

YHDISTELMÄHÖYRYUUNI

BSP2601.1 BSP2611.1





Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	2	12	Yksilölliset reseptit	17
2	Esinevahinkojen välttäminen	4	13	Paistolämpömittari	18
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	5	14	Home Connect	20
4	Tutustuminen	6	15	Perusasetukset	22
5	Varusteet	10	16	Puhdistus ja hoito	25
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	12	17	Toimintahäiriöiden korjaaminen	29
7	Käytön perusteet	12	18	Hävittäminen	32
8	Ajastintoiminnot	13	19	Näin onnistut	32
9	Pitkäaika-ajastin	15	20	Huoltopalvelu	50
10	Lapsilukko	15	21	Vaatimustenmukaisuusvakuutus	50
11	Automaattiohjelmat	16	22	ASENNUSOHJE	51
			22.1	Yleiset asennusohjeet	51

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen,

aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä. Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.
- Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista. Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.
- Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.

- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee

koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähettäviltä.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

- Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa.

Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- Älä kosketa kuumia osia.
- Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- Avaa laitteen luukku varovasti.
 - Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee

koskettamaan, voivat olla teräväreunaisia.

- Ole varovainen, kun käsittelet ja puhdistat laitetta.
 - Jos mahdollista, käytä suojakäsineitä.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.
- Älä tartu saranoiden alueelle.

LED-lamppujen valo on hyvin kirkas ja se voi vahingoittaa silmiä (riskiluokka 1).

- Älä katso suoraan LED-valoon yli 100 sekuntia kauempaa.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö. Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.
- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
 - Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
 - Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja sulje vesihana.
 - Soita huoltopalveluun. → *Sivu 50*
- Kun laite on asennettu, lapset eivät saa päästä käsiksi laitteen takaseinässä oleviin aukkoihin.
- Noudata asennusohjeita.

⚠ **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
 - Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
 - Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

1.5 Höyry

Noudata näitä ohjeita, kun käytät höyrytoimintoa.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä.

- ▶ Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.

Kun poistat varusteen uunista, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laitteesta voi poistua käytön aikana kuumaa höyryä.

- ▶ Älä kosketa tuuletusaukkoja.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1.6 Paistolämpömittari

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun käytät paistolämpömittaria.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Kuumuus voi vaurioittaa eristystä, jos käytetään virheellistä paistolämpömittaria.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumiswaara!**

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

1.7 Puhdistus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun puhdistat laitetta.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Kalkinpoistotabletit voivat aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla.

- ▶ Noudata kalkinpoistotablettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- ▶ Vältä ihokontaktia kalkinpoistotablettien kanssa.
- ▶ Pidä kalkinpoistotabletit poissa lasten ulottuvilta.

⚠ **VAROITUS – Kemiallisten palovammojen vaara!**

Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla.

- ▶ Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa.
- ▶ Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä juo kalkinpoistoliuosta.
- ▶ Älä päästä kalkinpoistoliuosta kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Pese vesisäiliö astianpesukoneessa tai huolellisesti käsin ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO

Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä aseta mitään suoraan uunitilan pohjalle.
- ▶ Älä levitä alumiinifoliota uunitilan pohjalle.
- ▶ Aseta astiat aina reiälliseen kypsennysastiaan tai ritilälle.

Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

- ▶ Älä käytä muita nesteitä kuin vettä.
- ▶ Käytä vain raikasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.
- ▶ Tietoja vesijohtovedestä saat paikalliselta vesilaitokselta.

Kloori ja hapot vaurioittavat ruostumattoman teräksen pintaa.

- ▶ Poista aina heti jäämät, jotka ovat tulleet suolasta, mausteisista kastikkeista, esimerkiksi ketsupista tai sinapista, suolatuista ruoista, esimerkiksi suolatuista paisteista, tai muista klooripitoisista tai hapokkaista ruoista.

Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.

- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

Hedelmämehu voi aiheuttaa pysyviä tahroja uunitilaan.

- ▶ Poista hedelmämehu aina heti.
 - ▶ Pyyhi lopuksi kostealla ja kuivalla liinalla.
- Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa.
 - ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Ruostuva materiaali voi saada aikaan korroosiota uunitilassa.
- ▶ Käytä uunitilassa vain alkuperäisiä varusteita.
 - ▶ Älä käytä emaloituja leivinpeltejä tai grillipannuja.
 - ▶ Älä käytä tarjoiluvateja tai aterimia, jotka voivat ruostua.

Pienosat, jotka eivät ole alkuperäisiä, voivat vaurioittaa laitetta.

- ▶ Käytä vain alkuperäisiä pienosia, esimerkiksi muttereita.
 - ▶ Tilaa pienosat tarvittaessa varaosapalvelumme kautta.
- Kuumuus voi vaurioittaa ruostumatonta terästä olevia kypsennysastioita.
- ▶ Kuumenna ruostumatonta terästä olevia kypsennysastioita vain lämpötilaan 230 °C saakka.
 - ▶ Älä käytä uunissa ruostumatonta terästä olevia kypsennysastioita.

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.
- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

2.2 Höyry

HUOMIO

Tippuvat nesteet voivat vaurioittaa uunitilaa.

- ▶ Kun höyrykypsennät reiällisessä kypsennysastiassa, työnnä aina reiätön kypsennysastia alle, jotta tippuvat nesteet otetaan talteen.

Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.

- ▶ Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Ruosteiset astiat voivat aiheuttaa uunitilaan korroosiota. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota.
- ▶ Älä käytä astioita, joissa on ruostetta.

Jos kalkinpoistoineliuosta pääsee ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille, ne vaurioituvat.

- ▶ Poista kalkinpoistoineliuos heti vedellä.

2.3 Paistolämpömittari

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Kuumuus voi vaurioittaa eristystä, jos käytetään virheellistä paistolämpömittaria.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

HUOMIO

Yli 250 °C lämpötilat vaurioittavat paistolämpömittaria.

- ▶ Käytä paistolämpömittaria vain tässä laitteessa maksimilämpötilassa 230 °C.

- ▶ Älä käytä paistolämpömittaria uunitoiminnoilla Tasogrilli tai Kompakti grilli.
- ▶ Poista paistolämpömittari uunista ennen kuin käytät tasogrilliä tai kompaktia grilliä.
- ▶ Kun käytät uunitoimintoa Tasogrilli ja Kiertoilma paistolämpömittarin kanssa, aseta enintään lämpötila 250 °C.

Voit vahingossa vaurioittaa paistolämpömittaria laitteen luukulla.

- ▶ Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin laitteen luukun väliin.

Grillivastuksen kuumuus voi vaurioittaa paistolämpömittaria.

- ▶ Varmista, että etäisyys grillivastuksen ja paistolämpömittarin sekä paistolämpömittarin johdon välillä on muutamia senttimetrejä. Ota tällöin huomioon, että liha voi turvota kypsentämisen aikana.

Kosteus voi vaurioittaa paistolämpömittaria.

- ▶ Älä puhdista paistolämpömittaria astianpesukoneessa.

2.4 Puhdistus

HUOMIO

Kalkki voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Poista laitteesta kalkki säännöllisesti. Vääränlaiset kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.
- ▶ Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja. Laitteen virheellinen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa.

- ▶ Noudata laitteen hoito- ja puhdistusohjeita. → *"Puhdistus ja hoito", Sivu 25*

- ▶ Puhdista uunitila heti kun laite on jäähtynyt ja laitteen jokaisen käytön jälkeen.

- ▶ Kuivaa uunitila puhdistuksen jälkeen kuivausohjelmalla → *Sivu 27*.

Kalkinpoistotabletti voi vaurioittaa uunitilaa.

- ▶ Käytä kalkinpoistotablettia vain kalkinpoisto-ohjelmaa varten.
- ▶ Aseta kalkinpoistotabletti vesisäiliöön.
- ▶ Älä laita kalkinpoistotablettia koskaan uunitilaan tai kuumenna sitä uunitilassa.

Kuumuus vaurioittaa vesisäiliötä.

- ▶ Älä kuivaa vesisäiliötä kuumassa uunissa.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Kypsennä höyrykypsennyksessä useammalla tasolla samanaikaisesti.

- ✓ Höyryssä voidaan kypsentää samanaikaisesti erilaisia ruokia ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. Jos ruokien kypsymisajat ovat erilaiset, laita pisimmän ajan vaativa ruoka ensimmäisenä uuniin.

Valmista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai samanaikaisesti.

- ✓ Uunitila on ensimmäisen kypsennyksen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien ruokien kypsennysaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- ✓ Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- ✓ Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- ✓ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- ✓ Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

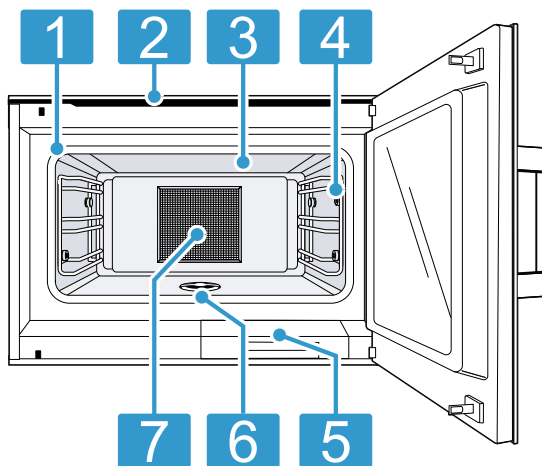
Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- ✓ Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

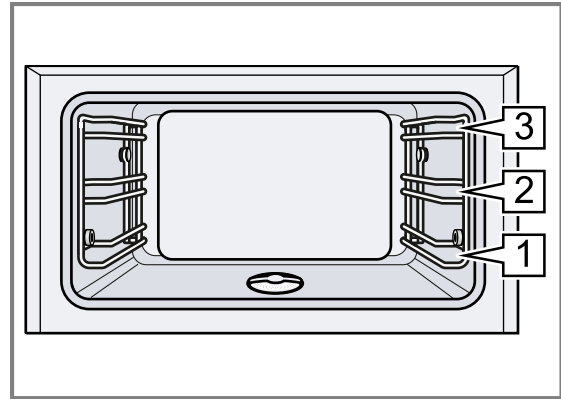
4 Tutustuminen

4.1 Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.



kohdalla voit käyttää myös kahta kannatinkorkeutta, esim. tasoa 1 ja tasoa 3.



Vesisäiliö kalkinpoisto-ohjelmaa varten

Laitteessa on vesisäiliö, jonka maksimi täyttömäärä on 1,7 litraa.

Kun avaat laitteen luukun, näet vesisäiliön kalkinpoisto-ohjelmaa → *Sivu 27* varten. Voit ottaa kannen pois paikaltaan puhdistusta varten.

Rasvasuodatin

Rasvasuodatin estää laitteen rakenneosien likaantumisen rasvasta.

Anna suodattimen olla paikallaan uunitilassa kaikkien uunitoimintojen yhteydessä.

Puhdista rasvasuodatin jokaisen runsaasti likaavan kypsennyksen jälkeen kuumalla astianpesuaineliuoksella tai astianpesukoneessa.

Käyttöelementit

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Laitteen tyylistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.

Kaikkia laitemalleja käytetään samalla tavoin.

1	Luukun tiiviste
2	Tuuletusaukot
3	Keraamista lasia oleva grillipinta
4	Liitosholkki paistolämpömittarille → <i>Sivu 18</i>
5	Vesisäiliö kalkinpoisto-ohjelmaa varten
6	Siiviläsuodatin
7	Rasvasuodatin

Uunitila

Uunitilassa on kolme kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

HUOMIO

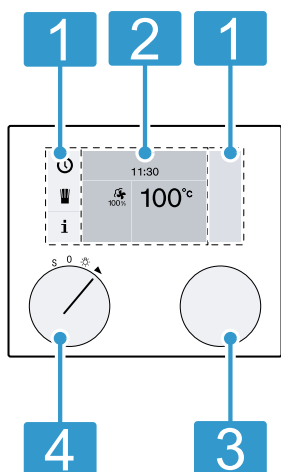
Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Varmista, että uunitilan pohja on aina tyhjä.
- ▶ Älä aseta mitään suoraan uunitilan pohjalle.
- ▶ Älä levitä alumiinifoliota uunin pohjalle.
- ▶ Aseta astia aina reiälliseen kypsennysastiaan tai rutilälle.

Laite voi kallistua.

- ▶ Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin.

Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja tuoreuttamisen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta. Voit paistaa vain yhdellä tasolla. Käytä paistamiseen tasoa 2 tai korkeammille paistovuoroille tasoa 1. Hyvin pienten leivonnaisten



1 Kosketuske ntät	Nämä alueet ovat kosketusherkkiä. Valitse kyseinen toiminto koskettamalla symbolia.
2 Näyttö	Näytössä näkyvät esimerkiksi senhetkiset asetukset ja valintamahdollisuudet.
3 Kiertovalitsi n	Kiertovalitsimella valitset lämpötilan ja muutat muita asetuksia.
4 Toimintovali tsin	Toimintovalitsimella valitset uunitoiminnon, puhdistuksen tai perusasetukset.

Symbolit

Symboleilla käynnistät tai lopetat toiminnot tai navigoit valikossa.

Symboli	Toiminto
▶	Start
■	Stop
	Tauko tai loppu
X	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistus tai asetusten tallennus
>	Valintanuoli
i	Lisätietojen haku näyttöön
i [Ⓢ]	Tärkeiden tietojen ja toimintakehotusten haku näyttöön
>>	Pikakuumennus ja tilanäyttö
📖	Automaattiohjelmien haku näyttöön Yksilöllisten reseptien haku näyttöön

Symboli	Toiminto
rec	Menun kirjaaminen
🔧	Asetusten muokkaaminen
> A Ä	Nimen syöttäminen
✕	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastinvalikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
🔥	Esittelytila
🔥	Paistolämpömittari → <i>Sivu 18</i>
🔥	Höyrystämisen käynnistäminen
🔥	Höyrystämisen lopettaminen
🔥	Höyryn jäähdtyksen käynnistäminen
🔥	Höyryn jäähdtyksen pysäyttämisen
📶	Verkkoliitäntä (Home Connect) → <i>Sivu 20</i>

Värit

Eri värit on tarkoitettu ohjaamaan käyttäjää erilaisissa asetustilanteissa.

oranssi	- Ensimmäiset asetukset - Päätoiminnot
sininen	- Perusasetukset - Puhdistus
valkoinen	asetettavat arvot

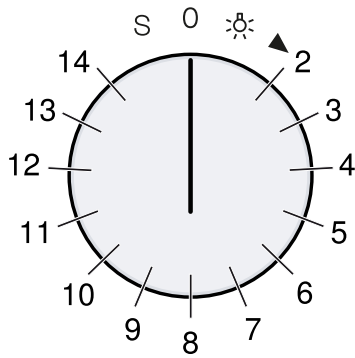
Esitystapa

Symbolien, arvojen tai koko näytön esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

Zoomaus	Laite näyttää suurennettuna asetuksen, jota muutat parhaillaan. Toiminta-aika, joka on juuri päättymässä, näkyy vähän ennen päättymistä suurennettuna, esim. ajastinta käytettäessä.
Rajoitettu näyttö	Laite rajoittaa hetken kuluttua näyttöä, ja siinä näkyy vain tärkein sisältö. Tämä toiminto on ennakoasetettu. Voit muuttaa asetusta perusasetuksissa.

Toimintovalitsimen asento

Toimintovalitsimella valitut uunitoiminnot ja muut toiminnot.



Asento	Toiminto / uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
0	Nolla-asento		
	Valo		Uunivalon kytkeminen päälle Siirtyminen muihin toimintoihin, esimerkiksi Automaattiohjelmat, Yksilölliset reseptit, Kaukokäynnistys sovelluksella Home Connect
2	 100% Kiertoilma + 100 % kosteutta	30-230 °C Ehdotuslämpötila 100 °C	Höyrykypsennys lämpötilassa 70 °C - 100 °C: vihanneksille, kalalle ja lisukkeille Höyry ympäröi ruoat kokonaan. Yhdistelmäkäyttö lämpötilassa 120 °C - 230 °C: lehtitaikinalle, leivälle, sämpylöille Laite yhdistää kiertoilman ja höyryn.
3	 80% Kiertoilma + 80 % kosteutta	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: lehtitaikinalle, lihalle ja linnulle Laite yhdistää kiertoilman ja höyryn.
4	 60% Kiertoilma + 60 % kosteutta	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinalleivonnaisille ja leivälle Laite yhdistää kiertoilman ja höyryn.
5	 30% Kiertoilma + 30 % kosteutta ¹	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Kypsennys omassa kosteudessa: leivonnaisille Tämän asetuksen yhteydessä laite ei tuota höyryä. Kypsennettävästä tuotteesta poistuva kosteus jää uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
6	 0% Kiertoilma + 0 % kosteutta	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Kiertoilma: kakuille, pikkuleiville, paistoksille Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
7	 Kypsennys matalassa lämpötilassa	30-90 °C Ehdotuslämpötila 70 °C	Lihan kypsennys matalassa lämpötilassa Hellävarainen, hidas kypsytyserityisen murean tuloksen takaamiseksi
8	 100% Sous vide -kypsennys	50-95 °C Ehdotuslämpötila 60 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50-95 °C ja

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

Asento	Toiminto / uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
			100 %:n höyryllä: sopii lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruokille Elintarvikkeet suljetaan ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestäväseen keittopussiin. Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin.
9	 Tasogrilli teho 1 + kosteus	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Grillaus kosteuden kera: paistoksille ja gratiineille
10	 Tasogrilli teho 2 + kosteus	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Grillaus kosteuden kera: täytetyille vihanneksille Grillin teho on suurempi.
11	 Tasogrilli + kiertoilma	30-230 °C Ehdotuslämpötila 230 °C	Gratinointiin kypsennysajan päätyttyä lämpötilassa 230 °C. Vihannes- ja katkarapuvartaiden grillaukseen lämpötilassa 180 °C.
12	 Taikinan nostatus	30-50 °C Ehdotuslämpötila 38 °C	Nostatus: hiivataikinalle ja hapantaikinalle Taikina nousee huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Laitte yhdistää kiertoilman ja höyryn, jolloin taikinan pinta ei kuivu. Optimaalinen lämpötila hiivataikinalle on 38 °C.
13	 Sulatus	40-60 °C Ehdotuslämpötila 45 °C	Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille Laitte siirtää lämmön kosteuden avulla hellävaraisesti ruokiin. Ruokat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
14	 Tuoreuttaminen	60-180 °C Ehdotuslämpötila 120 °C	Kypsille tuotteille ja leivonnaisille Kypsien tuotteiden hellävaraiseen uudelleen lämmitykseen. Höyryn ansiosta ruokat eivät kuivu. Annosruokien lämmitys lämpötilassa 120 °C, leivonnaisten tuoreuttaminen lämpötilassa 180 °C.
S	 Perusasetukset		Laitteen asetusten yksilölliset muutokset perusasetuksissa → <i>Sivu 22</i>
S	 Kuivausohjelma		Uunitilan nopea kuivaaminen kuivausohjelman → <i>Sivu 27</i> avulla, esim. puhdistuksen jälkeen
S	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkin poistaminen laitteesta kalkinpoisto-ohjelman → <i>Sivu 27</i> avulla

4.2 Virransäästötila

Laitte on virransäästötilassa, jos mitään toimintoa ei ole asetettu tai lapsilukko on aktivoitu. Virransäästötilanäyttö ilmestyy näyttöön, jos et ole tehnyt mitään asetuksia pitkään aikaan.

Virransäästötilaa varten on käytettävissä erilaisia näyttöjä. Ennakoasetettuna on GAGGENAU-logo ja kellonaika.

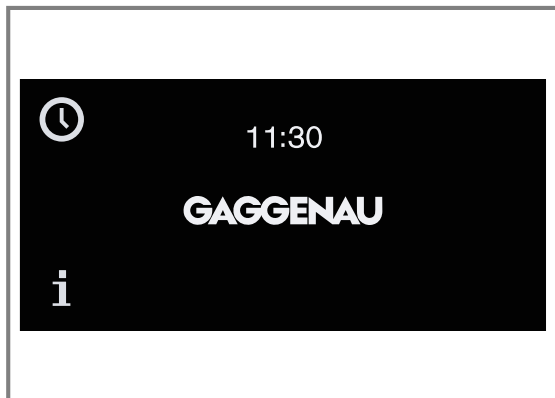
Ohjauspaneeli on virransäästötilassa himmeämpi.

Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta

katselukulmasta. Voit muuttaa näyttöä ja kirkkautta perusasetuksissa → *Sivu 22*.

Jos perusasetuksissa on valittuna virransäästötilanäytölle vaihtoehto "Pois", kierrä toimintovalitsinta poistukseksi virransäästötilasta.

Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.



4.3 Lisätietoja

Painamalla **i** voit hakea näyttöön lisätietoja, esimerkiksi tietoa asetetusta uunitoiminnosta tai uunitilan tämänhetkisestä lämpötilasta.

Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

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

Sovellusta Home Connect koskevien viestien yhteydessä laite näyttää symbolissa **i**[®] lisäksi sovelluksen Home Connect tilan.

→ "Home Connect ", Sivu 20

4.4 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, koska viereiset keittiökalusteet saattava vaurioitua. Jäähdytyspuhallin käy vielä jonkin aikaa jälkikäyntiä ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

4.5 Uunitilan kuivaaminen

Uunitila on höyrykypsennystoiminnon käytön jälkeen kostea. Uunitilan takasivulla oleva jäähdytyspuhallin ja tuuletinpyörä pyörivät laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen jonkin aikaa ja kytkeytyvät sitten automaattisesti pois päältä.

Uunitilan kuivaus voi kestää 95 minuuttia. Pidä laitteen luukku uunitilan kuivauksen aikana kiinni.

4.6 Turvakatkaisu

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

Kun ohjelmoituna on pitkäaika-ajastin, laite ei aktivoi turvakatkaisua.

