimpukat (1,5 kg)	reiällinen	100	100	12 - 15	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori avautuu.
Seiti, kokonaisena (800 g)	reiällinen	90 - 100	100	20 - 25	
Meribassi, kokonaisena (à 400 g)	reiällinen	90 - 100	100	20 - 25	

Kala - Kypsennys matalassa lämpötilassa

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

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

Lihan / linnun lihan höyrykypsennys alhaisella lämpötilalla

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

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Ankanrinta, punertava (à 350 g)	reiätön	70 - 80		30 - 50	
Entrecôte, punertava (à 350 g)	reiätön	70		20 - 30	
Lampaanreisi, luuton, sidottu, punertava (1,5 kg)	reiätön	70 - 80		150 - 180	
Naudanpihvit, punertavat (à 200 g)	reiätön	70		20 - 35	
Paahtopaisti, punertava (1 - 1,5 kg)	reiätön	70 - 80		120 - 180	
Porsaan medaljongit, täyskyp- sät (à 70 g)	reiätön	80		30 - 40	

Lihan / makkaran uudelleenlämmitys

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

Linnun lihan höyrykypsennys

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Broilerinrinta, täytetty, höyrykypsen- netty (à 200 g)	reiällinen	100	100	25 - 30	
Kalkkunanrintafilee, höyrykypsen- netty (à 300 g)	reiällinen	100	100	17 - 25	
Kananpoika, viiriäinen, kyyhky (à 300 g)	reiällinen	100	100	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 kestävään keittopussiin.

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

Annokset

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

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

Kannatinkorkeudet

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

Hygienia

Varoitus – Terveysriski!

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

- Käytä vain hyvälaatuisia tuoreita elintarvikkeita.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai keittiö-/grillipihtejä.
- Käytä kriittisten elintarvikkeiden kuten esim. linnunlihan, kananmunien ja kalan valmistamisessa erityistä tarkkaavaisuutta.

- Huuhtelee ja/tai kuori vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti.
- Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikelaaduille eri leikkuulautaa.
- Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise se vain lyhyesti elintarvikkeiden esivalmistelua varten, ja laita tyhjiöpakatut ruoat sen jälkeen taas jääkaappiin odottamaan kypsennyksen aloittamista.
- Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään, edes jääkaapissa. Ne eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.

Vakuumpussi

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

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

Vakumointi

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

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

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

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja tyhjiöpakkaa uudelleen.

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

Elintarvikkeiden laatu

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

Valmistus

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pidennä ruskistusaikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyysastetta.

Tarjoa ruoat esilämmitetyiltä lautasilta ja jos mahdollista kuumasta kastikkeesta tai voista, 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	
Naudanlihapihvit, punertava (à 180 g)	reiällinen	63	 100%	50	
Naudanlihapihvit, 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.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Hanhenmaksa (1 rulla à 300 g)	reiällinen	80	 100%	30	Reseptivihje: puhdistaa hanhenmaksa, sekoita muiden aineiden kanssa. Kääri folioon ja pistele siihen useita reikiä. Tyhjiöpakkaa rulla ja anna jäähtyä jääkaapissa ennen sous-vide-kypsennystä usean tunnin ajan.
Broilerinrinta (à 250 g)	reiällinen	65	 100%	60	
Kala ja äyriäiset					
Katkaravut (125 g)	reiällinen	60	 100%	30	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja valkosipulin kera.
Kampasimpukat (à 20 - 50 g)	reiällinen	60	 100%	6 - 10	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska (à 140 g)	reiällinen	59	 100%	25	
Lohifilee (à 140 g)	reiällinen	58	 100%	30	Ruskista halutessasi kypsennyksen jälkeen pikaisesti kuumalla pannulla.
Kuha (à 140 g)	reiällinen	60	 100%	20	
Vihannekset					
Herkkusienet, neljänneksinä (500 g)	reiällinen	85	 100%	20	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voim, rosmariinin, valkosipulin ja suolan kera.
Sikurisalaatti, halkaistuna (4 - 6 kpl)	reiällinen	85	 100%	40	Reseptivihje: halkaise sikurisalaatit. Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, sokerin, suolan, voim ja timjamin kera.
Valkoinen parsa, kokonainen (500 g)	reiällinen	88	 100%	45	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voim, suolan ja pienen sokerimäärän kera.
Vihreä parsa, kokonainen (600 g)	reiällinen	85	 100%	15 - 20	Reseptivihje: pysy kauniin vihreänä, kun blanseerataan ennen tyhjiöpakkaamista. Tyhjiöpakkaa voim, suolan ja pipperin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm (600 g)	reiällinen	95	 100%	35 - 40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, curryn ja voim kera.
Perunat, kuoritut, 2 x 2 cm kokoisina kuutioina (800 g)	reiällinen	95	 100%	40	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voim ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Perunat, kuorineen, kokonaiset tai halkaistut (800 g)	reiällinen	95	 100%	50	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voim 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 voim ja suolan kera.