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

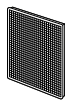
Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	■ Astia ■ Kakkuvuoat ■ Uunivuoat ■ Paistaminen
Kypsennysastia, terästä, reiätön	■ Riisin kypsennys ■ Palkovihannesten kypsennys ■ Viljan kypsennys ■ Piiraiden paistaminen ■ Höyrykypsennyksessä tippuvan nesteen kerääminen
Kypsennysastia, terästä, reiällinen	■ Vihannesten höyrykypsennys ■ Kalan höyrykypsennys ■ Marjojen mehustus ■ Sulatus
Paistolämpömittari	Paistolämpömittari → Sivu 18 täsmällisen kypsennysasteen saavuttamiseksi: ■ Liha ■ Kala ■ Lintu ■ Leipä

Lisätarvikkeet

Rasvasuodatin

**Käyttö**

Rasvasuodatin → *Sivu 6* suojaa uunitilan takaseinässä olevaa tuuletinta likaantumiselta, esim. paistoroiskeilta

5.1 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita:

www.gaggenau.com

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

Muut lisätarvikkeet	Tilausnumero
Kolmiosainen kokonaan ulos vedettävä teleskooppikannatin	BA010301
Kypsennysastia, terästä, reiätön	BA02036.
Kypsennysastia, terästä, reiällinen	BA020370
Kypsennysastia, tarttumaton pinnoite, reiätön	BA02038.
Kypsennysastia, tarttumaton pinnoite	BA020390
Grilliritilä, jossa jalat	BA030300
Sarja, jossa 4 kalkinpoistotablettia	17002490
GN-adapteri, käytettäväksi GN-kypsennysastioiden sisäosien ja paistovuokien kanssa	GN010330
Kypsennysastia, terästä, GN 1/3, reiätön, 40 mm syvä, 1,5 l	GN114130
Kypsennysastia, terästä, GN 2/3, reiätön, 40 mm syvä, 3 l	GN114230
Kypsennysastia, terästä, GN 1/3, reiällinen, 40 mm syvä, 1,5 l	GN124130
Kypsennysastia, terästä, GN 2/3, reiällinen, 40 mm syvä, 3 l	GN124230
Paistovuoka alumiinivalua	GN340230
Lasiallas	BA046117

5.2 Lukitustoiminto

Lukitustoiminto estää varusteen kallistumisen, kun se vedetään ulos.

Voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos, kunnes se lukittuu paikalleen. Kallistuksenesto toimii vain, kun työntät varusteen uuniin oikein.

5.3 Varusteen työntäminen uuniin

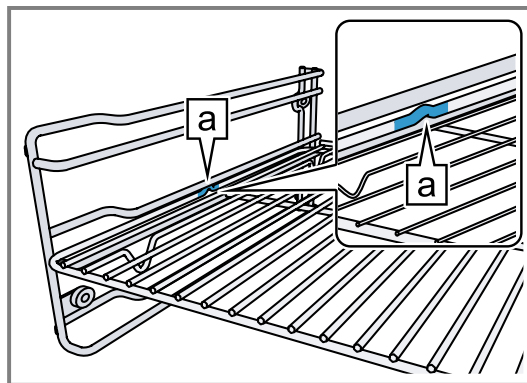
Ritilässä ja reiällisessä kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Jotta kallistuksenesto toimii, työntä ritilä ja reiällinen kypsennysastia uuniin aina oikein päin.

HUOMIO

Laite voi kallistua.

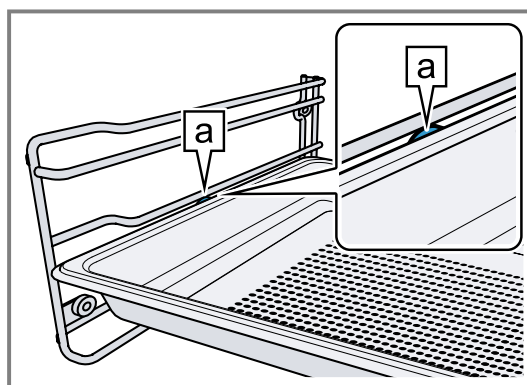
► Älä työntä varustetta kannatinritilöiden väliin.

1. Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka  näyttää ylöspäin.



Lukitusnokat ovat vasemmalla ja oikealla puolella reunalla ritilän keskellä.

2. Varmista, että ritilän turvakaari on takana ja näyttää ylöspäin.
3. Varmista reiällistä kypsennysastiaa uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka  näyttää ylöspäin.



Huomautus: Kun haluat vetää varusteen kokonaan ulos, nosta sitä kevyesti. Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Tee asetukset ensimmäistä käyttöönottoa varten ennen kuin käytät laitetta.

Lue etukäteen ohjeet kohdasta Turvallisuus → *Sivu 2*.

Laite pitää olla asennettuna ja liitettynä.

Näyttöön ilmestyy sähköliitännän jälkeen n.

30 sekunniksi GAGGENAU-logo, sen jälkeen laite

näyttää valikon "Ensimmäiset asetukset". Nyt voit tehdä uuden laitteen asetukset ensimmäistä käyttöönottoa varten.

Valikko "Ensimmäiset asetukset" ilmestyy näyttöön vain, kun laite kytketään sähköliitännän jälkeen ensimmäistä kertaa päälle, tai jos laite on ollut useamman päivän ajan ilman sähköä.

Voit muuttaa asetuksia perusasetuksissa → *Sivu 22*.

Kielen asettaminen

Vaatus: Näytössä näkyy ennakoasetettu kieli.

1. Valitse haluamasi näyttökieli kiertovalitsimella.
2. Vahvista valitsemalla ✓.

Kellonajan muodon asettaminen

Vaatus: Näytössä näkyvät mahdolliset muodot 24h ja AM/PM. 24h on ennakoasetettu.

1. Aseta haluamasi muoto kiertovalitsimella.
2. Vahvista valitsemalla ✓.

Kellonajan asettaminen

Vaatus: Näytössä näkyy kellonaika.

1. Aseta haluamasi kellonaika kiertovalitsimella.
2. Vahvista valitsemalla ✓.

Päiväyksen muodon asettaminen

Vaatus: Näytössä näkyvät mahdolliset muodot D.M.Y, D/M/Y ja M/D/Y. D.M.Y on ennakoasetettu.

1. Aseta haluamasi muoto kiertovalitsimella.
2. Vahvista valitsemalla ✓.

Päiväyksen asettaminen

Vaatus: Näytössä näkyy ennakoasetettu päiväys.

Päivän asetus on jo aktiivinen.

1. Aseta haluamasi päivä kiertovalitsimella.
2. Siirry kuukauden asetukseen painamalla ➤.

3. Aseta kuukausi kiertovalitsimella.
4. Siirry vuoden asetukseen painamalla ➤.
5. Aseta vuosi kiertovalitsimella.
6. Vahvista valitsemalla ✓.

Lämpötilayksikön asettaminen

Vaatus: Näytössä näkyvät mahdolliset yksiköt °C ja °F. Yksikkö °C on ennakoasetettu.

1. Aseta haluamasi yksikkö kiertovalitsimella.
2. Vahvista valitsemalla ✓.

Rasvasuodattimen asettaminen paikalleen

- Aseta mukana toimitettu rasvasuodatin → *Sivu 6* uunitilan takaseinässä oleviin kahteen tappiin.
- Varo naarmuttamasta uunitilan takaseinää.

Ensimmäisen käyttöönoton päättäminen

Vaatus: Näytössä näkyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

- Paina ✓.
- ✓ Laite siirtyy virransäätötilaan.
- ✓ Näytössä näkyy virransäätötilanäyttö.
- ✓ Laite on käyttövalmis.

Luukun lasin puhdistus

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

- Puhdista luukun lasi ennen ensimmäistä käyttöä lasinpuhdistusaineella ja ikkunaliinalla tai mikrokuituliinalla.
- Älä käytä puhdistuslastaa.

Varusteiden puhdistus

- Puhdista varuste ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla.

Laitteen kuumentaminen

1. Varmista, että uunissa ei ole pakkausmateriaalijäämiä.
 2. Poista varusteet laitteesta.
 3. Poista uutuuden hajua kuumentamalla tyhjää, suljettua laitetta.
- Ihanteellinen asetus kuumentamiselle on  ja 200 °C yhden tunnin ajan.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen aktivointi

1. Poistu virransäätötilasta avaamalla luukku, kiertämällä toimintovalitsinta tai koskettamalla kosketuskenttää.
2. Aseta haluamasi toiminto.

7.2 Laitteen luukun avaaminen

- Avaa laitteen luukku aina vasteeseen saakka.
- Tässä asennossa laitteen luukku ei käännä itsestään takaisin.

7.3 Laitteen kytkeminen päälle

1. Aseta haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.
- ✓ Näytössä näkyy valittu uunitoiminto ja ehdotuslämpötila.

- 2. Aseta haluamasi lämpötila tarvittaessa kiertovalitsimella.
- ✓ Näytössä näkyy kuumennussymboli .
- ✓ Kuumennuksen tila näkyy koko ajan palkissa.
- ✓ Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, kuuluu äänimerkki ja kuumennuksen näyttö sammuu .

Huomautus: Jos valitset jonkin muun uunitoiminnot, asetettu lämpötila pysyy voimassa. Ehdotuslämpötila näkyy näytössä vain päälle kytkemisen jälkeen.

7.4 Laitteen kytkeminen pois päältä

- Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0. Uunitoiminnosta riippuen voi kuulua automaattiseen huuhtelutoimintoon liittyvä ääni.

7.5 Höyrystäminen

Laite johtaa höyrystämisen yhteydessä uunitilaan höyryä. Siten voidaan esim. leipä ja sämpylät paistaa riittävässä kosteudessa. Hiivataikinalaivonnaiseen tulee sileä, kiiltävä kuori.

Höyrystäminen toimii vain seuraavien uunitoimintojen yhteydessä:

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

Höyrystämisen käynnistäminen

- Paina .
- ✓ Laite tuottaa hetken kuluttua höyryä uunitilaan.
- ✓ Höyrystäminen kestää n. 5 minuuttia.

Höyrystämisen keskeyttäminen

- Paina .

7.6 Höyrynjäähdytys

Höyrynjäähdytyksessä uunitilaan johdetaan kylmää vettä. Höyry kondensoituu uunitilan seinään ja uunitila jäähtyy.

Kun avaat uuninluukun höyrynjäähdytyksen jälkeen, ulos tulee enää vain vähän höyryä.

VAROITUS – Palamisvaara!

Laitteen luukusta voi tippua kuumaa vettä.

- Odota, kunnes vesi laitteen luukussa on jäähtynyt.

Höyrynjäähdytys toimii vain seuraavilla uunitoiminnoilla ja uunitilan lämpötilassa alle 130 °C:

- Kiertoilma + 100 % kosteus 
- Kiertoilma + 80 % kosteus 
- Kiertoilma + 60 % kosteus 
- Tasogrilli teho 1 + kosteus 
- Tasogrilli teho 2 + kosteus 

- Sous vide -kypsennys 

Höyrynjäähdytys on käytettävissä hetken aikaa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Kun automaattiohjelma → *Sivu 16* tai ajastettu ohjelma (Kypsennysajan kesto → *Sivu 14*) on päättynyt, laite suorittaa höyrynjäähdytyksen automaattisesti ohjelman päätyttyä.

Höyrynjäähdytyksen käynnistäminen

- Paina .
Höyrynjäähdytys kestää noin 25 sekuntia.
Höyrynjäähdytyksen aikana on kuumennus kytketty pois päältä.

Höyrynjäähdytyksen pysäyttämisen aikaisemmin

- Avaa laitteen luukku tai paina .

7.7 Jokaisen käytön jälkeen

Kuivaa uunitila höyryä käyttäneen uunitoiminnot jälkeen, jotta laitteeseen ei jää kosteutta eikä muodostu hajuja.

VAROITUS – Palamisvaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- Avaa laitteen luukku varovasti.
- Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Uunitilan kuivaaminen

Huomautus: Uunitilan takasivulla oleva jäähdytyspuhallin ja tuuletinpyörä pyörivät uunitilan kuivaamista varten jonkin aikaa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen ja kytkeytyvät sitten automaattisesti pois päältä. Uunitilan kuivaus voi kestää 95 minuuttia.

1. Pidä laitteen luukku uunitilan kuivauksen aikana kiinni.
2. Kun laite on jäähtynyt, poista ruoantähteet ja lika uunitilasta.
Kiinni palaneet ruoantähteet ja lika on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.
3. Tarvittaessa voit kuivata uunitilan nopeasti kuivausohjelmalla. Kuivausohjelma → *Sivu 27*
4. Kuivaa jäähtynyt uunitila pehmeällä liinalla.
5. Pyyhi tarvittaessa kondenssivesi pois kalusteista ja kahvoista.

7.8 Laitteen kytkeminen automaattisen poiskytkennän jälkeen taas päälle

Vaatus: on kytkenyt laitteen pidemmän käytön jälkeen pois päältä.

→ "Turvakatkaisu", *Sivu 10*

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.
2. Kytke laite uudelleen päälle.

8 Ajastintoiminnot

Laitteessa on erilaisia ajastintoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.

8.1 Yhteenveto ajastintoiminnoista

Valitsimella  valitset eri ajastintoiminnot.

Ajastintoiminto	Käyttö
	Hälytin
	Kypsennysaika ¹
	Kypsennysajan päättymisen ¹
	Ajanottokello

8.2 Ajastinvalikon haku näyttöön

Huomautus: Voit hakea ajastinvalikon näyttöön kaikista käyttötavoista käsin. Ajastinvalikko ei ole käytettävissä, jos kierrät perusasetuksissa toimintovalitsimen kohtaan S.

- ▶ Paina .
- ✓ Näytössä näkyy ajastinvalikko.

8.3 Poistuminen ajastinvalikosta

- ▶ Paina .
- ✓ Ajastinvalikko on suljettu.
- ✓ Asetukset, joita ei ole tallennettu muistiin, poistuvat.

Huomautus: Voit poistua ajastinvalikosta milloin tahansa.

8.4 Hälytin

Hälytin käy laitteen muista asetuksista riippumatta. Voit syöttää ajaksi enintään 90 minuuttia.

Hälyttimen asettaminen

1. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy toiminto "Hälytin" .
2. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
3. Käynnistä valitsemalla .
- ✓ Laite sulkee ajastinvalikon.
- ✓ Aika kuluu.
- ✓ Näytössä näkyy  ja ajan kulumisen.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.
4. Paina .
- ✓ Äänimerkki sammuu.

Hälyttimen pysäyttäminen

1. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy toiminto "Hälytin" .
2. Paina .
- ✓ Hälyttimen käynti pysähtyy.
- ✓ Näytössä näkyy .
3. Kun haluat käynnistää hälyttimen uudelleen, paina .

Hälyttimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä

1. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy toiminto "Hälytin" .
2. Paina .

8.5 Ajanottokello

Ajanottokello käy laitteen muista asetuksista riippumatta. Ajanottokello mittaa aikaa 0 sekunnista 90 minuuttiin. Ajanottokellossa on taukotoiminto. Sen avulla voit pysäyttää välillä ajanottokellon.

Ajanottokellon käynnistäminen

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Ajanottokello"  valitsemalla .
3. Käynnistä valitsemalla .
- ✓ Laite sulkee ajastinvalikon.
- ✓ Aika kuluu.
- ✓ Näytössä näkyy  ja ajan kulumisen.

Ajanottokellon pysäyttäminen

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Ajanottokello"  valitsemalla .
3. Paina .
- ✓ Ajan kulumisen pysähty.
- ✓ Näytössä näkyy .
4. Kun haluat käynnistää ajanottokellon uudelleen, paina .
- ✓ Ajan kulumisen jatkuu.
- ✓ Kun 90 minuuttia on saavutettu, näyttö vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
5. Paina .
- ✓ Äänimerkki sammuu.

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Ajanottokello"  valitsemalla .
3. Paina .

8.6 Kypsennysajan kesto

Kun asetat ruoalle kypsennysajan, laite kytkeytyy tämän ajan jälkeen automaattisesti pois päältä. Voit asettaa kypsennysajan välille 1 minuutti - 23:59 tuntia. Voit muuttaa uunitoimintoa ja lämpötilaa myös, kun kypsennysaika on käynnissä.

Kypsennysajan asettaminen

Vaatimukset

- Ruoka on uunissa.
 - Olet asettanut uunitoiminnon ja lämpötilan.
1. Paina .
 2. Valitse  ja valitse toiminto "Kypsennysaika" .
 3. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
 4. Käynnistä valitsemalla .
 - ✓ Laite käynnistää kypsennysajan.
 - ✓ Laite sulkee ajastinvalikon.
 - ✓ Näytössä näkyy lämpötila, käyttötapa, jäljellä oleva kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen.
 - ✓ Minuutti ennen kypsennysajan päättymistä näytössä näkyy kypsennysaika suurennettuna.
 - ✓ Laite kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut.
 - ✓  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
 5. Paina , avaa laitteen luukku ja kierrä toimintovalitsin kohtaan .
 - ✓ Äänimerkki sammuu.

Kypsennysajan muuttaminen

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Kypsennysaika"  valitsemalla .
3. Muuta kypsennysaikaa kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsemalla .

¹ Ei käytettävissä virransäätötilassa.

Kypsennysaika-asetuksen poistaminen

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Kypsennysaika"  valitsemalla .
3. Poista kypsennysaika valitsemalla .
4. Palaa tavanomaiseen käyttöön valitsemalla .

Koko toimenpiteen keskeyttäminen

- Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

8.7 Kypsennysajan päätyminen

Voit siirtää kypsennysajan päättymisen myöhäisempään ajankohtaan.

Esimerkki: Kello on 14:00. Ruoan kypsennysaika 40 minuuttia. Ruoan pitää olla valmista klo 15:30.

Syötät kypsennysajan 40 minuuttia ja ja siirät kypsennysajan päätyväksi klo 15:30. Elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle klo 14:50 ja klo 15:30 pois päältä. Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää laitteessa liian kauan.

Kypsennysajan päättymisen siirtäminen

Vaatimukset

- Ruoka on uunissa.
 - Olet asettanut uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan.
1. Paina .

2. Valitse toiminto "Kypsennysajan päätyminen"  valitsemalla .
3. Aseta haluamasi kypsennysajan päätyminen kiertovalitsimella.
Kun  vilkkuu, aseta ensin kypsennysaika.
4. Käynnistä valitsemalla .
✓ Laite siirtyy odotustilaan.
✓ Näytössä näkyy käytötapa, lämpötila, kypsennysaika ja kypsennysajan päätyminen.
✓ Laite käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut.
✓ Kun kypsennysaika on kulunut loppuun,  sykkii ja kuuluu äänimerkki.
5. Paina , avaa laitteen luukku ja kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.
✓ Äänimerkki sammuu.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Kypsennysajan päätyminen"  valitsemalla .
3. Aseta haluamasi kypsennysajan päätyminen kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsemalla .

Koko toimenpiteen keskeyttäminen

- Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

9 Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla laite pitää uunitoiminnolla kiertoilma + 0 % kosteutta  lämpötilan välillä 50 °C ja 230 °C. Voit pitää ruokia lämpimänä jopa 74 tuntia ilman, että kytket laitteen päälle tai pois päältä. Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää laitteessa liian kauan.

9.1 Pitkäaika-ajastimen käynnistäminen

Vaatus: Pitkäaika-ajastin on asetettu perusasetuksissa → *Sivu 22* arvoon "käytettävissä".

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan .
2. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvona 24h lämpötilassa 85 °C.
3. Paina  ja aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
4. Paina  ja aseta haluamasi kypsennysajan päätyminen kiertovalitsimella.

5. Paina  ja aseta haluamasi poiskytketymispäivä kiertovalitsimella ja vahvista valitsemalla .
6. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
7. Käynnistä valitsemalla .
- ✓ Laite käynnistää pitkäaika-ajastimen.
- ✓ Näytössä näkyy  ja lämpötila.
- ✓ Univalo ja näytön valaistus on kytketty pois päältä.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu.
- ✓ Jos kosketat ohjauspaneelia, valitsinääni ei kuulu.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, laite ei kuumene enää ja näyttö sammuu.
8. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

9.2 Pitkäaika-ajastimen kytkeminen pois päältä

- Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

10 Lapsilukko

Aktivoi lapsilukko, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia. Kun lapsilukko on kytketty päälle ja tapahtuu virtakatkos, lapsilukko saattaa olla deaktivoituna, kun virta on taas käytettävissä.

10.1 Lapsilukon aktivointi

Vaatimukset

- Aseta lapsilukko perusasetuksissa → *Sivu 22* arvoon "käytettävissä".
- Toimintovalitsin on kohdassa 0.
- Pidä  painettuna n. 6 sekunnin ajan.
- ✓ Näytössä näkyy virransäästötilanäyttö ja .
- ✓ Lapsilukko on aktivoitu.

10.2 Lapsilukon deaktivointi

Vaatus: Toimintovalitsin on kohdassa 0.

1. Pidä  painettuna n. 6 sekunnin ajan.
- ✓ Lapsilukko on deaktivoitu.
2. Tee laitteen asetukset tavanomaiseen tapaan.

11 Automaattiohjelmat

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

11.1 Automaattiohjelmien asetuksia koskevia ohjeita

Noudata automaattiohjelmien asetuksia koskevia ohjeita.

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Parhaan mahdollisen kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Ruokat on lajiteltu ryhmiin. Jokaisessa ryhmässä on yksi tai useampia ruokia. Viimeksi valittu ryhmä näkyy näytössä ensimmäisenä.
- Automaattiohjelma ehdottaa lämpötilan, uunitoiminnon ja kypsennysajan valittua ruokaa varten.
- Joidenkin ruokien kohdalla laite kehottaa sinua syöttämään painon. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Joidenkin ruokien kohdalla laite kehottaa sinua syöttämään haluamasi ruskistusasteen, elintarvikkeiden paksuuden, lihan tai vihannesten kypsennysasteen.
- Joidenkin ruokien kohdalla esilämmität tyhjän uunin. Laita ruoka uuniin vasta, kun esilämmitys on päättynyt ja näyttöön ilmestyy viesti.
- Laite näyttää suosimasi asetukset seuraavalla kerralla ehdotuksena.
- Joihinkin resepteihin tarvitet paistolämpömittarin. Käytä näissä resepteissä paistolämpömittaria → *Sivu 18*.
- Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos uunitila on liian kuuma, näytössä näkyy tästä huomautus. Anna laitteen jäähtyä ja käynnistä se sitten uudelleen.

11.2 Ruoan asetusten tekeminen

Huomautus: Laite ohjaa sinut kaikkien säätötoimintojen läpi. Noudata näytössä olevia ohjeita.

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan .
2. Paina .
3. Vahvasta valitsemalla ✓.
4. Valitse ryhmä kiertovalitsimella.
5. Valitse haluamasi ruoka kiertovalitsimella. Monien ruokien kohdalla voit muuttaa asetukset mielesi mukaisiksi. Joidenkin ruokien kohdalla sinun on syötettävä paino.
- ✓ Näytössä näkyvät mahdolliset asetukset.

6. Paina .
- ✓ Näytössä näkyvät varusteita ja valmistusta koskevat huomautukset.
7. Vahvasta haluamasi asetukset valitsemalla ✓.
8. Noudata näytössä olevia ohjeita.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
- ✓ Laite lakkaa kuumenemasta.
- ✓ Laite poistaa höyryn.

Huomautus: Jos avaat laitteen luukun automaattiohjelman käynnin aikana, vaikutat kypsennystulokseen. Avaa laitteen luukku vain hetkeksi. Laite keskeyttää automaattiohjelman ja jatkaa sitä, kun olet sulkenut laitteen luukun.

Jälkikypsennys

Jos et ole kypsennystulokseen tyytyväinen, voit jälkikypsentää joitakin ruokia toiminta-ajan päättymisen jälkeen.

Vaatus: Näytössä näkyy kysymys, haluatko jälkikypsentää.

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

Huomautus: Jos painat kypsennyksen kuluessa , laite jäädyttää höyryn ja lopettaa kypsennyksen.

Ohjelman muuttaminen ja keskeyttäminen

Huomautus: Kun olet käynnistänyt ohjelman, et voi enää muuttaa asetuksia.

- Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.
- ✓ Laite lopettaa ohjelman.

11.3 Viimeisten automaattiohjelmien haku näyttöön

Laite tallentaa 5 viimeistä ruokaa valitsemillasi asetuksilla. Voit tallentaa nämä ruokat valituilla asetuksilla yksilöllisiksi resepteiksi.

Huomautus: Jos tallennat yksilöllisen reseptin asetukset toiminnolla "Viimeiset automaattiohjelmat", et voi enää jälkikäteen muuttaa yksilöllisten reseptien asetuksia. → "Yksilölliset reseptit", *Sivu 17*

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan .
- ✓ Näytössä näkyy .
2. Paina .
3. Valitse kiertovalitsimella "Viimeiset automaattiohjelmat".
4. Vahvasta valitsemalla ✓.
5. Valitse haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
6. Syötä ja tallenna ruoalle nimi. → *Sivu 17*

12 Yksilölliset reseptit

Voit tallentaa nimellä jopa 50 yksilöllistä reseptiä, jotta voit tarvittaessa hakea reseptin käyttöön nopeasti ja kätevästi. Voit kirjata reseptin muistiin.

12.1 Reseptin kirjaaminen

Voit asettaa ja kirjata peräjälkeen enintään 5 vaihetta.

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ☼.
2. Paina .
3. Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
4. Vahvista valitsemalla ✓.
5. Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
6. Paina .
7. Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto ja kiertovalitsimella haluamasi lämpötila.
- ✓ Laite merkitsee kypsennysajan muistiin.
8. Liitä tarvittaessa paistolämpömittari uunitilassa olevaan liitosholkkiin ja syötä sisälämpötila vaihetta varten → *Sivu 17*.
9. Kun haluat kirjata seuraavan vaiheen, aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle ja aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- ✓ Uusi vaihe käynnistyy.
10. Kun ruoan kypsennystulos on haluamasi, paina .
11. Syötä nimi kohdassa "ABC".
→ *"Nimen syöttäminen", Sivut 17*
Laite aloittaa vaiheen kirjaamisen vasta, laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
Kunkin vaiheen pitää kestää vähintään yhden minuutin ajan.
Vaiheen ensimmäisen minuutin aikana voit muuttaa uunitoimintoa tai lämpötilaa.

Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle

1. Liitä paistolämpömittari → *Sivu 18* uunitilassa olevaan liitosholkkiin.
2. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
3. Paina .
4. Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella .

12.2 Reseptin ohjelmointi

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ☼.
2. Paina .
3. Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsemalla ✓.
4. Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
5. Paina .
6. Syötä nimi kohdassa "ABC".
→ *"Nimen syöttäminen", Sivut 17*
7. Valitse ensimmäinen vaihe valitsemalla ➤.
- ✓ Näytössä näkyy aluksi asetettu uunitoiminto ja lämpötila.
8. Muuta tarvittaessa uunitoimintoa toimintovalitsimella ja lämpötilaa kiertovalitsimella.
9. Liitä tarvittaessa paistolämpömittari uunitilassa olevaan liitosholkkiin ja syötä sisälämpötila vaihetta varten → *Sivu 17* tai valitse aika-asetus valitsimella ➤.
Jos vaiheelle on ohjelmoitu sisälämpötila, kypsennysaikaa ei voida syöttää.
10. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.

11. Kun valmistus on päättynyt, lopeta syöttäminen valitsemalla X tai valitse seuraava vaihe valitsemalla ➤.
12. Tallenna valitsemalla ✓ tai keskeytä valitsemalla X ja poistu valikosta.

Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle

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

1. Valitse seuraava vaihe painamalla ➤.
2. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
3. Paina .
4. Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella .

12.3 Nimen syöttäminen

1. Syötä reseptin nimi kohdassa "ABC".
2. Valitse kirjain kiertovalitsimella.
Uusi sana alkaa aina isolla kirjaimella.
Käytettävissä ovat latinalaiset kirjaimet, tietyt erikoismerkit ja numerot.
3. Siirrä kursoria oikealle painamalla lyhyesti ➤A^A.
4. Kun haluat käyttää ääkkösiä ja erikoismerkkejä, paina pitkään ➤A^A.
5. Kun haluat tehdä rivinvaihdon, paina kaksi kertaa ➤A^A.
6. Siirrä kursoria oikealle painamalla lyhyesti ➤Ä.
7. Kun haluat siirtyä tavallisiin merkkeihin, paina pitkään ➤Ä.
8. Kun haluat tehdä rivinvaihdon, paina kaksi kertaa ➤Ä.
9. Kun haluat poistaa kirjaimen, paina .
10. Tallenna valitsemalla ✓ tai keskeytä valitsemalla X ja poistu valikosta.

12.4 Reseptin käynnistäminen

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ☼.
2. Paina .
3. Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsemalla ✓.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
5. Jos reseptiin on tallennettu sisälämpötila, liitä paistolämpömittari → *Sivu 18*.
6. Käynnistä valitsemalla ▶.
Toiminta-aika alkaa kulua vasta, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
Voit muuttaa lämpötilaa kiertovalitsimella, kun reseptin mukaiset toiminnot ovat käynnissä. Jos muutat lämpötilaa, tallennettu resepti ei muutu.
- ✓ Toiminto käynnistyy.
- ✓ Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ Näytössä näkyvät vaiheiden asetukset näyttörivillä.

12.5 Reseptin muuttaminen

Voit muuttaa kirjatun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ☼.
2. Paina .
3. Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsemalla ✓.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
5. Paina .

6. Valitse haluamasi vaihe valitsemalla ➤.
- ✓ Näytössä näkyy ohjelmoitu uunitoiminto, lämpötila ja kypsennysaika.
7. Muuta tarvittaessa asetuksia kiertovalitsimella tai toimintovalitsimella.
8. Tallenna valitsemalla ✓ tai keskeytä valitsemalla ✕ ja poistu valikosta.

12.6 Reseptin poistaminen

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ⚙️.
2. Paina Ⅱ.
3. Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsemalla ✓.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
5. Poista resepti valitsemalla C.
6. Vahvista valitsemalla ✓.

13 Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu kypsentaaminen täsmällisesti haluttuun kypsyyssasteeseen. Paistolämpömittari mittaa kypsennettävän tuotteen sisälämpötilan kolmesta mittauspisteestä. Kun haluttu sisälämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jolloin varmistetaan kaikkien tuotteiden kypsyminen juuri oikeaan kypsyyssasteeseen.

⚠️ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitila ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä uunikintaita, kun liität ja irrotat paistolämpömittarin.

HUOMIO

Yli 250 °C lämpötilat vaurioittavat paistolämpömittaria.

- ▶ Käytä paistolämpömittaria vain tässä laitteessa maksimilämpötilassa 230 °C.
- ▶ Älä käytä paistolämpömittaria uunitoiminnoilla Tasogrilli tai Kompakti grilli.
- ▶ Poista paistolämpömittari uunista ennen kuin käytät tasogrilliä tai kompaktia grilliä.
- ▶ Kun käytät uunitoimintoa Tasogrilli ja Kiertoilma paistolämpömittarin kanssa, aseta enintään lämpötila 250 °C.

⚠️ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Kuumuus voi vaurioittaa eristystä, jos käytetään virheellistä paistolämpömittaria.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

HUOMIO

Kosteus voi vaurioittaa paistolämpömittaria.

- ▶ Älä puhdista paistolämpömittaria astianpesukoneessa.

⚠️ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

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

Kun käytät paistolämpömittaria, älä työnnä kypsennettävää tuotetta ylimmälle kannatinkorkeudelle. Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä paistolämpömittaria uunissa. Puhdista paistolämpömittari jokaisen käytön jälkeen kostealla liinalla.

13.1 Kypsennysaika-arvio

Kun asetettu lämpötila on yli 100 °C ja paistolämpömittari on liitetty, näytössä näkyy

kypsennysaika-arvio, kun esilämmitystä on kestänyt n. 5 - 20 minuuttia. Laite päivittää kypsennysaika-arviota jatkuvasti.

Mitä pidempään kypsennys kestää, sitä tarkemmaksi kypsennysaika-arvio muuttuu. Älä avaa laitteen luukkua; se vääristää kypsennysaika-arviota.

Näytössä näkyy kypsennysaika-arvio normaalikäytössä ja automaattiohjelmaa käytettäessä.

Kun haluat hakea senhetkisen sisälämpötilan näyttöön, paina i.

Jos haluat hakea kypsennysaika-arvion sijaan näyttöön aina senhetkisen sisälämpötilan, muuta asetuksia perusasetuksissa → *Sivu 22*.

Näytössä näkyy kypsennysajan aluksi n. 3 - 4 minuutin ajan senhetkisenä sisälämpötilana "<15 °C".

Mitattavissa oleva alue on 15 °C - 99 °C. Mitattavissa olevan alueen ulkopuolella näkyy sisälämpötilan kohdalla "<15 °C" tai "- °C".

Jos jätät kypsennettävän tuotteen uuniin vielä joksikin aikaa kypsennyksen jälkeen, sisälämpötila nousee uunitilan jälkilämmön vaikutuksesta vielä hiukan.

Jos teet samanaikaisesti ohjelmoinnin paistolämpömittarilla ja asetat paistoaika-ajastimen, laitteen kytkee pois päältä se ohjelmointi, joka ensiksi saavuttaa asetetun arvon.

13.2 Ohjearvoja sisälämpötilalle

Seuraavassa taulukossa näet ohjeajat sisälämpötilalle. Ohjeajat riippuvat ruokien laadusta ja ominaisuuksista. Käytä vain tuoreita, pakastamattomia elintarvikkeita. Varmista hygieniasyistä, että kriittiset elintarvikkeet kuten kala ja riista saavuttavat vähintään sisälämpötilan 62 °C - 70 °C ja lintu ja jauheliha sisälämpötilan 80 °C - 85 °C.

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo °C
Nauta	
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte, hyvin verinen	45-47
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte, verinen	50-52
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte, punertava	58-60
Paahtopaisti, naudanfilee, entrecôte, täyskypsä	70-75
Naudanpaisti	80-85
Porsas	
Porsaanpaisti	72-80

Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo °C
Porsaanselys, punertava	65-70
Porsaanselys, täyskypsä	75
Lihamureke	85
Porsaanfilee	65-70
Vasikka	
Vasikanpaisti, täyskypsä	75-80
Vasikanrinta, täytetty	75-80
Vasikanselys, punertava	58-60
Vasikanselys, täyskypsä	65-70
Vasikanfilee, verinen	50-52
Vasikanfilee, punertava	58-60
Vasikanfilee, täyskypsä	70-75
Riista	
Kauriinsatula	60-70
Kauriinreisi	70-75
Saksanhirven selyspihvi	65-70
Jäniksenselys, kaniininselys	65-70
Lintu	
Broileri	90
Helmikana	80-85
Hanhi, kalkkuna, ankka	85-90
Ankanrinta, punertava	55-60
Ankanrinta, täyskypsä	70-80
Strutsinlihapihvi	60-65
Karitsa	
Karitsanreisi, punertava	60-65
Karitsanreisi, täyskypsä	70-80
Karitsanselys, punertava	55-60
Karitsanselys, täyskypsä	65-75
Lammas	
Lampaanreisi, punertava	70-75
Lampaanreisi, täyskypsä	80-85
Lampaanselys, punertava	70-75
Lampaanselys, täyskypsä	80
Kala	
Filee	62-65
Kokonaisena	65
Terriini	62-65
Muuta	
Leipä	96
Piiras	72-75
Terriini	60-70
Hanhenmaksa	45
Ruokien lämmittäminen	75

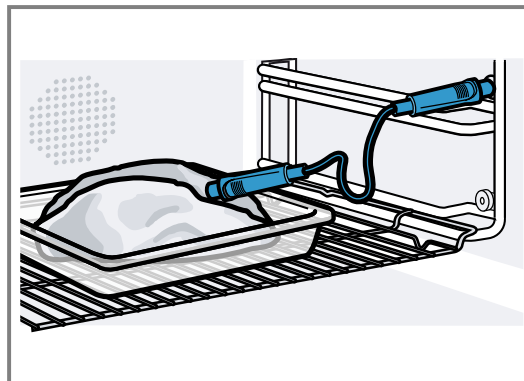
13.3 Paistolämpömittarin työntäminen kypsennettävään tuotteeseen

1. Työnnä paistolämpömittari kokonaan kypsennettävään tuotteeseen.

2. Älä työnnä paistolämpömittaria rasvaan.
3. Varmista, että paistolämpömittari ei kosketa astiaa tai luuta.
4. Laita ruoka uuniin.

Paistolämpömittarin työntäminen lihaan

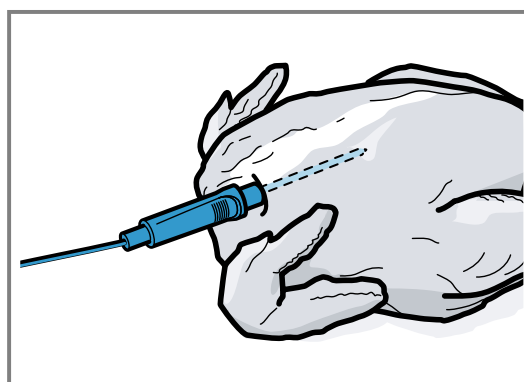
1. Työnnä paistolämpömittari sivulta paksuimpaan kohtaan lihaa vasteeseen saakka.



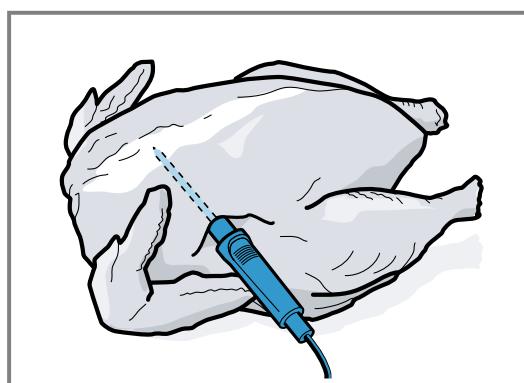
2. Jos paloja on useampia, työnnä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.

Paistolämpömittarin työntäminen lintuun

1. Työnnä paistolämpömittari linnun rintalihan paksuimman kohdan läpi vasteeseen saakka.



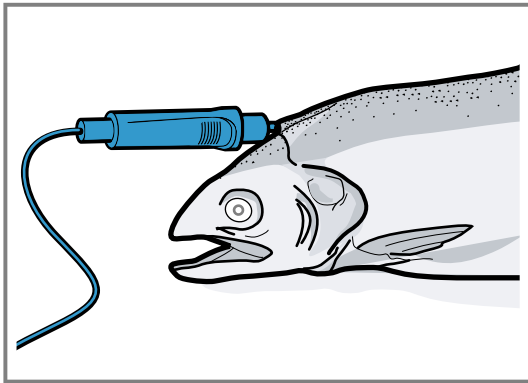
2. Työnnä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin.



3. Varmista lintua kypsentaessasi, että paistolämpömittarin kärki ei ulotu tyhjään onkaloon.

Paistolämpömittarin työntäminen kalaan

1. Työnä paistolämpömittari kalan pään takaa vasteseen saakka selkäruodon suuntaan.



2. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen ritalälle.

13.4 Kypsennettävän tuotteen kääntäminen

1. Älä poista paistolämpömittaria, kun käännät kypsennettävän tuotteen.
Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, laite nollaa kaikki asetukset. Asetukset on sitten tehtävä uudelleen.
2. Käännä kypsennettävä tuote.
3. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

13.5 Paistolämpömittarin säätäminen

HUOMIO

Grillivastuksen kuumuus voi vaurioittaa paistolämpömittaria.

- ▶ Varmista, että etäisyys grillivastuksen ja paistolämpömittarin sekä paistolämpömittarin johdon välillä on muutamia senttimetrejä. Ota tällöin huomioon, että liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Voit vahingossa vaurioittaa paistolämpömittaria laitteen luukulla.

- ▶ Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin laitteen luukun väliin.
1. Laita uuniin kypsennettävä tuote, johon olet työntänyt paistolämpömittarin.
 2. Liitä paistolämpömittari uunitilassa olevaan liitosholkkiin.
 3. Sulje laitteen luukku.
 4. Aseta toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
 5. Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
 6. Paina ↗.
 7. Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella ja vahvista valitsimella ↗.
 ▶ Varmista, että asetettu sisälämpötila on korkeampi kuin senhetkinen sisälämpötila.
 Voit muuttaa asetettua sisälämpötilaa milloin tahansa.
 - ✓ Laite kuumenee asetetulla uunitoiminnolla.
 - ✓ Näytössä näkyy senhetkinen ja sen alapuolella asetettu sisälämpötila.
 - ✓ Kun kypsennettävän tuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki.
 - ✓ Laite lopettaa kypsennyksen automaattisesti.
 8. Vahvista valitsemalla ✓.
 9. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Asetetun sisälämpötilan muuttaminen

1. Paina ↗.
2. Muuta paistettavan tuotteen asetettua sisälämpötilaa kiertovalitsimella ja vahvista valitsemalla ↗.

Asetetun sisälämpötilan poistaminen

1. Paina ↗.
2. Poista asetettu sisälämpötila valitsemalla C.
- ✓ Laite kuumenee edelleen tavanomaisella kypsennystoiminnolla.

14 Home Connect

Tämä laite on verkotettavissa. Voit yhdistää laitteen mobiililaitteeseen ja sen avulla käyttää toimintoja Home Connect -sovelluksen kautta, muuttaa perusasetuksia tai valvoa laitteen käyttötilaa. Home Connect -palvelut eivät ole käytettävissä kaikissa maissa. Home Connect -toiminnon saatavuus riippuu kunkin maan Home Connect -palvelujen saatavuudesta. Lisätietoja löydät kohdasta: www.home-connect.com. Home Connect -sovellus ohjaa sinut koko kirjautumisprosessin läpi. Tee asetukset seuraamalla Home Connect -sovelluksen antamia ohjeita.

Ohje: Ota huomioon myös Home Connect -sovelluksessa olevat ohjeet.

Huomautukset

- Noudata tässä käyttöohjeessa olevia turvallisuusohjeita ja varmista, että määräykset täyttyvät myös silloin, kun käytät laitetta Home Connect -sovelluksen kautta.
→ "Turvallisuus", Sivu 2

- Käyttö laitteesta käsin on aina etusijalla. Tänä aikana laitetta ei voida käyttää Home Connect -sovelluksen kautta.
- Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
- Kun haluat käyttää laitetta Home Connect -sovelluksen kautta, sinun pitää ensin aktivoida etäkäytön toiminto Home Connect -asetuksissa. Tämä toiminto on turvallisuuttasi varten. Käännä toimintovalitsin laitteessa valoasentoon ☼, jotta etäkäyttö on mahdollista.

14.1 Home Connect -asetusten tekeminen

Vaatimukset

- Laite on liitetty sähköverkkoon ja kytketty päälle.
- Käytössäsi on mobiililaitte, esimerkiksi älypuhelin, jossa on iOS- tai Android-käyttöjärjestelmän ajankohtainen versio.
- Laitteen käyttöpaikalla on yhteys WLAN-kotiverkkoon (Wi-Fi).

- Mobiililaite ja laite ovat kotiverkon WLAN-signaalin toimintaetäisyydellä.

1. Skannaa seuraava QR-koodi.



QR-koodin avulla voit asentaa Home Connect -sovelluksen ja yhdistää laitteesi.

2. Noudata Home Connect -sovelluksen ohjeita.

14.2 Home Connect -asetukset

Voit muuttaa Home Connect -asetuksia ja verkkoasetuksia laitteesi perusasetuksissa.

Näytössä näkyvät asetukset riippuvat siitä, onko Home Connect -yhteys muodostettu ja onko laite yhdistetty kotiverkkoon.