Elintarvike	Kypsennysastia	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Jälkiruoka					
Ananas, viipaleina 1,5 cm (400 g)	reiällinen	85	 100%	70	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa vain, 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 vain, hunajan ja vaniljatangon kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina (2 - 4 kpl)	reiällinen	85	 100%	30	Reseptivihje: makeuta hunajalla tai sokerilla.
Kumkvatit, puolitetut (12 - 16 kpl)	reiällinen	85	 100%	75	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa vain, vaniljatangon, hunajan ja aprikosimarmeladin kera. Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi.
Vaniljakastike (0,5 l)	reiällinen	82	 100%	18 - 20	Reseptivihje: 0,5 l maitoa, 1 muna, 3 keltuaista, 80 g sokeria, 1 vaniljatanko.

Lisukkeet

Noudata myös pakkauksessa olevia ohjeita.

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	
Linssit (250 g + 500 ml vettä)	reiätön	100	100	30 - 35	
Pastat, tuoreet, viileät (250 g + 1 l vettä)	reiätön	100	100	8 - 12	
Pastat, täytetyt, viileät (250 g + 1 l vettä)	reiätön	100	100	10 - 15	
Valkoiset pavut, liotetut (250 g + 1 l vettä)	reiätön	100	100	55 - 65	

Jälkiruoat

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsenn ysaika min	Huomautuksia
Omena-kinuskiipiirakka	lrtopohja- vuoka rutilällä	100	100	50	
Uuniomenat	reiätön	100	100	20	Kuori omenat
Clafoutis-paistos	lrtopohja- vuoka rutilällä	100	100	40	
Crème brûlée (à 130 g)	reiällinen	90 - 95	100	45 - 50	pienet kohokasvuoat
Höyrypullat / hiivataikinapullat (à 100 g)	reiätön	100	100	20 - 30	Anna höyrypullien kohota ennen höyry- kypsennystä 30 min. → <i>"Nostatus (taikinan kohotus)"</i> sivulla 39
Vanukas / Crème caramel (à 130 g)	reiällinen	90 - 95	100	35 - 40	pienet kohokasvuoat
Mannavanukas (20 g + 200 ml maitoa)	reiätön	100	100	20	
Jogurttikakku	Pitkä vuoka ritilällä	100	100	60	
Hilloke	reiätön	100	100	20 - 25	esim. omenat, päärynät, raparperi Lisää maun mukaan sokeria, vaniljasoke- ria, kanelia tai sitruunanmehua.
Riisipuuro (200 g riisiä + 800 ml maitoa)	reiätön	100	100	55 - 60	Lisää maun mukaan hedelmiä, sokeria tai kanelia.
Muffinit	reiätön	100	100	30	
Puuro (40 g + 200 ml maitoa)	reiätön	100	100	15 - 20	
Suklaakakku	Pitkä vuoka ritilällä	100	100	40	

Muut

Elintarvike	Kypsennys- astia	Lämpötila °C	Kosteus %	Kypsen- nysaika min	Huomautuksia
Desinfiointi (esim. tuttipullot, lasiset marmeladipurkit)	Ritilä	100	100	20 - 25	
Kananmunat, koko M (5 kpl)	reiällinen	100	100	12 - 19	
Munahyydyke (500 g)	Lasivuoka, ritilä	90	100	25 - 30	työnnä uuniin tasolle 1
Mannapyörökät	reiätön	90 - 95	100	12 - 15	
Suklaan sulatus	Kulho, ritilä	60	100	15 - 20	peitä kuumuutta kestäväällä kelmulla

Uudelleenlämmitys

- Höyryuunissa voidaan tuottaa optimaalinen lämpötila ja kosteus valmiiksi kypsennettyjen ruokien lämmittämiseen ilman, että ruoat kuivuvat. Maku ja laatu säilyvät hyvinä, ruoat maistuvat kuin vasta valmistetuilta.
- 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
Vihannekset	Lautanen, ritilä	90 - 100		10 - 15	
Tärkkelyslisukkeet	Lautanen, ritilä	100		10 - 14	esim. pasta, perunat, riisi; paistetut tai friteeratut ruoat kuten ranskalaiset perunat tai kroketit eivät sovellu
Annosateriat	Lautanen, ritilä	100		15 - 20	