Symboli	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selitys
LAN / WLAN	Liitännästyyppi	LAN WLAN	Voit valita yhteystyyppiä LAN-johdon tai WLAN-yhteyden ja siirtyä yhteystyyppistä toiseen. Noudata yhteystyyppistä riippuen asetusten tekemistä koskevia ohjeita.
📶	Yhteys	Yhdistäminen Katkaiseminen	Voit kytkeä verkkoyhteyden tarpeen mukaan päälle tai pois päältä. Verkkotiedot jäävät muistiin, kun yhteys kytketään pois päältä. Odota päälle kytkemisen jälkeen muutama sekunti, kunnes laite yhdistyy taas verkkoon. Huomautus: Laite kuluttaa verkossa ollessaan valmiustilassa enintään 2 W.
🔧	Yhdistäminen sovellukseen		Käynnistä yhdistämistoiminto sovelluksen ja laitteen välillä.
↕	Ohjelmistopäivitys		Kun uusi ohjelmaversio on käytettävissä, näyttöön ilmestyy viesti. Home Connect -valikossa voit asentaa uuden ohjelman valitsemalla ↕.
📶	Etäkäyttö	Aktivointi Deaktivointi	Voit käyttää laitteen toimintoja Home Connect -sovelluksella. Jos etäkäyttö on deaktivoitu, sovelluksessa näkyvät vain laitteen käyttötilat. Etäkäyttö on käytettävissä vain, kun asetat kiertovalitsimen valoasentoon ☼. Valo sammuu muutaman minuutin kuluttua.
📶	Pysyvä kaukokäynnistys	Aktivointi Deaktivointi	Kun pysyvä kaukokäynnistys on aktivoitu, voit käynnistää laitteen ja käyttää sitä milloin tahansa ilman hyväksyntää laitteesta. Pysyvä kaukokäynnistys on käytettävissä vain, kun asetat kiertovalitsimen valoasentoon ☼. Valo sammuu muutaman minuutin kuluttua.
⊗	Verkkoasetusten poistaminen		Voit poistaa kaikki verkkoasetukset 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.

14.3 Laitteen käyttö Home Connect -sovelluksella

Home Connect -sovelluksella voit tehdä laitteeseen asetuksia ja käynnistää laitteen etäältä.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.

Vaatimukset

- Laite on kytketty päälle.
 - Laite on yhdistetty kotiverkkoon ja Home Connect -sovellukseen.
 - Jotta voit tehdä laitteeseen asetuksia sovelluksen kautta, manuaalinen tai pysyvä kaukokäynnistys pitää olla valittuna perusasetuksessa Remote Control Level.
1. Aseta toimintovalitsin kohtaan ⚙.
 2. Kun haluat aktivoida kaukokäynnistykseen, paina 📶.
 - ✓ i:n viereen ilmestyy 📶.
 3. Tee asetus Home Connect -sovelluksessa ja lähetä se laitteeseen.

Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun 15 minuuttia kaukokäynnistykseen aktivoinnin tai käytön päättymisen jälkeen, manuaalinen kaukokäynnistys deaktivoituu.
- Kun käynnistät uunitoiminnon laitteesta, kaukokäynnistys aktivoituu automaattisesti. Voit muuttaa asetuksia Home Connect -sovelluksen kautta tai käynnistää uuden ohjelman.

14.4 Verkkoliitännän deaktivointi

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan S.
2. Valitse kiertovalitsimella "Perusasetukset".
3. Paina ✓.
4. Valitse kiertovalitsimella @.
5. Paina _.
6. Valitse kiertovalitsimella 📶.
7. Paina _.
8. Aseta kiertovalitsimella "Irrutus".
9. Tallenna valitsimella ✓.
10. Poistu perusasetusten valikosta kiertämällä toimintovalitsin kohtaan 0.
- ✓ Muutokset on tallennettu.

14.5 Ohjelmistopäivitys

Ohjelmiston päivitystoiminnolla päivitetään laitteen ohjelmisto, esimerkiksi optimointia, virheiden korjausta, turvallisuuspäivityksiä sekä lisätoimintoja ja -palveluja varten.

Edellytyksenä on, että olet rekisteröitynyt Home Connect -käyttäjäksi, olet asentanut sovelluksen

mobiililaitteeseen ja olet muodostanut yhteyden Home Connect -palvelimeen.

Kun käytettävissä on uusi ohjelmistopäivitys, saat siitä tiedon Home Connect -sovelluksen kautta ja voit asentaa ohjelmistopäivityksen sovelluksen kautta. Kun lataus on onnistunut, voit käynnistää asennuksen Home Connect -sovelluksen kautta, kun olet WLAN-kotiverkossa (WiFi). Kun asennus on onnistunut, saat tiedon Home Connect -sovelluksen kautta.

Huomautukset

- Ohjelmistopäivitykseen kuuluu kaksi vaihetta.
 - Ensimmäisessä vaiheessa lataus.
 - Toisessa vaiheessa asennus laitteeseesi.
- Laitetta voidaan käyttää latauksen aikana. Sovellukseen tehdyistä henkilökohtaisista asetuksista riippuen ohjelmistopäivitys voidaan ladata myös automaattisesti.
- Asennus kestää muutamia minutteja. Asennuksen aikana et voi käyttää laitetta.
- Jos kyseessä on turvallisuuspäivitys, suosittelemme asentamaan sen mahdollisimman nopeasti.

14.6 Etädiagnoosi

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

Ohje: Lisätietoja ja ohjeita etädiagnoosin käytettävyydestä maassanne löydät kohdasta Service/Support paikalliselta verkkosivulta: www.home-connect.com.

14.7 Tietosuoja

Ota huomioon tietosuojaa koskevat huomautukset.

Kun laite yhdistetään internetiin liitettyyn kotiverkkoon ensimmäistä kertaa, se välittää seuraavat tiedot Home Connect -palvelimelle (ensirekisteröinti):

- Yksiselitteinen laitetunniste (koostuu laiteavaimesta ja asennetun Wi-Fi-kommunikaatiomodulin MAC-osoitteesta).
- Wi-Fi-kommunikaatiomodulin turvallisuussertifikaatti (yhteyden tietoteknistä suojasta varten).
- Kodinkoneen ajankohtainen ohjelma- ja laiteversio.
- Aikaisemmin mahdollisesti tehdyn tehdasasetusten palautuksen tila.

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

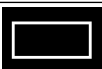
Huomautus: Ota huomioon, että Home Connect -toimintoja voidaan käyttää vain Home Connect -sovelluksen yhteydessä. Tietosuojaa koskevat tiedot löytyvät Home Connect -sovelluksesta.

15 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

15.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

Näyttö	Perusasetus	Valinta	Kuvaus
	Kirkkaus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Näytön kirkkauden säätö.
	Näyttö virransäästötilassa	Päällä ¹ Pois ▪ Kellonaika ▪ Kello + GAGGENAU-logo ¹ ▪ Päiväys ▪ Päiväys + GAGGENAU-logo ▪ Kello + päiväys ▪ Kello + päiväys + GAGGENAU-logo	Virransäästötilan näytön yleisnäkymä Pois päältä: ei näyttöä. Tällä asetuksella lasket laitteen kulutusta virransäästötilassa. Päällä: useat näytöt ovat asetettavissa. Vahvista "Päällä" valitsemalla ✓ ja valitse haluamasi näyttö kiertovalitsimella.
	Näyttö	Rajoitettu ¹ Vakio	"Rajoitettu": näytössä näkyy hetken kuluttua vain tärkein sisältö.
	Kosketuskentän väri	Harmaa ¹ Valkoinen	Kosketuskentän symbolien värin valinta.
	Kosketuskentän ääni	Ääni 1 ¹ Ääni 2 Pois	Valitse äänimerkki painamalla kosketuskenttää.
	Kosketuskentän äänenvoimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Kosketuskentän äänenvoimakkuuden säätö.
	Kuumennussignaali	Päälle ¹ Pois	Äänimerkki kuuluu, kun laite saavuttaa kuumennuksen yhteydessä halutun lämpötilan.
	Äänimerkin voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Äänimerkin voimakkuuden säätö.
	Kellonajan muoto	AM/PM 24h ¹	24-tunnin tai 12-tunnin muodon asettaminen.
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asettaminen.
	Ajan päivitys	Manuaalinen ¹ Automaattinen	Kellonajan automaattinen päivitys siirryttäessä kesä- ja talviajan välillä.
	Päiväyksen muoto	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Päiväyksen muodon asettaminen.
	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Aseta päiväys. Siirry vuoden, kuukauden ja päivän välillä painamalla ➤.
	Lämpötilayksikkö	°C ¹ °F	Lämpötilayksikön asettaminen.
	Painon mittayksikkö	kg ¹ oz.	Painon mittayksikön asettaminen.
	Kieli	saksa ¹ ranska [...] englanti	Tekstinäytön kielen asettaminen. Kun kieliasetus muutetaan, järjestelmä käynnistyy uudelleen. Uudelleen käynnistyminen kestää

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

Näyttö	Perusasetus	Valinta	Kuvaus
			muutamia sekunteja. Laite sulkee perusasetusvalikon uudelleenkäynnistytksen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsemalla ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeytää valitsemalla ✗. Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, laite poistaa myös omat reseptit. Kun olet palauttanut laitteen tehdasasetuksiin, siirryt valikkoon "Ensimmäiset asetukset".
	Esittelytila	Päälle ¹ Pois	Esittelytilaa käytetään esittelytarkoituksiin. Esittelytilassa laite ei kuumene. Kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla normaalikäytössä aktivoituna. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä ¹ Käytettävissä	Käytettävissä: voit tehdä pitkäaika-ajastimen → <i>Sivu 15</i> asetukset.
	Kypsennysaika-arvion näyttäminen paistolämpömittaria käytettäessä	Päälle ¹ Pois	Päälle: kun käytät paistolämpömittaria, näytössä näkyy kypsennysaika-arvio.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä ¹ Käytettävissä	Käytettävissä: voit aktivoida lapsilukon → <i>Sivu 15</i> .
	Kotiverkko	LAN / WLAN Yhteystyyppi Yhteys Yhdistäminen sovellukseen Ohjelmapäivitys Etäkäyttö Pysyvä etäkäynnistys Verkkoasetusten poistaminen Laiteinfo	Asetusten valinta yhteyden muodostamiseksi kotiverkkoon ja mobiililaitteisiin. Yhdistämisen tilasta riippuen näytössä näkyy erilaisia asetushallintamahdollisuuksia.

15.2 Perusasetusten muuttaminen

- Kierrä toimintovalitsin kohtaan S.
- Valitse kiertovalitsimella "Perusasetukset".
- Paina ✓.
- Valitse haluamasi perusasetus kiertovalitsimella.
- Paina _.

- Tee perusasetuksen asetukset kiertovalitsimella.
- Tallenna valitsemalla ✓ tai keskeytä valitsemalla ✗ ja poistu senhetkisestä perusasetuksesta.
- Poistu perusasetusten valikosta kiertämällä toimintovalitsin kohtaan 0.
- Muutokset on tallennettu.

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

16 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

16.1 Puhdistusaine

Älä käytä tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita, jotta vältät laitteen eri pintojen vaurioitumisen.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laitte ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynejä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Uusien sieniliinojen sisältämä suola voi vaurioittaa pintoja.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä. Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa teräspintoja.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasi	Lasipuhdistusaine	Älä käytä puhdistuslastaa. Puhdista ikkunaliinalla tai mikrokuituliinalla.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla. Älä irrota tai hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
Näyttö	Astianpesuaineliuos	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä.

Uunitila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Uunitilan sisäseinät	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Laitteeseen sopivia teräksen puhdistusaineita on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinoilta heti, jotta vältät korroosion. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyneyt, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen. → "Kuivausohjelma", Sivu 27 Huomautus: Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumennettaessa tahroja, joita ei saa poistettua. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivausta huolellisesti puhtaalla vedellä.
Runsaasti likaantunut uunitila	Uunin puhdistusgeeli-suihke	Uunin puhdistusgeeli-suihketta on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
		■ Älä suihkuta ainetta uunitilan takasivulla oleviin höyrynpistoaukkoihin. ■ Ainetta ei saa päästä luukun tiivisteisiin tai lamppuun. ■ Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia. ■ Älä käytä lämpimiin pintoihin. ■ Huuhtelee huolellisesti vedellä. ■ Noudata valmistajan ohjeita.
Keraamista lasia oleva grillipinta	■ Keraamisen lasin puhdistusaine	Puhdista säännöllisesti keraamisen lasin puhdistusaineella. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunilampun lasisuojaus	■ Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla.
Vesisäiliö	■ Kuuma astianpesuaineliuos ■ Astianpesukone	Poista astianpesuainejäämät puhdistuksen jälkeen huuhtelemalla huolellisesti puhtaalla vedellä. Pese tarvittaessa astianpesukoneessa. Poista kansi ja aseta vesisäiliö ylösalaisin käännettynä astianpesukoneeseen. Huomautus: Tarkasta ennen kannen paikalleen asettamista, että imuletkussa ei ole jäämiä. → "Vesisäiliön tarkastus", Sivu 31 Anna vesisäiliön kuivua puhdistuksen jälkeen kansi avoimena.
Kannatinritilät	■ Astianpesukone ■ Kuuma astianpesuaineliuos	Huomautus: Ota tarvittaessa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Kannatinritilöiden poistaminen", Sivu 28 Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa.
Kypsennysastia, ritilä	■ Astianpesukone ■ Kuuma astianpesuaineliuos	Liota kiinni palaneet tähteet ja puhdista harjalla. Vaaleat tahrat muodostuvat teräkseen valkuaisainejäämistä. Poista nämä tahrat sitruunanmehulla. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
Paistolämpömittari	■ Kuuma astianpesuaineliuos	Pyyhi kostealla liinalla Älä pese astianpesukoneessa.
Rasvasuodatin	■ Astianpesukone ■ Kuuma astianpesuaineliuos	Ota uunitilan takaseinällä oleva rasvasuodatin pois paikaltaan puhdistusta varten. Varo naarmuttamasta uunitilan takaseinää.

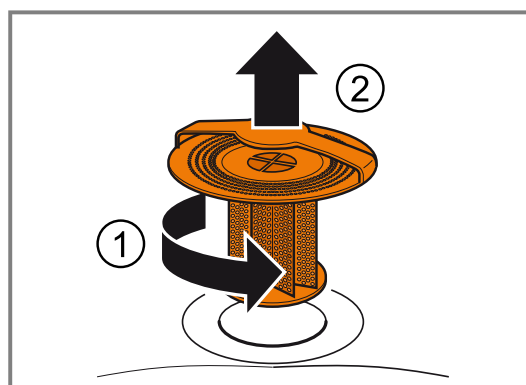
16.2 Mikrokuituliina

Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti herkkien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian. Mikrokuituliinoja on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

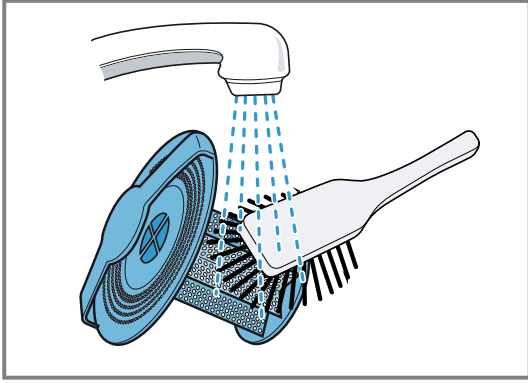
16.3 Siiviläsuodattimen puhdistus

1. Puhdista siiviläsuodatin tarvittaessa.
Kalan tai lihan kypsennyksen yhteydessä suosittelemme puhdistusta jokaisen käytön jälkeen.

2. Kierrä uunitilan pohjassa olevaa siiviläsuodatinta vasemmalle ① ja ota se pois paikaltaan ②.



3. Poista ruoantähteet siiviläsuodattimesta.



4. Huuhtelee siiviläsuodatin juoksevan veden alla, tai jos likaantuminen on runsasta, pese se astianpesukoneessa.
5. Aseta siiviläsuodatin paikalleen ja kierrä oikealle vasteeseen saakka.

Huomautus: Älä käytä yhdistelmähöyryuunia koskaan ilman siiviläsuodatinta.

16.4 Puhdistusavustin

Puhdistusohjelma irrottaa kiinni tarttuneen lian uunitilasta ja helpottaa puhdistamista. Anna puhdistusohjelman käydä aina loppuun saakka. Puhdistusohjelmaa ei voi keskeyttää.

Puhdistusohjelman valmistelu

1. Poista kaikki varusteet uunitilasta.
2. Poista kannatinritilät uunitilasta. → *Sivu 28*
3. Poista rasvasuodatin → *Sivu 6* uunitilasta.
4. Suihkuta jäähtyneeseen uunitilaan puhdistusgeeli-suihketta.
Puhdistusgeeli-suihketta on saatavana verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.
5. Sulje laitteen luukku.

Puhdistusohjelman käynnistäminen

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan S.
✓ Näytössä näkyy .
2. Vahvista valitsemalla ✓.
✓ Laite näyttää puhdistuksen keston.
3. Käynnistä valitsemalla ►.
✓ Puhdistusaika kuluu.
✓ Uunilamppu ei pala.
✓ Kun puhdistusaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki.
✓ Näyttöön ilmestyy viesti.
4. Pyyhi uunitila.
5. Kuivaa uunitila pehmeällä liinalla.
6. Kuivaa uunitila kuivausohjelmalla → *Sivu 27* täysin kuivaksi.
7. Poista aina kaikki puhdistusainejäämät uunitilasta ennen seuraavaa kypsennystä.

Rasvasuodattimen asettaminen paikalleen

- Aseta mukana toimitettu rasvasuodatin → *Sivu 6* uunitilan takaseinässä oleviin kahteen tappiin.
- Varo naarmuttamasta uunitilan takaseinää.

16.5 Kuivausohjelma

Kuivausohjelmalla voit kuivata uunitilan puhdistuksen tai höyrykypsennyksen jälkeen. Kuivausohjelma kestää 20 minuuttia.

HUOMIO

Kuumuus vaurioittaa vesisäiliötä.

- Älä kuivaa vesisäiliötä kuumassa uunissa.

Kuivausohjelman käynnistäminen

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan S.
2. Valitse kiertovalitsimella kuivausohjelma.
✓ Näytössä näkyy .
3. Vahvista valitsemalla ✓.
✓ Näytössä näkyy kuivausaika 20 minuuttia.
4. Käynnistä valitsemalla ►.
✓ Näytössä näkyy kuluva kuivausaika.
✓ Uunilamppu ei pala.
✓ 20 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki.
✓ Näyttöön ilmestyy viesti.
5. Vahvista valitsemalla ✓.
✓ Kuivausohjelma on päättynyt.
6. Anna laitteen jäähtyä.
7. Kiillota uunitila ja luukun lasi pehmeällä liinalla.

16.6 Kalkinpoisto-ohjelma

Kalkinpoisto-ohjelmalla voit poistaa laitteesta kalkin tätä tarkoitusta varten olevien kalkinpoistotablettien avulla ja huuhdella laitteen täysin automaattisesti.

HUOMIO

Kalkki voi vaurioittaa laitetta.

- Poista laitteesta kalkki säännöllisesti.
- Väärälaiset kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.
- Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja.
- Kalkinpoistotabletti voi vaurioittaa uunitilaa.
- Käytä kalkinpoistotablettia vain kalkinpoisto-ohjelmaa varten.
 - Aseta kalkinpoistotabletti vesisäiliöön.
 - Älä laita kalkinpoistotablettia koskaan uunitilaan tai kuumenna sitä uunitilassa.

Kalkinpoistotabletteja on saatavana huoltopalvelun kautta, nettisivujemme kautta tai verkkokaupasta. Säännöllinen kalkinpoisto auttaa pitämään laitteen hyvässä kunnossa.

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

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

Kalkinpoisto-ohjelma kestää kokonaisuudessaan 1 tunnin 45 minuuttia. Sinun pitää tyhjentää, puhdistaa ja täyttää vesisäiliö 1 tunnin 30 minuutin kuluttua. Myös silloin, kun käytät veden kalkinpoistojärjestelmää, kalkinpoisto voi olla tarpeen veden laadusta ja laitteen käytöstä riippuen.

Kalkinpoisto-ohjelman käytön valmistelu

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Kalkinpoistotabletit voivat aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla.

- ▶ Noudata kalkinpoistotablettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- ▶ Vältä ihokontaktia kalkinpoistotablettien kanssa.
- ▶ Pidä kalkinpoistotabletit poissa lasten ulottuvilta.

⚠ **VAROITUS – Kemiallisten palovammojen vaara!**

Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla.

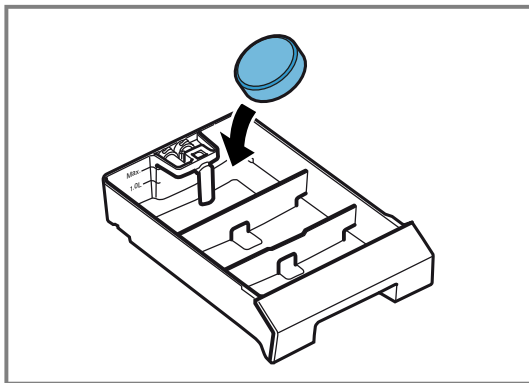
- ▶ Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa.
- ▶ Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä juo kalkinpoistoliuosta.
- ▶ Älä päästä kalkinpoistoliuosta kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Pese vesisäiliö astianpesukoneessa tai huolellisesti käsin ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

HUOMIO

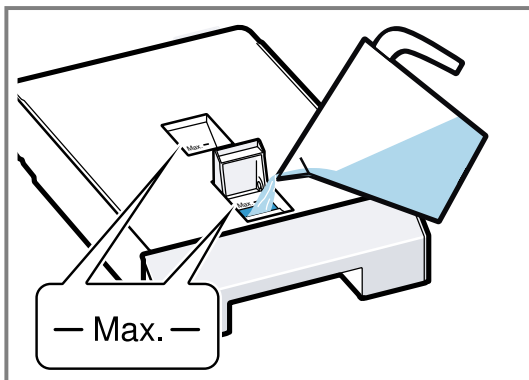
Vääränlaiset kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.

- ▶ Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan S.
2. Valitse kalkinpoisto-ohjelma kiertovalitsimella. Kalkinpoisto-ohjelmaa ei voi keskeyttää. Anna kalkinpoisto-ohjelman käydä aina loppuun saakka.
- ✓ Näytössä näkyy .
3. Vahvista valitsemalla ✓.
4. Poista kaikki varusteet uunitilasta.
5. Poista vesisäiliö laitteesta ja ota säiliön kansi pois paikaltaan.
6. Poista kalkinpoistotabletti muovipakkauksesta.
7. Aseta kalkinpoistotabletti vesisäiliön takimmaiseen lokeroon.



8. Aseta kansi vesisäiliöön ja lukitse paikalleen.
9. Täytä vesisäiliöön "Max"-merkintään asti 1,7 l kylmää vettä.



10. Työnnä vesisäiliö huolellisesti paikalleen vasteeseen saakka.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

1. Sulje laitteen luukku.
2. Vahvista valitsemalla ✓.
- ✓ Näytössä näkyy kalkinpoisto-ohjelman kesto.
3. Käynnistä valitsemalla ▶.
- ✓ Kalkinpoisto-ohjelman kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ Uunilamppu ei pala.
- ✓ Noin 1 tunnin 30 minuutin kuluttua näytössä näkyy viesti.

Kalkinpoisto-ohjelman jatkaminen

⚠ **VAROITUS – Kemiallisten palovammojen vaara!**

Kalkinpoistoliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla.

- ▶ Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa.
- ▶ Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä juo kalkinpoistoliuosta.
- ▶ Älä päästä kalkinpoistoliuosta kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Pese vesisäiliö astianpesukoneessa tai huolellisesti käsin ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

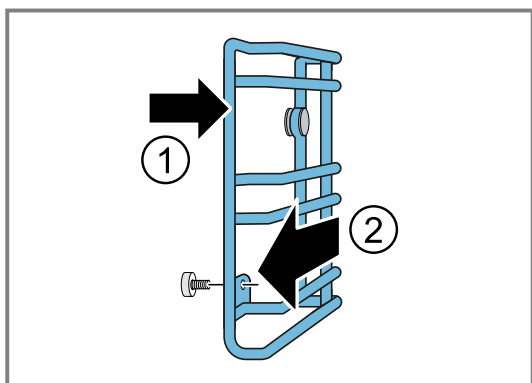
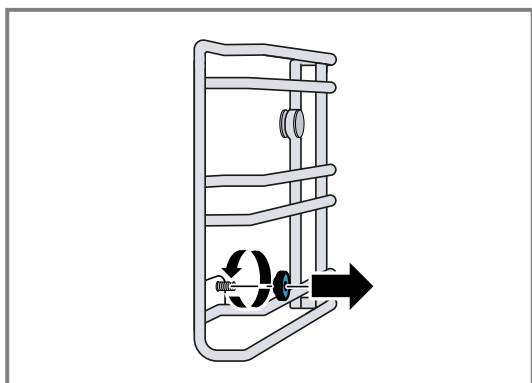
1. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä se.
2. Puhdista vesisäiliö huolellisesti.
3. Kaada vesisäiliöön 1,7 l vettä ja työnnä säiliö paikalleen laitteeseen.
4. Vahvista valitsemalla ✓.
5. Käynnistä huuhtelu valitsimella ▶.

Uunitilan kuivaaminen

1. Kuivaa uunitila kalkinpoiston jälkeen kuivausohjelmalla → *Sivu 27*.
2. Ota säiliö pois paikaltaan.
3. Kuivaa säiliö pehmeällä liinalla.

16.7 Kannatinritilöiden poistaminen

1. Aseta uuniin keittiöpyyhe, jotta suojaat teräksen naarmuuntumiselta.

2. Löystytä mutterit.

- 3.** Puhdista kannatinritilät kuumalla astianpesuaineliuoksella tai pese ne astianpesukoneessa.

16.8 Kannatinritilöiden asentaminen**HUOMIO**

Väärälaiset varaosat aiheuttavat korroosiota uunitilaan.

- Käytä vain alkuperäisiä muttereita.

1. Työnnä kannatinritilät takasivulta tappiin ja asenna sitten edestä paikoilleen.
2. Kierrä mutterit kiinni.

Huomautus: Jos mutteri katoaa, voit tilata sen varaosana huoltopalvelusta.

17 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 50

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen verkkoliitäntäjohto tai laitteen liitäntäjohto, joka on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa vaihtaa ainoastaan alan ammattihenkilöstö.

17.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laitte ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty.
	► Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on luennut sulakerasiassa.
	► Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut.
	► Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.
	Virheellinen käyttö.
	► Kytke laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 60 sekunnin kuluttua taas päälle.

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi. Näytössä lukee "Laite lukittu. Kalkinpoisto välttämätön."	Laitteeseen on kertynyt kalkkia. ► Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → <i>Sivu 27</i> .
Vaikka kalkinpoisto on suoritettu, näytössä lukee "Poista kalkki".	Laitteeseen on kertynyt kalkkia, käytetty väärää kalkinpoistoainetta. 1. Käytä ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja. 2. Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → <i>Sivu 27</i> .
Laite ei käynnisty.	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni. ► Sulje laitteen luukku.
Laitetta ei saa käynnistettyä Home Connect -sovelluksen kautta.	Laitetta ei ole liitetty Home Connect -sovellukseen. ► Käynnitä yhteys laitteen ja Home Connect -sovelluksen välillä. → " <i>Home Connect -asetusten tekeminen</i> ", <i>Sivu 20</i> Laite on liitetty Home Connect -sovellukseen, mutta etäkäytön toimintoa ei ole aktivoitu. ► Aktivoi etäkäytön toiminto Home Connect -asetuksissa. → " <i>Home Connect -asetukset</i> ", <i>Sivu 21</i> Toimintovalitsin ei ole valoasennossa. ► Kierrä toimintovalitsin valoasentoon.
Laite ei toimi. Näytössä näkyy E182.	Laitteeseen ei tule vettä. 1. Tarkasta vesisäiliö. → <i>Sivu 31</i> 2. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun → <i>Sivu 50</i> .
Laite ei toimi. Näyttö ei reagoi. Näytössä näkyy lapsilukon symboli  .	Lapsilukko on kytketty päälle. ► Deaktivoi lapsilukko → <i>Sivu 16</i> .
Laite kytkeytyy itsestään pois päältä.	Turvakatkaisu: käyttö enintään 12 tuntia. 1. Kuittaa viesti valitsemalla  . 2. Kytke laite pois päältä.
Laite ei kuumene, näytössä näkyy esittelytilan symboli  .	Laite on esittelytilassa. ► Deaktivoi esittelytila perusasetuksissa → <i>Sivu 22</i> .
Laite ei käynnisty, näytössä on viesti.	Laitteeseen ei tule vettä. ► Tarkasta vesiliitäntä.
Paistolämpömittari on liitetty, näytössä näkyy 99 °C.	Kosteutta paistolämpömittarin pistokkeessa tai uunitilassa olevassa liitosholkissa. ► Liitä paistolämpömittarin pistoke useita kertoja uunitilassa olevaan liitosholkkiin ja poista taas pistoke.
Paistolämpömittari on liitetty, mutta näytössä ei näy paistolämpömittarin symbolia  .	Kosteutta uunitilassa olevassa liitosholkissa. ► Liitä paistolämpömittarin pistoke useita kertoja uunitilassa olevaan liitosholkkiin ja poista taas pistoke.
Höyryä ei näy.	Vesihöyryä ei näy lämpötilassa yli 100 °C. ► Se on normaalia. Toimenpiteitä ei tarvita.
"Höyrynjäähdytys" ei toimi.	Höyrynjäähdytys on mahdollista vain uunitilan lämpötilassa alle 130 °C. ► Se on normaalia.
Luukun yläreunasta tulee ulos runsaasti höyryä.	Olet vaihtanut käyttötapaa. ► Se on normaalia. Toimenpiteitä ei tarvita.
Luukun sivulta tulee ulos runsaasti höyryä.	Luukun tiiviste on likaantunut tai irronnut. 1. Puhdista luukun tiiviste. 2. Asenna luukun tiiviste uraan.
Suriseva ääni laitteen päälle kytkemisen yhteydessä.	Poistovesipumppu käy. ► Normaali käyttöääni Toimenpiteitä ei tarvita. Laite on ollut muutaman päivän pois päältä. Automaattinen huuhtelu käyttöönoton yhteydessä. ► Normaalia: automaattinen huuhtelu käyttöönoton yhteydessä. Toimenpiteitä ei tarvita.
Kuumennettaessa kuuluu viheltävä ääni.	Laitteesta voi kuulua höyryntuoton aiheuttamia ääniä. ► Se on normaalia. Toimenpiteitä ei tarvita.

Vika	Syy ja vianhaku
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni.	Suuren lämpötilaeron aiheuttama laajeneminen. ► Se on normaalia. Toimenpiteitä ei tarvita.
Höyrykypsennys ei ole mahdollista.	Laitteeseen on kertynyt kalkkia. Laitteesta on poistettava kalkki laitteen vaurioiden välttämiseksi. ► Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → <i>Sivu 27</i> .
Laite ei tuota enää kunnolla höyryä.	Laitteeseen on kertynyt kalkkia. ► Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → <i>Sivu 27</i> .
Valo ei pala.	Lamppu on viallinen. ► Soita . → "Huoltopalvelu", <i>Sivu 50</i>
Näytössä näkyy virheilmoitus "Exx".	On ilmennyt vika. 1. Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0. ✓ Jos virheilmoitus ei ilmesty enää näyttöön, kyseessä oli kertaluonteinen ongelma. 2. Jos virheilmoitus jää näyttöön tai toistuu, ota yhteys huoltopalveluun → <i>Sivu 50</i> ja kerro heille vikakoodi.
Kun laitteen luukku avataan, laitteesta tippuu vettä.	Luukun lasin alapuolella oleva vesikouru on täynnä. ► Kuivaa vesikouru astianpesusienellä.
Kuumennettaessa muodostuu epämiellyttävää hajua.	Laite on uusi. ► Kuumenna laitetta ennen ensimmäistä käyttöä yhden tunnin ajan 60 %:n kosteudella  ja lämpötilassa 200 °C. → "Laitteen kuumentaminen", <i>Sivu 12</i>

17.2 Sähkökatko

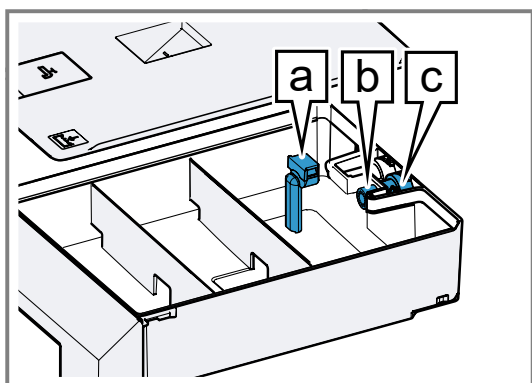
Laite pysyy toiminnassa muutaman sekunnin sähkökatkosta huolimatta. Toiminto jatkuu. Jos sähkökatko on pidempi ja laite oli käytössä, näytössä näkyy viesti. Toiminto on keskeytynyt.

Laitteen käynnistäminen uudelleen käyttöön sähkökatkon jälkeen

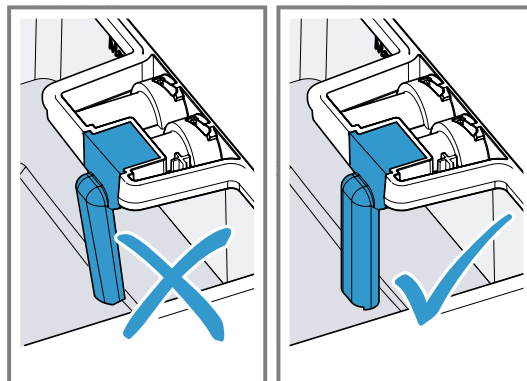
1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.
2. Käynnistä laite taas tavanomaiseen tapaan.

17.3 Vesisäiliön tarkastus

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Poista säiliön kansi.
4. Vedä imuletku  irti ja puhdista se juoksevan veden alla.



5. Tarkasta, onko imuletkussa jäämiä.
6. Tarkasta, onko pistoventtiilin  suodattimessa  jäämiä.
7. Työnnä imuletku  kokonaan paikalleen.
► Varmista, että imuletku ei ole taittunut.



8. Aseta säiliön kansi paikalleen.

17.4 Esittelytila

Jos näytössä näkyy , esittelytila on aktivoitu. Laite ei kuumene.

Esittelytilan deaktivointi

1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake tai suojakytkin sulakerasiassa pois päältä.
2. Deaktivoi esittelytila 3 minuutin kuluessa perusasetuksissa → *Sivu 22*.

18 Hävittäminen

18.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

19 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

19.1 Yleisiä ohjeita ruoanvalmistukseen

Ota kaikkia ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

- Annetut kypsennysajat ovat ohjeaikoja. Todelliseen kypsennysaikaan vaikuttavat lähtötuotteen laatu ja lämpötila, kypsennettävän tuotteen paino ja paksuus.
- Tiedot perustuvat keskimääräisiin määriin 4 henkilölle. Jos haluat valmistaa suuremman määrän, varaudu pidempään kypsennysaikaan.
- Käytä ohjeessa mainittua kypsennysastiaa. Jos käytät jotain muuta astiaa, kypsennysajat voivat pidentyä tai lyhentyä.
- Jos sinulla ei ole paljon kokemusta tietyn ruoan valmistamisesta, aloita lyhimellä aikamäärällä. Voit jatkaa tarvittaessa ruoan kypsennämistä.
- Avaa esilämmitetyn laitteen luukku vain hetkeksi ja laitat ruoan nopeasti uuniin.
- Jos käytät vain yhtä kypsennysastiaa, työnnä kypsennysastia alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle.
- Höyrykypsennyksen, sulatuksen, taikinan nostatuksen ja tuoreuttamisen yhteydessä voit käyttää samanaikaisesti jopa kolmea kannatinkorkeutta (kannatinkorkeus 1, 2 ja 3). Maut eivät sekoitu toisiinsa. Näin voit valmistaa samanaikaisesti kalaa, vihanneksia ja jälkiruokaa. Annetut kypsennysajat voivat pidentyä, jos elintarvikemäärä on suuri.
- Kun paistat vain yhdellä tasolla, käytä kannatinkorkeutta 2. Kun paistat samanaikaisesti kahdella tasolla, käytä kannatinkorkeuksia 1 ja 3.

- Varmista, että kypsennettävä tuote ei kosketa uunitilaa, rasvasuodatinta tai takalevyä.
- Laitteen luukun pitää sulkeutua kunnolla. Pidä tiivistepinnat aina puhtaina.
- Älä täytä ritilöitä ja astioita liian tiiviisti, jotta höyry pääsee kiertämään optimaalisesti.
- Jos ruoka on hyvin kylmää ja lämpötila korkea, kypsennysastia voi muuttua muotoaan. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun kypsennysastia on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen.
- Jos laitteen lämpötila on vielä yli 100 °C, anna laitteen jäähtyä ennen höyrykypsennystä. Muutoin ruoat kuivuvat korkean lämpötilan takia.
- Höyrykypsennettäessä lämpötiloissa 100 °C asti ei tarvita esilämmitystä. Laite ruoka kylmään uuniin ja kytke laite päälle.

19.2 Vihannekset

Noudata vihanneksille annettuja suositusasetuksia.

- Vihannekset kypsyvät höyryssä hellävaraisemmin kuin kiehuessa vedessä: maku, väri ja rakenne säilyvät paremmin. Vesiliukoiset vitamiinit ja ainesosat eivät huuhtoudu pois.
- Kaikki tiedot perustuvat 1 kg:aan puhdistettuja vihanneksia.
- Käytä vihanneksen höyrykypsennykseen reiällistä kypsennysastiaa. Työnnä reiällinen kypsennysastia alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle. Työnnä reiätön kypsennysastia sen alla olevalle kannatinkorkeudelle. Talteen otetun vihanneksen nesteen voit käyttää kastikkeen tai vihanneksenliemen pohjana.
- Blanseeraa esilämmitetyssä uunissa 8-10 minuuttia. Jos et tarjoa vihanneksia tai hedelmiä heti, jäähtyt ne nopeasti jääkylmällä vedellä, jotta estät jälkilämmön aiheuttaman jälkikypsennyksen.

Vihannekset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Artisokat, suuret	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	60-65	
Artisokat, pienet	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	45-50	

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Kukkakaali, kokonainen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	25-30	
Kukkakaali, nuppuina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	15-25	
Pavut, vihreät	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	35-50	
Parsakaali, nuppuina, standardin EN60350-1 mukaan	Reiällinen höyrykypsennysastia	90-100		100	20-25	
Salaattisikuri	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	25-30	
Herneet, tuoreet	Reiätön höyrykypsennysastia	100		100	25-30	peitä vedellä
Fenkoli, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	20-25	
Vihannesterrini	Reiällinen höyrykypsennysastia tai Terriinivuoka	90		100	50-60	
Herneet, pakaste, standardin EN60350-1 mukaan, 3 kg	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	35-45	
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	20-25	
Perunat, kuorittuina ja neljänneksinä	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	30-35	
Kyssäkaali, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	25-35	
Purjo, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	20-30	
Purjo, kokonainen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	35-45	
Paprika, täytetty, kasvisruoka	Reiällinen höyrykypsennysastia	180-200	 tai 	100 tai 80	20-25	Esilämmitä. Jos käytät lihatäytettä, ruskista täyte ensin.
Kuoriperunat, à n. 50 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	30-35	
Kuoriperunat, à n. 100 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	35-40	
Ruuskaali	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	25-30	
Punajuuri, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	65-75	
Parsa, vihreä	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	15-20	
Parsa, valkoinen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	20-35	
Pinaatti	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	8-12	Hauduta lopuksi kattilassa sipuleiden ja valkosipulin kanssa.
Bataatit, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	15-20	
Tomaattien kuoriminen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	3-4	Esilämmitys.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
						Tee tomaatteihin viillot, jäähdytä höyrykypsennyksen jälkeen nopeasti jääkylmässä vedessä.
Kesäkurpitsa, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	15-20	
Sokeriherneet	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	10-15	

19.3 Kala

Noudata kalalle annettuja suositukset.

- Höyrykypsennys on rasvaton kypsennysmenetelmä, jossa kala ei kuivu.
- Varmista, että kalan sisälämpötilan on hygieniasyistä kypsennyksen jälkeen vähintään 62 - 65 °C. Tämä lämpötila on samalla ihanteellinen kypsyyssaste.

- Jotta kalan luonnollinen aromi säilyy ja siitä poistuu vähemmän nestettä, suolaa kala vasta kypsennyksen jälkeen.
- Reiällistä kypsennysastiaa käytettäessä: jos kala tarttuu liian voimakkaasti astiaan, voitele astia.
- Työnnä reiätön kypsennysastian sisäosa alhaalta päin ensimmäiselle kannatinkorkeudelle, jotta kalasta valuva neste ei likaa uunitilaa.
- Fileet, joissa nahka: kypsennä kala nahkapuoli ylöspäin, jolloin rakenne ja aromi säilyvät paremmin.

Kala - Kalan höyrykypsennys

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Kultaotsa-ahven, kokonaisena, à 500 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	20-30	Voidaan kypsennää vatsallaan, kun asetetaan puolikas perunaa kalan sisään.
Kalapöyrykät, à 20-40 g	Reiätön höyrykypsennysastia	90-100	100%	100	8-12	Laita kypsennysastian pohjalle leivinpapereita.
Katkaravut	Reiätön höyrykypsennysastia	80	100%	100	10-12	
Hummeri, keitetty, paloitettu, lämmitys	Reiällinen höyrykypsennysastia	70-80	100%	100	10-15	
Karppi, sininen, kokonaisena, 1,5 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	90-100	100%	100	35-45	liemessä
Turska, 250 g	Reiätön höyrykypsennysastia	180	60%	60	8-12	
Lohifilee, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80	100%	100	20-25	
Lohi, kokonaisena, 2,5 kg	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	65-75	
Sinisimpukat, 1,5 kg	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	100%	100	12-15	Sinisimpukat ovat kypsiä, kun niiden kuori avautuu.
Seiti, kokonaisena, 800 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	90-100	100%	100	20-25	
Merikrottifilee, à 300 g	Lasivuoka	180-200	100%	100	8-10	Esilämmitys.
Meribassi, kokonaisena, à 400 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	90-100	100%	100	20-25	

19.4 Kala - Höyrykypsennys matalassa lämpötilassa

Käytä kalan kypsennykseen höyrykypsennystä 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. Laita ruoka kylmään uuniin ja kytke laite päälle.

Kala

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Osterit, 10 kpl	Reiätön höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	7-10	liemessä
Kirjoahven, Tilapia, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	15-17	
Kultaotsa-ahven, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Kalafilee, à 200-300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Kalaterriini	Terriinivuoka	80-90	 100%	100	50-90	
Purotaimen, kokonaisena, à 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Ruijanpallas, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Kampasimpukat, à 15-30 g	Reiätön höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	9-13	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska, 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	15-17	
Punanapsija, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Puna-ahven, à 120 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	15-17	
Merikrotti, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	15-17	
Merianturarulla, täytetty, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Piikkikampela, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	
Meribassi, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	15-17	
Kuha, à 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90	 100%	100	17-20	

19.5 Liha - Paistaminen korkeammissa lämpötiloissa

Noudata suositukset paistamiseen korkeammissa lämpötiloissa.