Nostatus (taikinan kohotus)

- Höyryuuni tarjoaa ihanteelliset olosuhteet taikinan nostatukseen ja taikinajuurille tai paistovalmiille leivonnaisille ilman kuivumisvaaraa.
- 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	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Taikinajuuri - pizza	Kulho, ritilä	38		25	
Taikinajuuri - leipä	Kulho, ritilä	45		40	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina
Taikinajuuri - briossi	Kulho, ritilä	45		55	

Sulatus

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

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

⚠ 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 astia kuumalla astianpesuaineliuksella tai pese se astianpesukoneessa.

Käytä höyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia 100 % kosteudella lämpötilassa 100 °C.

Elintarvike	Kypsennysas- tia	Lämpötila °C	Uunitoi- minto	Kypsennys aika min	Huomautuksia
Marjat (300 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	8 - 12	
Paisti (1 000 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Kalafilee (à 150 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Vihannekset (400 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	12 - 15	
Gulassi (600 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Broileri (1 000 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Broilerin koipireisi (à 400 g)	reiällinen	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Umpioiminen

- Höyryuunissa voit umpioida helposti hedelmät ja vihannekset.
- Keitä elintarvikkeet heti tuoreeltaan. Elintarvikkeita varastoidessa häviää osa vitamiineista ja niissä voi käynnistyä käymisprosessi.
- Käytä vain korkealaatuisia hedelmiä ja vihanneksia.
- Lihan umpioimiseen ei höyryuuni sovi.
- Tarkista ja puhdista lasipurkit, kumirenkaat, kiinnittimet ja jouset hyvin,
- Desinfioi huuhdotut lasipurkit ennen umpiointia höyryuunissa 100 °C:ssa + 100 % kosteutta 20 - 25 minuutin ajan.
- Aseta lasipurkit reitettyn uuniastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.
- Avaa höyryuunin luukku sen jälkeen, kun kypsennysaika on kulunut umpeen. Ota lasipurkit ulos uunista vasta, kun ne ovat täysin jäähtyneet.

Elintarvike	Uuniastia	Lämpötila [°C]	Kosteus (%)	Kypsen- nysaika (min.)	Huomautuksia
Hedelmät, vihannekset (sul- jetuissa 0,75 l:n umpiointila- seissa)	reitetty	100	100	35 - 40	
Vihreät pavut ja herneenpa- lot (suljetuissa 0,75 l:n umpi- ointilaseissa)	reitetty	100	100	120	

Mehun valmistus (marjahedelmät)

- Höyryuunissa voit myös vaivatta mehustaa marjoja.
- Pane marjat reiitettyyn uuniastiaan ja työnnä se alhaalta päin katsottuna 3. tasolle. Työnnä umpinainen uuniastia yhtä tasoa alemmalle mehun keräämiseksi.
- Anna marjojen olla niin kauan uunissa, kunnes mehun tippuminen lakkaa.
- Voit vielä kääriä marjat keittiöliinaan ja puristaa niistä loputkin mehut.

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

Jogurtin valmistus

- Höyryuunissa voidaan valmistaa jogurttia itse.
- Kuumenna pastöroitu maito liedellä lämpötilaan 90 °C, jotta vältät jogurttsiemenen tuhoutumisen. Iskukuumentettua maitoa (UHT-maito) ei tarvitse kuumentaa. (Huomautus: jos valmistat jogurttia kylmästä maidosta, kypsymisaika pitenee).
- Tärkeää! Jäähdytä maito vesihautteessa 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
Maustamaton jogurtti (suljetuissa laseissa)	reiällinen	45	100	300	

Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistus

- Suurikokoisen tuotteen kypsentämistä varten voit irrottaa sivuilla olevat kannatinritilät.
- Nosta sitä varten kannatinritilöitä vähän edestä ja vedä ne sivulta eteenpäin pois paikoiltaan.
- Aseta ritilä suoraan uunitilan pohjalle ja aseta kypsennettävä tuote tai paistovuoka ritilälle. Älä aseta kypsennettävää tuotetta suoraan uunitilan pohjalle.

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

9001346465 (001028)
fi

GAGGENAU