- Höyryn ja kuumailman yhdistelmä on optimaalinen kypsennystapa monille lihalajeille. Uunitila on tämän käyttötavan yhteydessä suljettu ilmatiiviisti, kosteus estää perinteisen kuumailman kuivattavan vaikutuksen. Muunneltavissa olevan kosteussäädön avulla voidaan saavuttaa kaikille kypsennettäville tuotteille optimaalinen lämmön ja kosteuden yhdistelmä.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta ja ruskistuksen pituudesta. Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Saat ohjeita ja tietoja

optimaalisista tavoitelämpötiloista kohdasta Paistolämpömittari → *Sivu 18*.

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

"rentoutuu". Lihanesteen kierto vähenee ja lihasta poistuu leikattaessa vähemmän nestettä.

Liha

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Entrecôte, ruskistettu, punertava, à 350 g	Reiätön höyrykypsennysastia	170-180	 30%	30	10-20	
Filee, ruskistettu, punertava, lehtitaikinakuoressa, 600 g	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Laita kypsennysastian pohjalle leivinpaperi.
Lihapasteija	Quichevuoka	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Vasikanpotka, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Vasikanselys, ruskistettu, punertava, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	160-180	 30% tai  60%	30 tai 60	20-30	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Kassler, kypsennetty, viipaleina	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	15-20	
Kamarapintainen porsaampaisti, täyskypsä, 1,5 kg	1. Ritiä 2. Reiätön höyrykypsennysastia	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  100%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Tee kamaraan ennen kypsennämistä ristiviillot. Käytä paistolämpömittaria: kypsennä ensimmäisessä kypsennysvaiheessa sisälämpötilaan n. 65-70 °C saakka, toisessa vaiheessa sisälämpötilaan 70-75 °C saakka.
Lampaanselys, ruskistettu, punertava, à 150 g	Reiätön höyrykypsennysastia	160-170	 0% tai  30%	0 tai 30	12-15	
Lampaanreisi, ruskistettu, punertava, 1,5 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 200 2. 140	1.  30% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Nyhtöposu, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	150	 100%	100	110	
Kauriinselys, ruskistettu, punertava, à 500 g	Reiätön höyrykypsennysastia	160-170	 0% tai  30%	0 tai 30	12-18	
Naudanpaisti, täyskypsä, 1,5 kg	1. Ritiä 2. Reiätön höyrykypsennysastia	1. 230 2. 160	1.  60% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Paahtopaisti, ruskistettu, punertava, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	170-180	 30%	30	50-60	
Porsaampaisti, kaula tai lapa, täyskypsä, 1-1,5 kg	1. Ritiä 2. Reiätön höyrykypsennysastia	1. 200-220 2. 160-180	1.  100% 2.  60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Makkara, kypsä, lämmittäminen	Reiätön höyrykypsennysastia	85-90	 100%	100	10-20	esim. Lyoner, Weißwurst

19.6 Liha ja lintu - Höyrykypsennys matalassa lämpötilassa

Noudata suoritusasetuksia lihan ja linnun höyrykypsennykselle matalassa lämpötilassa.

- Matalassa lämpötilassa kypsennettäessä ruoat kypsyvät lämpötilassa välillä 60 ja 80 °C kypsennysajan ollessa muutamasta minuutista useampaan tuntiin. Tämä kypsennysmenetelmä sopii pääasiassa liha- ja kalaruokiin. Elintarvikkeiden tunnistettavat ominaisuudet, kuten esimerkiksi mureus ja mehukkuus, säilyvät tällä kypsennysmenetelmällä. Hellävaraisen lämmityksen ansiosta lihasta tulee hyvin ohutta reunaa lukuun ottamatta tasaisen punertavaa ja erittäin mehukasta. Lihaa ei tarvitse kääntää tai valella.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta ja ruskistuksen pituudesta. Käytä seurannan helpottamiseksi paistolämpömittaria. Saat ohjeita ja tietoja optimaalisista tavoitelämpötiloista kohdasta Paistolämpömittari → *Sivu 18*.
- 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.
- Mausta varovasti: lihan hidas kypsytykseen vahvistaa kaikkia aromeja.
- Riistan ja hevosenlihan ominaismaku vahvistuu matalassa lämpötilassa kypsennettäessä voimakkaammin kuin klassisella valmistustavalla.
- Käytä käyttötapaa "Kypsennys matalassa lämpötilassa" . Kypsennettävästä tuotteesta poistuva kosteus jää uunitilaan ja estää ruokien kuivumisen.
- Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.
- Ota huomioon, että sisälämpötila ei voi olla uunin lämpötilaa korkeampi. Nyrkkisääntö: valitse uunin lämpötila, joka on 10 - 15 °C haluttua sisälämpötilaa korkeampi.
- Jos vieraat saapuvat myöhässä, voit pidentää kypsennysaikaa laskemalla lämpötilan ennen kypsennysajan päättymistä 60 °C:een. Jos haluat pysäyttää kypsennyksen, uunin lämpötila ei saa olla haluttua sisälämpötilaa korkeampi. Voit jättää suuret palat 1 - 1,5 tunniksi, pienet palat 30 - 45 minuutiksi uuniin.
- Tarjoa esilämmitetyiltä astioilta.

Liha/lintu

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Ankanrinta, punertava, à 350 g	Reiätön höyrykypsennysastia	70-80		-	40-60	Nahkapuoli voidaan paistaa kypsennyksen jälkeen vielä lyhyesti pannulla rapeaksi. Tai: grilli + kiertoilma 230 °C, 5 minuuttia.
Entrecôte, punertava, à 350 g	Reiätön höyrykypsennysastia	70-80		-	40-70	
Vasikanfilee, täyskypsä, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	80-90		-	150-200	
Lampaanreisi, luuton, sidottu, punertava, 1,5 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	70-80		-	180-240	Kääntelee ennen kypsennystä öljyssä, jossa on valkosipulia ja yrttejä
Naudanfilee, punertava, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	70-80		-	120-180	
Naudanpihvit, punertavat, à 175 g	Reiätön höyrykypsennysastia	70-80		-	30-60	
Paahdtopaisti, punertava 1-1,5 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	70-80		-	150-210	
Porsaanfilee, täyskypsä, à 70 g	Reiätön höyrykypsennysastia	90		-	90-115	
Porsaan medaljongit, täyskypsät, à 70 g	Reiätön höyrykypsennysastia	80		-	50-70	

19.7 Lintu

Noudata linnunlihalle annettuja suositusasetuksia.

- Kosteus yhdistelmäkäytön yhteydessä estää kuivumisen, mikä on juuri linnunlihan kohdalla ratkaisevaa. Korkean lämpötilan ansiosta pinta saa samalla rapean ruskistuksen. Kuuma höyry kykenee siirtämään lämpöä kaksi kertaa niin paljon kuin perinteinen kuumailma, ja se saavuttaa kypsennettävän tuotteen kaikki osat. Kuuma höyry kypsentää broilerin joka puolelta tasaisesti ruskeaksi ja rapeaksi, ja rintaliha säilyy silti mureana ja mehukkaana.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat ohjeellisia ja ne riippuvat paljon tuotteen lähtölämpötilasta. Käytä seurannan

helpottamiseksi paistolämpömittaria. Älä pistä sitä keskelle tai tyhjään onkaloon, vaan broilerin rintalihaan. Saat ohjeita ja tietoja optimaalisista tavoitelämpötiloista kohdasta Paistolämpömittari → *Sivu 18*.

- Jos maustat linnun pääasiassa yrteillä ja vähäisellä määrällä tai kokonaan ilman öljyä, nahkasta tulee rapeampi.

Lintu

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Ankka, kokonainen, 3 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Kypsennä rintapuoli alaspäin. Käännä ankka, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Siten herkkä rintaliha ei kuivu niin paljon.
Ankanrinta, ruskistettu, punertava, à 350 g	Reiätön höyrykypsennysastia	160		0	25-30	
Hanhenmaksa	Terriinivuoka	65		100	50	
Broileri, kokonainen, 1,5 kg	1. Reiätön höyrykypsennysastia 2. Rutilä	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Kypsennä koivet yhteen sidottuina ja rintapuoli ylöspäin.
Broilerinrinta, täytetty, höyrykypsennetty, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	25-30	Reseptivihje: täytä pinaatilla ja lampaanmaitojuustolla.
Kalkkunanrintafilee, höyrykypsennetty, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	17-25	
Kananpoika, viiriäinen, höyrykypsennetty, à 150-200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	20-25	
Kananpoika, viiriäinen, höyrykypsennetty, à 150-200 g	Reiätön höyrykypsennysastia	180-200	 tai 	60 tai 80	15-20	Reseptivihje: sivele öljyllä ja provinssin yrttisekoituksella.
Kyyhkynen, höyrykypsennetty, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	25-35	
Kyyhkynen, à 300 g	Reiätön höyrykypsennysastia	180-200	 tai 	60 tai 80	25-30	

19.8 Sous vide -kypsennys

Sous-vide-kypsennyksessä kypsennät ruoat "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50-95 °C ja 100 %:n höyryllä.

⚠ VAROITUS – Terveysriski!

Sous-vide-kypsennyksessä käytettävien matalien kypsennyslämpötilojen takia on olemassa terveysriski, jos seuraavia käyttö- ja hygieniaohteja ei noudateta.

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

- ▶ Huuhtelee vihannekset ja hedelmät aina huolellisesti ja kuori ne tarvittaessa.
- ▶ Pidä pinnat ja leikkuulaudat aina puhtaina. Käytä eri elintarvikkeille eri leikkuulautaa.
- ▶ Pidä kylmäketju katkeamattomana. Katkaise kylmäketju vain lyhyesti elintarvikkeiden valmistelua varten. Säilytä tyhjiöpakatut ruoat ennen kypsennyksen aloittamista jääkaapissa.
- ▶ Ruoat soveltuvat vain heti nautittaviksi. Nauti ruoat heti kypsennyksen jälkeen äläkä säilytä niitä pidempään. Älä säilytä niitä edes jääkaapissa. Ruoat eivät sovellu uudelleen lämmitettäväksi.
- Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.
- Sous-vide-kypsennys on hellävarainen ja vähärasvainen kypsennysmenetelmä lihalle, kalalle, vihanneksille ja jälkiruoille. Suljet elintarvikkeet

ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestäväan keittopussiin.

- Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta saavutat halutun kypsyyssasteen hallitusti. Ruokien kypsyminen ylikypsiksi on lähes mahdotonta.
- Ota kypsennystaulukossa olevat annoskoot huomioon. Muuta suurempien määrien ja kappaleiden kohdalla on kypsennysaikaa vastaavasti. Kalalle, lihalle ja linnunlihalle ilmoitetut annokset ovat yhdelle hengelle. Vihanneksille ja jälkiruoille ilmoitetaan kulloinkin 4 hengen määrä.
- Voit kypsentää enintään kahdella tasolla. Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi työnnä kypsennysastiat korkeudelle 1 ja 3. Jos kypsennät vain yhdellä tasolla, käytä tasoa 2.
- Käytä sous-vide-kypsennykseen vain tätä tarkoitusta varten olevia, kuumuutta kestäviä vakuumpusseja. Älä kypsennä ruokia vakuumpakkausissa, joissa ostit ne, esim. annoksina pakattu kala. Nämä pakkaukset eivät sovellu sous vide -kypsennykseen.
- Jotta saavutetaan tasainen lämmönsiirto ja täydellinen kypsennystulos, käytä ruokien vakumointiin kammio-tyhjiöpakkauslaitetta, joka pystyy tuottamaan 99 %:n tyhjiön.

Vakumointi

Vakumoitaessa suljet elintarvikkeet ilmatiiviisti erityiseen tätä tarkoitusta varten olevaan muovipussiin.

Kiinnitä vakumoitaessa huomiota seuraaviin seikkoihin:

- Vakuumpussissa ei ole ilmaa tai ilmaa on vain hyvin vähän.
- Sauma on kunnolla kiinni.
- Vakuumpussissa ei ole reikiä. Älä käytä paistolämpömittaria.
- Yhdessä tyhjiöpakatut lihan- tai kalanpalat eivät ole puristuneet suoraan toisiaan vasten.
- Olet tyhjiöpakannut vihannekset ja jälkiruoat mahdollisimman litteinä annoksina.

Tarkasta ennen kypsennystä, onko tyhjiö pussissa asianmukainen.

Siirrä epäilyttävässä tapauksessa kypsennettävä tuote uuteen pussiin ja vakumoi tuote uudelleen. Vakumoi elintarvikkeet enintään yhtä päivää ennen kypsennystä. Vain siten voit välttää, että elintarvikkeista poistuu kaasuja, esim. vihannekset, jotka estävät lämmön siirtymisen, tai että elintarvikkeiden rakenne ja siten niiden kypsymiskäyttäytymisen muuttuu.

Elintarvikkeiden laatu

Kypsennystuloksen laatu riippuu 100 %:sti lähtötuotteen ominaisuuksista.

Käytä vain tuoreita, ensiluokkaisia elintarvikkeita. Vain siten taataan turvallinen ja maultaan moitteeton kypsennystulos.

Valmistus

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

Kun lähtötuote on laadukas, riittää usein, että pussiin lisätään pieni voinokare ja vähän suolaa ja pippuria.

Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistuminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

Älä laita tyhjiöpakattuja ruokia päällekkäin tai liian tiiviisti vierekkäin kypsennysastiaan. Jotta taataan lämmön tasainen jakautuminen, kiinnitä huomiota siihen, että elintarvikkeet eivät kosketa toisiaan. Jos vakuumpusseja on useita, kypsennä kahdella tasolla. Poista pussit 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:

- Vihannekset: ruskista lyhyesti pannulla tai Teppan Yakilla, jotta vihannekset saavat paahtamisen aromit. Siten voit maustaa vihannekset helposti tai sekoittaa ne muihin aineksiin ilman, että vihannekset jäähtyvät.
- Kala: mausta ja kaada pinnalle kuumaa voisulaa. Koska monet kalalajit hajoavat helposti sous-vide-kypsennyksen jälkeen, ruskista kala haluttaessa vain lyhyesti ennen sous-vide-kypsennystä. Pidennä ruskistusaikaa, jos elintarvike ei ole saavuttanut sous-vide-kypsennyksessä vielä haluamaasi kypsyyssastetta.
- Liha: ruskista lyhyesti ja hyvin kuumassa muutaman sekunnin ajan joka puolelta. Näin lihaan saadaan kaunis pinta ja tutut paahtamisen aromit ilman, että lihasta tulee ylikypsää. Erityisen hyvän tuloksen saat Teppan Yakilla tai grillissä.

Huomautus: Painele lihan pinta keittiölinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn, jotta vältät rasvariskeet.

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

Sous-vide - Liha

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Entrecôte, puoliraaka, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	58	 100%	100	Ruskista kypsennyksen jälkeen lyhyesti Teppan Yakilla tai grillissä korkeassa lämpötilassa molemmilta puolilta. Siten saat kauniin pinnan ja tutun

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kypsenny saika min	Huomautuksia
					paahtamisen aromin ilman, että liha kypsyy ylikypsäksi.
Entrecôte, punertava, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	63		90	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, täyskypsä, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	70		85	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.
Vasikanpaistipihvit, à 160 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	60		80	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.
Naudanlihapihvit, puoliraaka, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	58		60	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.
Naudanpihvit, punertavat, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	63		50	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.
Naudanpihvit, täyskypsä, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	70		45	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.
Porsaanmedaljongit, à 80 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	63		75	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.

Sous-vide - Lintu

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Ankanrinta, à 350 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	58		70	Paista nahkapuoli kypsennyksen jälkeen rapeaksi kuumalla pannulla.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Hanhenmaksa, 1 rulla à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80	 100%	30	Reseptivihje: puhdista hanhenmaksa, sekoita muiden aineiden kanssa. Kääri folioon ja pistele siihen useita reikiä. Tyhjiöpakkaa rulla ja anna jäähtyä jääkaapissa ennen sous-vide-kypsennystä usean tunnin ajan.
Broilerinrinta, à 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	65	 100%	60	

Sous-vide - Kala/äyriäiset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Katkaravut, à 125 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	60	 100%	30	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa oliiviöljyn, suolan ja valkosipulin kera.
Kampasimpukat, à 20-50 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	60	 100%	6-10	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska, à 140 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	59	 100%	25	
Lohifilee, à 140 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	58	 100%	30	Ruskista halutessasi kypsennyksen jälkeen lyhyesti kuumalla pannulla.
Kuha, à 140 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	60	 100%	20	

Sous-vide - Vihannekset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Herkkusienet, neljänneksinä, 500 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85	 100%	20	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, rosmariinin, valkosipulin ja suolan kera.
Sikurisalaatti, halkaistuna, 4-6 kpl	Reiällinen höyrykypsennysastia	85	 100%	40	Reseptivihje: halkaise sikurisalaatit. Tyhjiöpakkaa appelsiinimehun, sokerin, suolan, voin ja timjamin kera.
Valkoinen parsa, kokonainen, 500 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85	 100%	45	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, suolan ja pienen sokerimäärän kera.
Vihreä parsa, kokonainen, 600 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85	 100%	15-20	Reseptivihje: pysy kauniin vihreänä, kun ryöpätään ennen vakumointia. Tyhjiöpakkaa voin, suolan ja pippurin kera.
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm, 600 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	95	 100%	35-40	Reseptivihje: vakumoi appelsiinimehun, curryn ja voin kera.
Perunat, kuoritut, 2x2 cm kokoisina kuutioina, 800 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	95	 100%	40	Reseptivihje: vakumoi voin ja suolan kera. Helppo käyttää esim. salaattiin.
Perunat, kuorineen, kokonaiset tai puolitetut, 800 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	95	 100%	50	Reseptivihje: vakumoi voin ja suolan kera. Pese ensin huolellisesti.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut, 500 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85	 100%	15	Reseptivihje: vakumoi oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera. Sekoita

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
					yhteen punaisia ja keltaisia kirsikkatomaatteja.
Kurpitsa, 2x2 cm kokoisina kuutioina, 600 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	90		20-25	Kypsennysaika voi vaihdella kurpitsalajin mukaan.
Kesäkurpitsa, viipaleina 1 cm, 600 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		30	Reseptivihje: vakumoi oliiviöljyn, suolan ja timjamin kera.
Sokeriherneet, kokonaiset, 500 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		5-10	Reseptivihje: vakumoi voin ja suolan kera.

Sous-vide - Jälkiruoka

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Ananas, viipaleina 1,5 cm, 400 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		70	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljan kera
Omenat, kuorittuina, viipaleina 0,5 cm, 2-4 kpl	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		10-15	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa karamellikastikkeen kera.
Banaanit, kokonaiset, 2-4 kpl	Reiällinen höyrykypsennysastia	65		15-20	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, hunajan ja vaniljatangon kera.
Päärynä, kuorittu, lohkoina, 2-4 kpl	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		30	Reseptivihje: makeuta hunajalla tai sokerilla.
Kumkvatit, puolitetut, 12-16 kpl	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		75	Reseptivihje: tyhjiöpakkaa voin, vaniljatangon, hunajan ja aprikoosimarmeladin kera. Huuhtelee kuumalla vedellä, puolita ja poista kivi.
Vaniljakastike, 0,5 l	Reiällinen höyrykypsennysastia	82		18-20	Reseptivihje: 0,5 l maitoa, 1 muna, 3 keltuaista, 80 g sokeria, 1 vaniljatanko.

19.9 Grillaus

Noudata grillausta koskevia suositusasetuksia. Käytettävissä on kaikkiaan kolme grillaustoimintoa, joilla voit tarpeen mukaan gratinoida, grillata (tasogrilli ja kiertoilma) tai samanaikaisesti yhdellä kertaa sekä gratinoida että grillata (tasogrilli teho 1 + kosteus ja tasogrilli teho 2 + kosteus) ruokia.

-  | Gratinointi tasogrillillä + kiertoilmalla lämpötilassa 230 °C: tätä kutsutaan myös kuorruttamiseksi. Kypsennysprosessin viimeinen vaihe. Ruoan pinnalle muodostuu ruskea kuori. Kestää vain muutamia minutteja. Ainekset ovat jo esikypsennettyjä.
-  | Grillaus tasogrillillä + kiertoilmalla lämpötilassa 180-200 °C: täydellinen kypsennysprosessi, jossa pinta ruskistetaan. Kypsennysprosessi kestää pidempää kuin gratinoitaessa. Aineiden ei tarvitse olla esikypsennettyjä.
-  -  | Gratinointi + grillaus tasogrillillä taso 1 + kosteus ja tasogrillillä taso 2 + kosteus: molempia

toimintoja käytettäessä suoritetaan kaksi vaihetta yhdellä uunitoiminnolla. Höyryn avulla ruoka kypsennetään, esim. perunagratiini, ja seuraavassa vaiheessa se gratinoidaan.

- Grillaus vain laitteen luukku suljettuna.
- Toiminnon Tasogrilli ja Kiertoilma yhteydessä riittää 5 minuutin esilämmitys aika. Sinun ei tarvitse odottaa sitä, että laite on saavuttanut asetetun lämpötilan. Toiminnon Tasogrilli + kiertoilma yhteydessä voi ilmetä ero valitun ja laitteessa todellisuudessa olevan lämpötilan välillä. Grillaus on nopea kypsennysprosessi korkeissa lämpötiloissa. Tällöin valitaan aina korkeampi lämpötila kuin todellisuudessa tarvitaan ruoan pinnan ruskistamiseen tai paahtamiseen.
- Kun käytät paistolämpömittaria toiminnoilla Tasogrilli ja kiertoilma tai Tasogrilli ja kosteus, varmista, että paistolämpömittarin etäisyys grilliin on vähintään 5 cm. Grillivastuksen kuumuus voi muutoin vaurioittaa paistolämpömittaria.

Grillaus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Lämpötila °C	Uunitoiminto	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Marenkikuorrutus, kakulle tai jälkiruoalle	Ritilä	2	230			3-8	
Lämpimät voileivät	Ritilä tai Reiätön höyrykypsennysastia	2	200			12-15	
Purotaimen, kokonainen	Ritilä tai Reiätön höyrykypsennysastia	2	230			12-15 per puoli	Reseptivihje: täytä sitruunaviipaleilla ja persiljalla.
Grillattu munakoiso, viipaleina	Reiätön höyrykypsennysastia	2	200			20	
Grillatut vihannekset, 700 g	Reiätön höyrykypsennysastia	2	230			20-25	esim. kesäkurpitsa
Vihannespaistos	Reiätön höyrykypsennysastia	2	190			30-35	esim. parsakaali ja kukkakaali
Vihannesvartaat	Reiätön höyrykypsennysastia tai Ritilä	2	230			15 per puoli	Kypsennysaika riippuu vihanneslajista.
Broilerin koipireisi, à 350 g	Ritilä tai Reiätön höyrykypsennysastia	2	180-200			35-40	
Hampurilainen, 125 g, standardin EN60350-1 mukaan	Ritilä tai Reiätön höyrykypsennysastia	2	230			12-15 per puoli	Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.
Perunagratiini, 1 kg perunoita	Ritilä tai Reiätön höyrykypsennysastia	2	180			35-40	
Lasagne	Ritilä	2	180			40-45	
Bataatit, viipaleina	Reiätön höyrykypsennysastia	2	200			15	
Paahtoleipä standardin EN60350-1 mukaan	Ritilä	1	230			5-7	Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.
Kuorrutetut kesäkurpitsat, täytetyt, pituussuuntaan halkaistut	Reiätön höyrykypsennysastia	2	180			30-40	

19.10 Lisukkeet

Noudata lisukkeilla annettuja suositusasetuksia.
Noudata myös pakkauksessa olevia ohjeita.

Lisukkeet

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Pyörykät, à 90 g	Reiällinen höyrykypsennysastia tai Reiätön höyrykypsennysastia	95-100	 100%	100	20-25	
Pitkäjyväinen riisi, 250 g + 500 ml vettä	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-25	
Villiriisi, 250 g + 375 ml vettä	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml vettä kovalle polentalle, 250 g + 1125 ml vettä pehmeälle polentalle	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	1-5	
Kvinoa, 250 g + 500 ml vettä	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml lientä	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-30	
Punaiset pavut	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	75-85	Liota 1 tunti. Peitä vedellä.
Punaiset linssit, 250 g + 375 ml vettä	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	7-12	
Linssit, 250 g + 375 ml vettä	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	50-60	

19.11 Jälkiruoat

Noudata jälkiruoille annettuja suositusasetuksia.

Jälkiruoat

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Crème brûlée, à 130 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	90	 80%	80	55-65	
Hiivataikinapullat suljetussa astiassa (Dampfnudeln/ Germknödel), à 100 g	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-30	Anna höyrypullien kohota ennen höyrykypsennystä 30 minuuttia. → "Taikinan nostatus - Kohotus", Sivu 47
Vanukas tai Crème caramel, à 130 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	90	 100%	100	35-40	
Hilloke	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-25	esim. omenat, päärynät, raparperi Reseptivihje: lisää joukkoon sokeria, vaniljasokeria, kanelia tai sitruunanmenua.
Riisipuuro, 200 g riisiä+ 800 ml maitoa	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	55-60	Anna jäähtyä 10 minuuttia ja sekoita. Reseptivihje: lisää joukkoon hedelmiä, sokeria tai kanelia.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Appelsiinivanukas	Reiällinen höyrykypsennysastia	90		100	40-45	
Haudutettu päärynä	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	45-50	
Makea paistos	Reiätön höyrykypsennysastia	180-200	 tai 	0 tai 60	20-40	Esilämmitys. esim. mannapuuro, rahka tai esikypsennetty riisipuuro
Makea kohokas	Reiätön höyrykypsennysastia	160		0	30	Hedelmien, suklaan, vaniljan kera

19.12 Muut

Noudata suositusasetuksia.

Muut

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Desinfiointi, esim. tuttipullot, lasiset marmeladipurkit	Ritilä	100		100	15-20	
Hedelmien tai vihannesten kuivaus	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-100		0	180-300	esim. tomaatit, sienet, kesäkurpitsa, omenat, päärynät jne. ohuina viipaleina
Kananmunat, kovat	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	13-15	Esilämmitys.
Kananmunat, keskikovat	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	7	Esilämmitys.
Kananmunat, pehmeät	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	4	Esilämmitys.
Munahyydyke, 500 g	Lasivuoka	90		100	20-25	
Kuumat pyyheliinat	Reiätön höyrykypsennysastia	100		100	2-10	Kostuta pyyheliinat.
Perunagratiini, 1 kg perunoita	Uunivuoka	180		30	45-65	
Kohokas, juustokohokas	Pienet kohokasvuokat	160		0	30	
Voin sulattaminen	Kuumankestävä astia	90		30	10-20	

19.13 Leivonnaiset

Noudata leivonnaisille annettuja suositusasetuksia.

- Yhdistelmähöyryuunissa voit kypsentää leivonnaiset aina optimaalisessa kosteudessa:
 -  | Kiertoilma + 0 % kosteus: ylimääräinen kosteus pääsee poistumaan hedelmäpiirakoista ja Quiche-piirakoista. Tämä käytötapa vastaa kuumailmaa perinteisessä uunissa.
 -  | Kiertoilma + 30 % kosteus: sokerikakku ei kuivu liikaa. Elintarvikkeen oma kosteus ei pääse poistumaan uunitilasta.
 -  | Kiertoilma + 60-100 % kosteus: lehtitaikinasta ja hiivataikinaleivonnaisesta tulee sisältä kuohkeaa ja ulkopinnalta rapeaa ja kiiltävämpää.

- Kun paistat vain yhdellä tasolla, käytä kannatinkorkeutta 2. Kun paistat samanaikaisesti kahdella tasolla, käytä kannatinkorkeuksia 1 ja 3. Työnnä reiätön kypsennysastia toiselle kannatinkorkeudelle. Jos käytät korkeaa kakkuvuokaa, aseta vuoka ritilälle, jonka työnnät ensimmäiselle kannatinkorkeudelle.
- Höyrystämisessä laite lisää kosteutta kypsennettävään tuotteeseen. Höyrystäminen on mahdollista kiertoilmakäytössä (0 % kosteus) ja kosteustasolla 30 %. Käytä tätä toimintoa paistamisprosessin aluksi esimerkiksi leipää tai hiivataikinaleivonnaisista paistaessasi. Tällä toiminnolla saadaan lisää kuohkeutta ja rapeampi ja kiiltävämpi kuori.

Leivonnaiset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatin korkeus	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Omenapiirakka, standardin EN60350-1	Irtopohjavuoka Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Bagelit	Reiätön höyrykypsennysastia	2	190-210	 80% tai  100%	80 tai 100	20-25	
Patonki, esipaistettu	Ritilä	2	190-210	 0%,  30%,  60% tai  80%	0, 30, 60 tai 80	10-15	
Täytekekkipohja, korkea, 6 munaa	Irtopohjavuoka	2	150	 0%	0	45	
Täytekekkipohja, matala, 2 munaa	Reiätön höyrykypsennysastia	2	200	 100%	100	8-10	esim. kääretorttuun
Pienet lehtitaikeinaleivonnaiset	Reiätön höyrykypsennysastia	2	190-210	 80% tai  100%	80 tai 100	10-18	esim. unikonsiementen, marsipaanin tai mausteisesti kinkun, juuston kera
Briossit, sämpylät	Reiätön höyrykypsennysastia	2	160	 0%	0	8-12	
Sämpylät, à 50-100 g	1. Reiätön höyrykypsennysastia 2. Reiätön höyrykypsennysastia	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Vaihe 2. 170 °C vaalealle tai 230 °C tummalle
Sämpylät, esipaistetut	Ritilä	2	150-170	 0%	0	8-10	Höyrystä aluksi.
Leipä, 0,5-1 kg	1. Reiätön höyrykypsennysastia 2. Reiätön höyrykypsennysastia	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Vaihe 2. 170 °C vaalealle tai 230 °C tummalle. Käytä tarkan kypsyyssasteen tarkastamiseksi paistolämpömittaria → <i>Sivu 18</i> . Anna jäähtyä ritilällä.
Piirakka sokerikakkutaikina	Reiätön höyrykypsennysastia	2	160-165	 0%	0	35-40	
Torvivuokakakku, 1 kg jauhoja	Torvikakkuvuoka	2	160-175	 30%	30	45-50	
Pannupulla	Reiätön höyrykypsennysastia	2	160-170	 0%,  30% tai  60%	0, 30 tai 60	30-45	Käytä kostealla täytteellä täytettyyn pannupullaan, esim. luumupiirakka tai sipulipiirakka, kosteutta 0 % ja kuivaan täytteeseen, esim. sirote, 60 %:n kosteutta.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatin korkeus	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Pullapitko, 500 g jauhoja	Reiätön höyrykypsennysastia	2	160-170	 30%	30	25-35	Höyrystä aluksi yhden kerran
Muffinit	Muffinipelti	2	170	 30%	30	20-30	
Makronit	Reiätön höyrykypsennysastia	2	150-160	 0%	0	15-20	
Pikkuleivät	Reiätön höyrykypsennysastia	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, piirakka	Quichevuoka	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Sokerikakku	Pitkänmallinen vuoka tai Irtopohjavuoka	2	165-170	 0% tai  30%	0 tai 30	50-75	
Kuppikakut, standardin EN60350-1 mukaan	Reiätön höyrykypsennysastia	2	160	 0%	0	25-30	
Kuppikakut, standardin EN60350-1 mukaan	Reiällinen höyrykypsennysastia	1+3	150	 0%	0	30-35	Käytä tasoa 1 ja tasoa 3.
Pursotinpikkuleivät, standardin EN60350-1 mukaan	Reiätön höyrykypsennysastia	2	140	 0%	0	50	
Pursotinpikkuleivät, standardin EN60350-1 mukaan	Reiällinen höyrykypsennysastia	1+3	140	 0%	0	50	Käytä tasoa 1 ja tasoa 3.
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka	2	190-200	 0% tai  30%	0 tai 30	30-45	esim. omenoiden, suklaan, aprikoosin tai pikantisti parsan, sipulin, juuston kera
Kokojuväleipä	Pitkänmallinen vuoka	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Höyrystä aluksi.
Torttupohja, standardin EN60350-1 mukaan	Reiätön höyrykypsennysastia	2	150	 0%	0	40	
Tuulihatut, eclairit	Reiätön höyrykypsennysastia	2	180-190	 0% tai  30%	0 tai 30	40-45	

19.14 Taikinan nostatus - Kohotus

Laite tarjoaa ihanteelliset olosuhteet taikinan nostatukseen ja taikinajuurille tai paistovalmiille leivonnaisille ilman kuivumisvaaraa.

- Käytä tällöin käyttötapaa "Taikinan nostatus" .

- Kulhoa ei tarvitse peittää kostealla liinalla. Taikinan nostatus kestää puolta lyhyemmän ajan kuin perinteisellä tavalla.
- Annettu nostatusaika on vain ohjeellinen. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Taikinan nostatus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Taikinajuuri, pizza	Kulho	38		-	25	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina
Taikinajuuri, leipä	Kulho	45		-	40	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina
Taikinajuuri, briossi	Kulho	45		-	55	esim. hiivataikina, taikinajuuri, hapantaikina

19.15 Tuoreuttaminen - Lämmitys

Lämmitä ruoat hellävaraisesti lisähöyrytoiminnolla. Ruoat maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta. Myös päivän vanhat leivonnaiset voidaan näin tuoreuttaa.

- Yhdistelmähöyryuunissa voidaan tuottaa optimaalinen lämpötila ja kosteus valmiiksi kypsennettyjen ruokien lämmittämiseen ilman, että ruoat kuivuvat. Maku ja laatu säilyvät hyvinä, ruoat maistuvat kuin vasta valmistetuilta.
- Käytä tähän käyttötapaa "Tuoreuttaminen" .
- 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.

19.16 Sulatus

Laitteessa voit sulattaa pakasteet hellävaraisesti ja samalla nopeammin kuin jääkaapissa ja tasaisemmin kuin mikroaaltouunissa.

VAROITUS – Vakava terveysriski!

Lihassa ja linnuissa on salmonellavaara. Lihasta ja linnusta voi siirtyä taudinaiheuttajia ruokaan.

- Kun sulatat eläinperäisiä elintarvikkeita, poista ehdottomasti sulamisneste. Älä päästä

sulamisnestettä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.

- Työnnä reiätön kypsennysastia ruoan alapuolelle. Kaada astiaan kertyvä lihan ja linnun sulamisneste pois. Puhdista astianpesuallas sen jälkeen ja laske viemäriin runsaasti vettä. Puhdista kypsennysastia kuumalla astianpesuaineliuksella tai pese se astianpesukoneessa.
- Käytä yhdistelmähöyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia kuumailmalla lämpötilassa 180 °C.
- Käytä tähän käyttötapaa "Sulatus" .
- Tätä käyttötapaa käytettäessä ei tarvita esilämmitystä.
- Annetut sulatusajat ovat vain ohjeaikoja. Sulatusaika riippuu pakasteen koosta, painosta ja muodosta. Pakasta ruoat matalina annoksina tai yksitellen, jolloin sulatusaika lyhenee.
- Poista ruoat pakkauksesta ennen sulatusta.
- Sulata vain se määrä, jonka tarvitset heti.
- Ota huomioon, että sulatettu tuote ei säily 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 sulaa aivan kokonaan. Kalan kohdalla riittää, että pinta on sen verran pehmeä, että mausteet imeytyvät pintaan.

Sulatus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Marjat, 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	6-8	
Paisti, 1-1,5 kg	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	90-120	
Kalafillee, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	15-20	
Vihannekset, 400 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	10-12	
Gulassi, 600 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	40-55	
Broileri, 1 kg	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	60-70	
Broilerin koipireisi, à 400 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	45-50		-	40-50	

19.17 Umpioiminen

Säilö hedelmät ja vihannekset umpiointitölkkeihin.

- Voi umpioida laitteessa hedelmiä ja vihanneksia vähällä vaivalla.
- Umpioi elintarvikkeet heti oston tai poiminnan jälkeen. Pidempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja aiheuttaa helposti käymisen.
- Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Laite ei sovellu lihan umpioimiseen.

- Tarkasta ja puhdista umpiointitölkit, kumirenkaat, sulkimet ja jouset huolellisesti.
- Desinfioi puhtaita tölkkejä ennen umpiointia yhdistelmähöyryuunissa lämpötilassa 100 °C ja 100 %:n kosteudessa 20 - 25 minuuttia.
- Aseta suljetut umpiointitölkit reiälliseen kypsennysastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.
- Avaa uuninluukku, kun kypsennysaika on päättynyt. Ota umpiointitölkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.

Umpioiminen

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Hedelmät, vihannekset, suljetuissa umpiointitölkeissä, 0,75 l	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	35-40	
Pavut, herneet, suljetuissa umpiointitölkeissä 0,75 l	Reiällinen höyrykypsennysastia	100		100	120	

19.18 Mehustus - Marjat

Laitteessa voit mehustaa marjat vaivatta ja puhtaasti.

- Laita marjat reiälliseen kypsennysastiaan ja työnnä se alhaalta päin 2. kannatinkorkeudelle. Työnnä reiätön

kypsennysastia nesteen talteenottoa sen alle seuraavalle kannatinkorkeudelle.

- Pidä marjat uunissa niin kauan, kunnes niistä ei enää valu mehua.
- Sen jälkeen voit puristaa marjat keittiölinassa, jotta saat talteen viimeiset mehujäämät.

Mehustus (marjat)

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Marjat	Reiällinen höyrykypsennysastia tai Reiätön höyrykypsennysastia	100		100	60-120	

19.19 Jogurtin valmistus

Valmista laitteessa jogurttia.

- Voit valmistaa laitteessa jogurttia.
- Jäähdytä maito vesihauteessa lämpötilaan 40 °C, jotta jogurttisiemen ei tuhoudu.
- Sekoita luonnonjogurtti, jossa on toimiva jogurttisiemen, maidon joukkoon. Käytä 100 ml maitoa kohden yhdestä kahteen teelusikallista jogurttia.
- Jos käytät jogurttihiipästä, noudata pakkauksen ohjeita.

- Täytä jogurtti puhtaisiin lasihin.
- Voit desinfioida puhtaita lasia laitteessa lämpötilassa 100 °C ja 100 % kosteudessa 20 - 25 minuuttia. Anna lasien ja uunitilan jäähtyä ennen kuin täytät desinfioidut lasit jogurtilla ja laitat lasit uuniin.
- Laita jogurtti valmistuksen jälkeen jääkaappiin.
- Jos haluat lusikoitavan kiinteää jogurttia, lisää maitoon ennen kuumentamista rasvatonta maitojauhetta. Käytä litraan maitoa yhdestä kahteen ruokalusikallista rasvatonta maitojauhetta.

Jogurtin valmistus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Jogurtti, suljetuissa lasissa	Reiällinen höyrykypsennysastia	45		100	300	Reseptivihje: mausta jogurtti hedelmäsoseella, marmeladilla,

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kosteus %	Kypsenny saika min	Huomautuksia
						hunajalla, vaniljalla tai suklaalla.

19.20 Suurikokoisten tuotteiden kypsennys

Suositus suurikokoisten tuotteiden kypsennykseen.

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

19.21 Vinkkejä akryyliamidin vähentämiseen valmistuksessa

Yleistä

- Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.

Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Käytä suurikokoisia, paksuja kypsennettäviä tuotteita. Valmistuksessa muodostuu vähemmän akryyliamidia.

Leivonnaiset

- Aseta lämpötila kiertoilmalla korkeintaan arvoon 180 °C.

Pikkuleivät

- Sivele pikkuleivät munalla tai munankeltuaisella. Tämä vähentää akryyliamidin muodostumista. Levitä pellille tasaisesti.

Ranskalaiset perunat uunissa

- Levitä ranskalaiset perunat pellille tasaisesti. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

20 Huoltopalvelu

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaalasi tai verkkosivuiltamme.

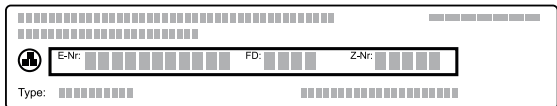
Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen. Valonlähteitä on saatavilla varaosina. Ne saa vaihtaa vain koulutettu ammattihenkilö.

Asetuksen (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.gaggenau.com laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

20.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

21 Vaatimustenmukaisuusvakuutus

BSH Hausgeräte GmbH vahvistaa täten, että Home Connect -toiminnoilla varustettu laite vastaa direktiivin 2014/53/EU vaatimuksia ja muita asiaankuuluvia määräyksiä. Täydellinen RED vaatimustenmukaisuusvakuutus löytyy internetistä sivulta www.gaggenau.com laitteen tuotesivulta lisädokumenttien kohdasta.



2,4 GHz taajuusalue (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz-kaista (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----

FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): käyttö vain sisätiloissa.

22 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



22.1 Yleiset asennusohjeet

Ota nämä ohjeet huomioon ennen kuin aloitat laitteen asennuksen.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- ▶ Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- ▶ Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptoreita ja verkkojohtoja.
- ▶ Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laite on painava.

- ▶ Laitteen siirtämiseen tarvitaan 2 henkilöä.
- ▶ Käytä vain tarkoitukseen sopivia apuvälineitä.

Asennuksen yhteydessä voi tulla esiin teräväreunaisia osia.

- ▶ Käytä suojakäsineitä.

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Ainoastaan näiden asennusohjeiden mukainen asennus takaa turvallisen käytön. Asentaja vastaa väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kytke aina ennen työn aloittamista virransaanti pois päältä.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Älä nosta laitetta luukun kahvasta laitteen kuljetukseen tai asennuksen yhteydessä.

- Noudata asennuksessa voimassa olevia rakennusmääräyksiä ja paikallisen sähkölaitoksen määräyksiä.
- Asenna laite asennuspiirroksen mukaan. Noudata vähimmäisetäisyyksiä.
- Asennus kalusteovien taakse: tällaisten ovien sulkeminen käytön aikana on estettävä sopivilla toimenpiteillä. Seurauksena on ylikuumenemisen vaara, jos luukku ei pysy auki käytön tai jäähdytyksen aikana (tuuletinkäyttö).
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Kuvien mitat millimetreinä.

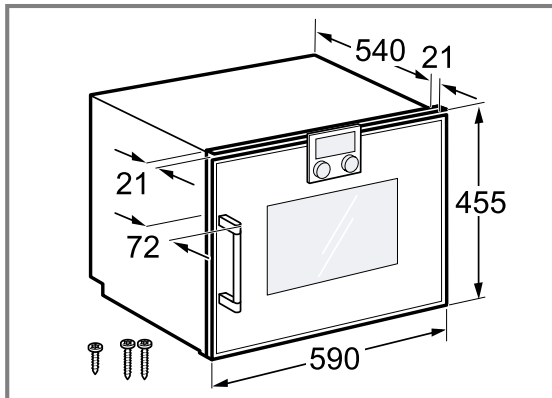
22.2 Suunnitteluohjeet

Ota ennen laitteen asennusta huomion seuraavat suunnitteluohjeet.

- Luukun avautumissuuntaa ei voi vaihtaa.
- Kalusterungon etäisyys luukun etupintaan on 21 mm.
- Kalusterungon etäisyys luukun kahvan ulkoreunaan on 72 mm.
- Ota huomioon etureunan ylitys ja luukun kahva sivuilla olevien laatikoiden avaamista varten.
- Ota kulmaratkaisua suunniteltaessa huomioon luukun avautumiskulma vähintään 110°.
- Älä asenna tämän laitteen yläpuolelle kaappiin mitään muuta sähkölaitetta.
- Laite on tarkoitettu vain edestä samantasoiseen asennukseen. Ulos virtaava höyry voi vaurioittaa kalustetta, jos kalusteen etusivulla on vähäinenkin ylitys laitteen yläpuolella.

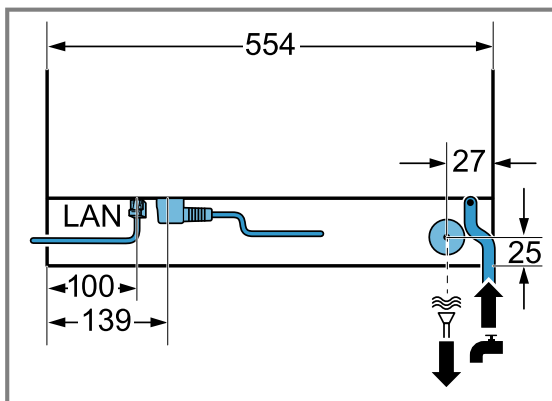
22.3 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



22.4 Liitäntöjen sijainti

Tästä löydät laitteen liitäntöjen sijainnin.



22.5 Kalusteen alkuvalmistelut

Vaatus: Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää vähintään lämpötilaa 90 °C ja viereisten kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.

1. Varmista, että liitäntärasia on asennustilan ulkopuolella.
2. Tee kalusteen leikkaustyöt ja asenna laite sitten paikalleen.
3. Poista lastut aukon tekemisen jälkeen. Lastut voivat häiritä sähköisten rakenneosien toimintaa.
4. Kiinnitä irralliset kalusteet yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä seinään.
5. Asenna laite vain niin korkealle, että asiakas saa otettua varusteet helposti ulos.

22.6 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojuokkua on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitäntänsä kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.
- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohtojen kanssa. Asenna liitäntäjohto kokonaan laitteen takasivulle.

- Liitäntäjohtojen saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon. Liitäntäjohto on saatavana huoltopalvelusta.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Liitäntäjohto, jossa maadoitettu pistoke

Kun laitteessa on maadoitettu pistoke, noudata näitä ohjeita.

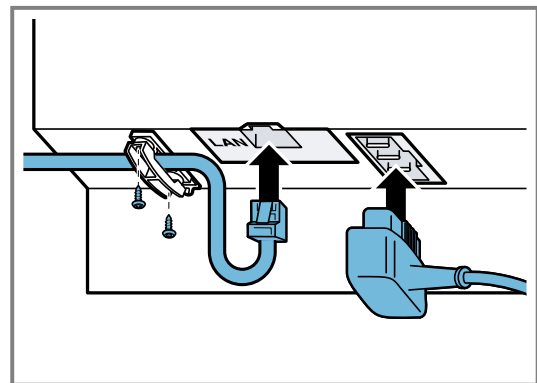
- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen enää käsiksi, kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.

22.7 LAN-liitäntä kotiverkkoon

Tämä laite on verkotettavissa. Voit liittää laitteen LAN-johdolla kotiverkkoon. LAN-johto ei sisälly toimitukseen.

LAN-liitännän muodostaminen

1. Liitä LAN-johto ennen laitteen asennusta laitteen takasivulla olevaan holkkiin.
2. Kiinnitä LAN-johto johtositeellä vetokuormituksen poistamiseksi.



3. Liitä LAN-johto verkkoliitäntään.

22.8 Vesiliitäntä

Laitteessa on takaisinimun estävä VDE-tarkastettu vesiliitäntä. Liitäntähanoissa ei tarvitse olla takaisinimun estoa.

- Noudata paikallisen vesilaitoksen määräyksiä.
- Liitä laite vesijohtoverkkoon vain mukana toimitetulla vesiliitäntäsarjalla. Älä käytä uudelleen toisen laitteen olemassa olevaa vesiliitäntää.
- Jos vesi on laadultaan erittäin kovaa, voit välttää usein toistuvat kalkinpoistot asentamalla kotitalouteesi sopivan vedenpehmentysjärjestelmän tai vedensuodattimen laitteen eteen. Vedensuodattimen GF111100 voit hankkia huoltopalvelusta.

Veden liittäminen

- ▶ Liitä laite vain kylmävesiliitäntään, johon pääsee aina käsiksi ja joka ei ole suoraan laitteen takana.
 - ▶ Tuloletku: liitoskierre ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - ▶ Vedenpaine: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - ▶ Läpivirtausmäärä: vähintään 10 litraa per minuutti

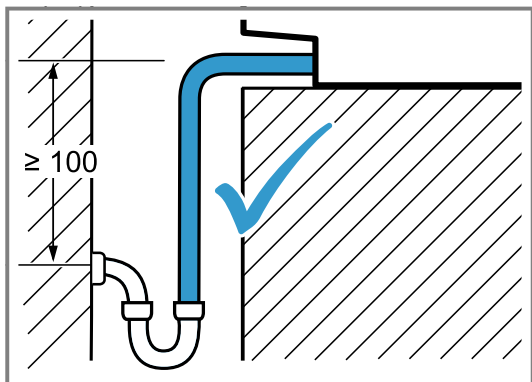
22.9 Poistovesiliitäntä

Laitteessa on poistoletku.

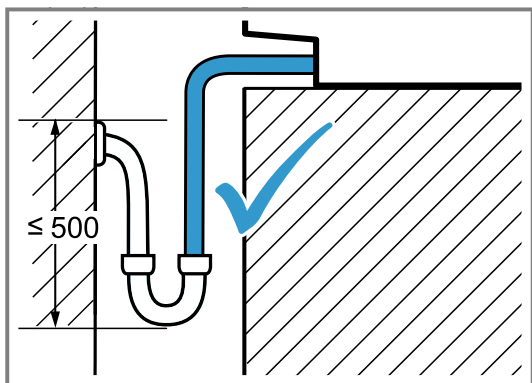
Poistoletkun sisähalkaisija on 38 mm.

Poistovesiliitännän tekeminen

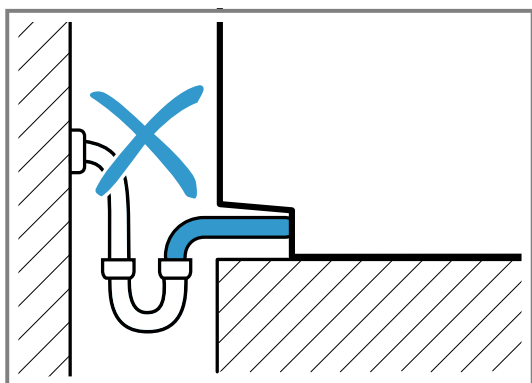
1. Käytä poistovesiliitännässä lappoa. Varmista, että lapon liitäntään pääsee aina käsiksi eikä se ole suoraan laitteen takana.
2. Varmista, että poistovesiliitäntä on vähintään 100 mm alempana kuin laitteen poistoliitäntä.



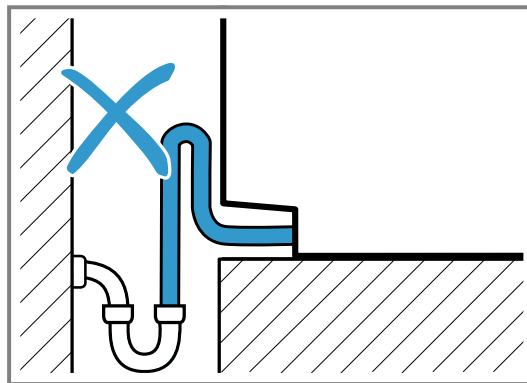
3. Älä sijoita poistoletkua mistään kohdasta yli 500 mm laitteen poistovesiliitäntää matalammalle.



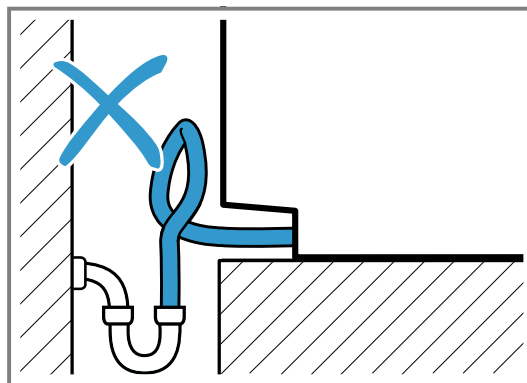
4. Poistovesiliitäntä ei saa olla ylempänä kuin laite.



5. Älä sijoita poistoletkua mistään kohdasta laitteen alareunaa korkeammalle.

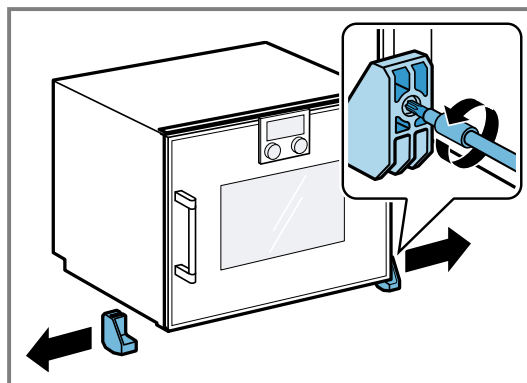


6. Älä taita poistoletkua.



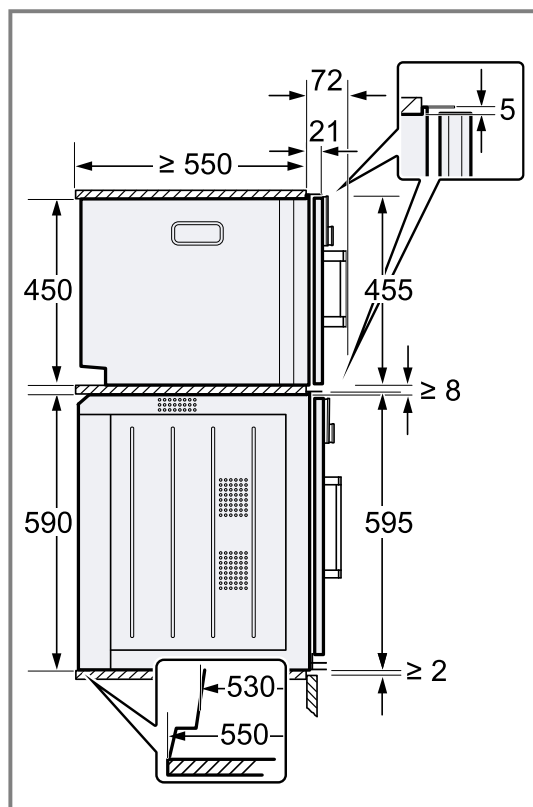
22.10 Laitteen asennus korkeaan kaappiin

1. Poista punaista muovia oleva kuljetustuki luukun ylemmästä lukitsimesta.
 - Irrota ruuvit takaa.
 - Ota kuljetustuet pois paikoiltaan.

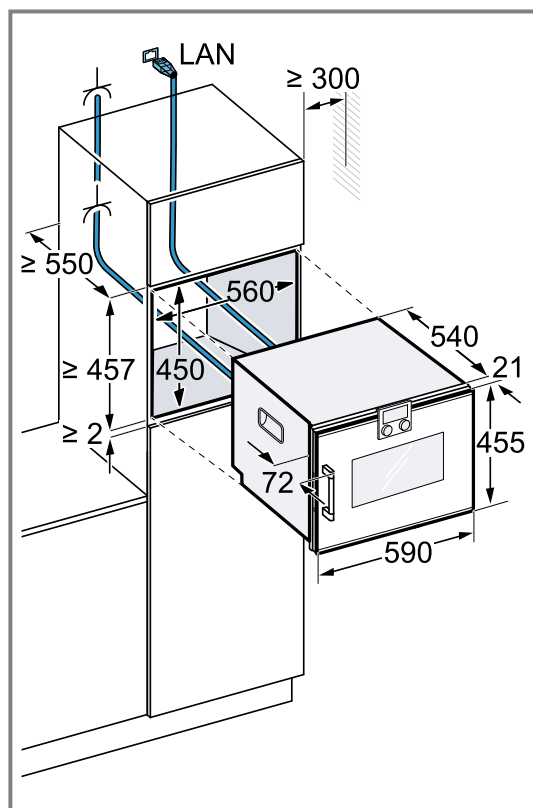


2. Poista tulo- ja poistoletkun kuljetuspäädikkeit.
3. Kun asennat 2 laitetta vierekkäin, kohdista luukun kahvat keskelle.

4. Kun asennat 2 laitetta päällekkäin, ota huomioon etäisyydet.

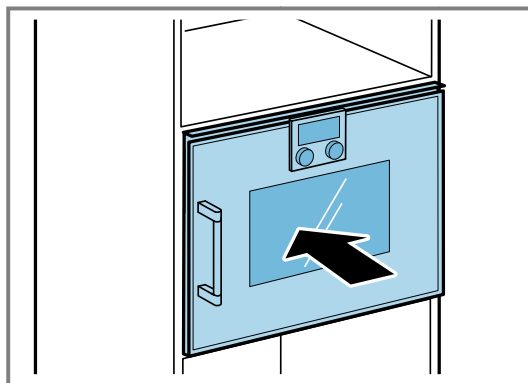


- 5.** Kun asennat laitteen korkeaan kaappiin, ota huomioon etäisyydet.

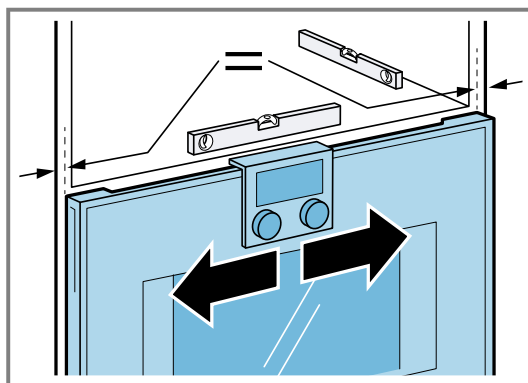


6. Jos laitteen yläpuolella ei ole välipohjaa, varmistaa, että laite ei pääse kaatumaan kaapista. Kiinnittää 2 yleisesti saatavana olevaa kulmaa kummallekin sivulle kaappiin 450 mm syvyydelle, 5 mm laitteen yläpuolelle.

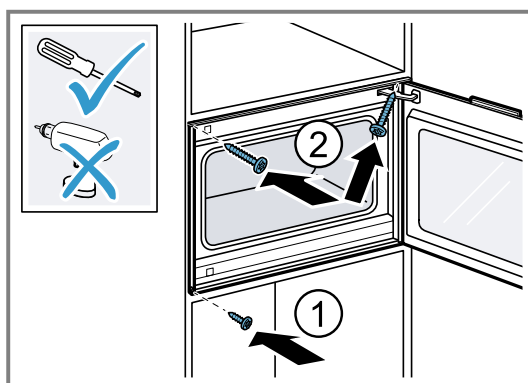
7. Vie liitäntäjohto, tuloletku ja poistoletku takana vasemmalla kaapissa liitäntöihin.
8. Työnnä laite kokonaan kalusteeseen.
 - Älä taita liitäntäjohtoa, tuloletkua ja poistoletkua tai jätä niitä puristuksiin.



9. Kohdista laite keskelle.
10. Suorista laite vesivaa'an avulla täsmällisesti vaakatasoon.



11. Avaa laitteen luukku.
12. Kiinnitä laite mukana toimitetuilla ruuveilla.
 - ▶ Kiinnitä laite ensin alemmalla ruuvilla kalusteeseen ①.
 - ▶ Kiinnitä molemmat ylemmät ruuvit ②.

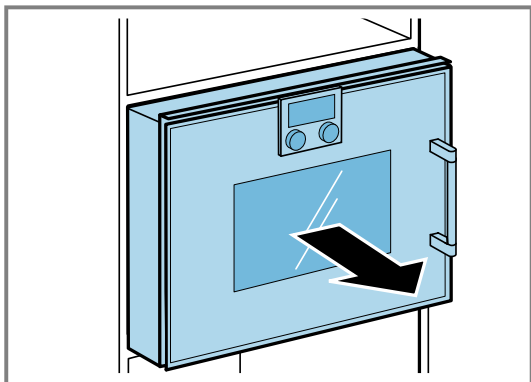


22.11 Laitteen luukun hienosäätö

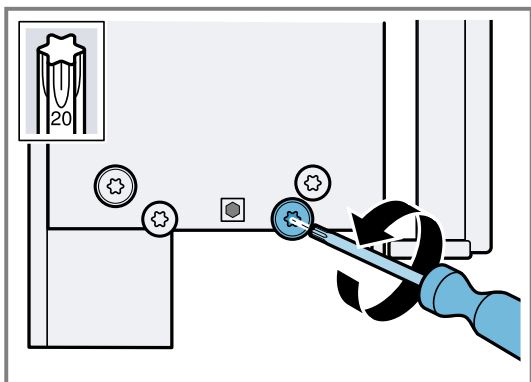
Laitteen luukku on toimitettaessa hienosäädetty paikalleen. Hienosäätö ei ole tavallisesti tarpeen. Hienosäädä tarvittaessa laitteen luukun asentoa saranasta, jotta saumarako on täsmällinen. Laitteen luukun korkeutta ei voi säätää.

Laitteen luukun hienosäätö

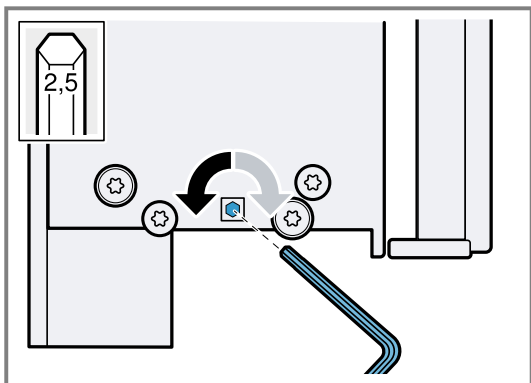
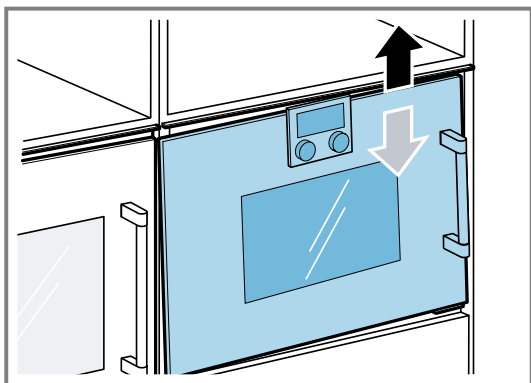
1. Vedä laitetta vähän ulos asennustilasta.



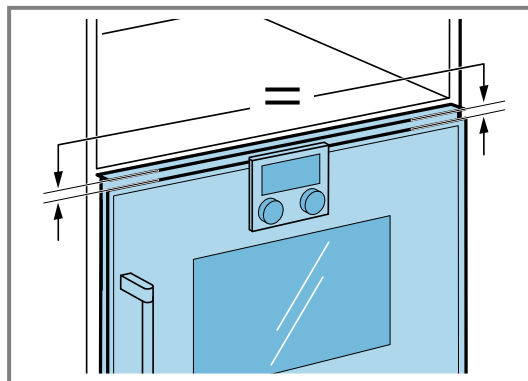
2. Löystytä sivulla olevaa ruuvia.



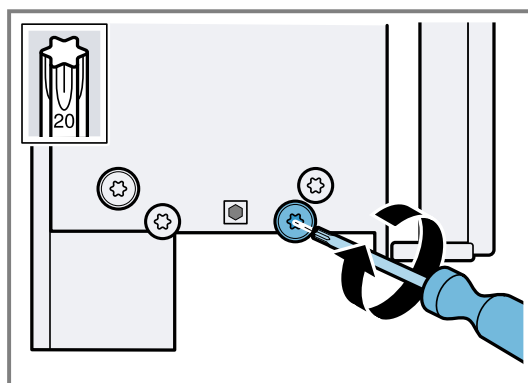
3. Hienosäädä laitteen luukku asetusruuvilla, avaa tarvittaessa laitteen luukku ja sulje se taas.



4. Tarkasta kohdistus.



5. Kiristä sivulla oleva ruuvi.



6. Työnnä laite asennustilaan.

22.12 Laitteen yhdistäminen uunin kanssa

1. Yhdistä vain saman merkin ja saman sarjan tarkoitukseen sopivat laitteet.
2. Asenna ensin yhdistelmähöyryuuni, sen jälkeen uuni.
3. Kun laite asennetaan uunin viereen varmista, että molempien laitteiden luukun kahvat ovat keskellä.
4. Kun asennussyvyys on 550 mm, sijoita vesijohdot ja liitäntäjohto runkoaukon alueelle.
5. Uunien BOP 2.. takasivulla on viisto kulma. Vie yhdistelmähöyryuunin tuloletku ja poistovesiletku takana vasemmalla kaapissa alaspäin liitäntöihin.
6. Jos letkuja ei saa vietyä kulmaan kaapissa takana vasemmalla, vedä kaapin runkoa vähintään 35 mm eteenpäin ja käytä sivuverhous tai muuta verhous, kun laite asennetaan uunin yläpuolelle.

22.13 Laitteen yhdistäminen lämpölaatikon kanssa

HUOMIO

Laitteen terävät reunat voivat vaurioittaa lämpölaatikon etulevyä.

- Varo vaurioittamasta lämpölaatikon etulevyä, kun työnnät laitteen paikalleen.
- Ennen kuin asennat toisen laitteen, avaa lämpölaatikko, aseta liina etulevyn päälle ja sulje lämpölaatikko laatikon etulevyn suojaamiseksi vaurioilta.

1. Yhdistä vain saman merkin ja saman sarjan tarkoitukseen sopivat laitteet.
2. Asenna ensin lämpölaatikko.
3. Noudata lämpölaatikon asennusohjetta.
4. Työnnä laite lämpölaatikon yläpuolelle kaappiin.

22.14 Laitteen irrotus

1. Poista laitteesta jännite
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta vähän ja vedä se kokonaan ulos.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698538 (050415) REG25
fi