

YHDISTELMÄHÖYRYUUNI

BS45.111





Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	6
4	Tutustuminen	6
5	Varusteet	10
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	12
7	Käytön perusteet	13
8	Ajastintoiminnot	14
9	Pitkäaika-ajastin	16
10	Lapsilukko	16
11	Automaattiohjelmat	16

12	Yksilölliset reseptit	17
13	Paistolämpömittari	19
14	Home Connect	21
15	Perusasetukset	23
16	Puhdistus ja hoito	26
17	Toimintahäiriöiden korjaaminen	31
18	Hävittäminen	34
19	Näin onnistut	34
20	Huoltopalvelu	52
21	Vaatimustenmukaisuusvakuutus	52
22	ASENNUSOHJE	53
22.1	Yleiset asennusohjeet	53

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.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi. 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.
 - ▶ Verkkajohtoa 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.
 - ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 52*
- 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!**

Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi.

- ▶ Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.

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 – Tulipalovaara!**

Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- ▶ Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia).
- ▶ Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

⚠ **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 – Loukkaantumisvaara!**

Paistolämpömittari on terävä.

- ▶ Käsittele paistolämpömittaria varovasti.

1.7 Puhdistus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun puhdistat laitetta.

⚠ **VAROITUS – Kemiallisten palovammojen vaara!**

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

- ▶ Noudata puhdistuskasettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- ▶ Älä juo puhdistusaineliuosta.
- ▶ Puhdistusaineliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Pese vesisäiliö astianpesukoneessa ennen laitteen seuraavaa käyttöä.
- ▶ Hävitä tyhjä puhdistuskasetti paikallisten määräysten mukaan kotitalousjätteen mukana.

⚠ **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. 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 luukkua.

► 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 riittävässä kypsennysastias-
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.

Vesisäiliössä oleva kuuma vesi voi vaurioittaa höyrytysjärjestelmää.

► Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.

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

► Poista kalkinpoistoaineliuos 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 kypsennyksen 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 26*

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

► Kuivaa uunitila puhdistuksen jälkeen
kuivausohjelmalla → *Sivu 30*.

Kalkinpoistotabletti voi vaurioittaa uunitilaa.

► Käytä kalkinpoistotablettia vain kalkinpoisto-ohjelmaa
varten.

► Aseta kalkinpoistotabletti vesisäiliöön.

- ▶ Älä laita kalkinpoistotablettia koskaan uunitilaan tai kuumenna sitä uunitilassa. Kuumuus voi sulattaa puhdistuskasetin ja vaurioittaa uunitilaa.
- ▶ Käytä puhdistuskasetteja vain puhdistusohjelmaa varten.

- ▶ Älä laita puhdistuskasetteja kuumaan uuniin tai kuumenna niitä uunissa. Kuumuus voi vaurioittaa paikalleen asetettua kasettia.
- ▶ Älä kuumenna laitetta, kun olet asettanut kasetin paikalleen. 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 kypsennää 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 lämmetä lisää.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- ✓ Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

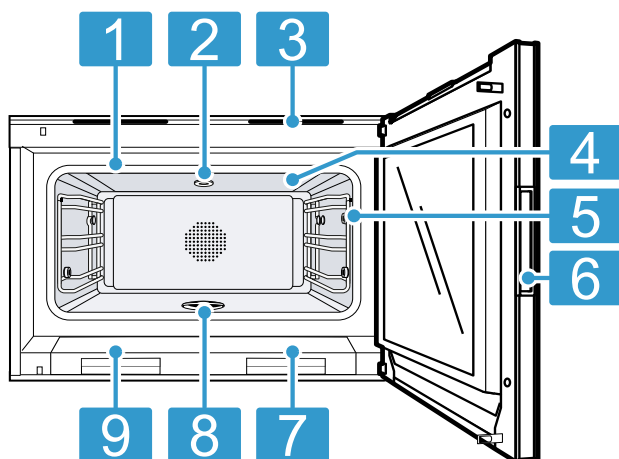
Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- ✓ Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

4 Tutustuminen

4.1 Laite

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.



5 Liitosholkki paistolämpömittarille → *Sivu 19*

6 Luukun tartuntasyvennys

7 Puhdasvesisäiliö

8 Siiviläsuodatin

9 Käytetyn veden säiliö

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

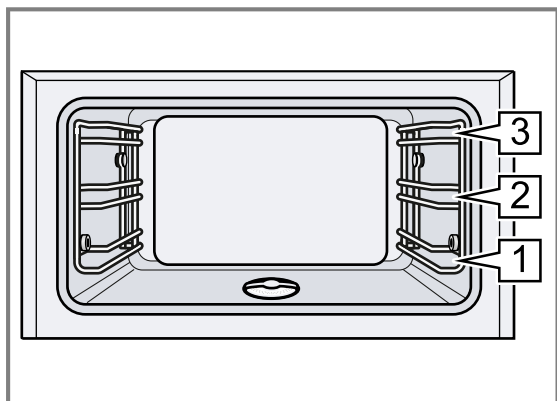
1 Luukun tiiviste

2 Liitosholkki puhdistuskasettia varten

3 Tuuletusaukot

4 Keraamista lasia oleva grillipinta

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



Puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö

Laitteessa on puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö. Kun avaat laitteen luukun, näet vasemmalla käytetyn veden säiliön ja oikealla puhdasvesisäiliön. Tätä puhdasvesisäiliö ennen jokaista höyryä käyttävää uunitoimintoa.

→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 13

Jos et käytä höyrytoimintoa, jätä tyhjät vesisäiliöt laitteessa olevaan lokeroonsa.

Puhdasvesisäiliön tilavuus on noin 1,7 litraa. Anna laitteen jäähtyä höyrytoimintokäytön jälkeen. Tyhjennä, puhdista ja kuivaa puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö.

Laitteessa, säiliössä ja säiliön kannessa on puhdasta vettä ja käytettyä vettä ilmaisevat symbolit. Jos asetat säiliön väärän kannen, säiliön kansi ei sulkeudu. Jos asetat säiliön väärään aukkoon, säiliötä ei saa työnnettyä kokonaan paikalleen.

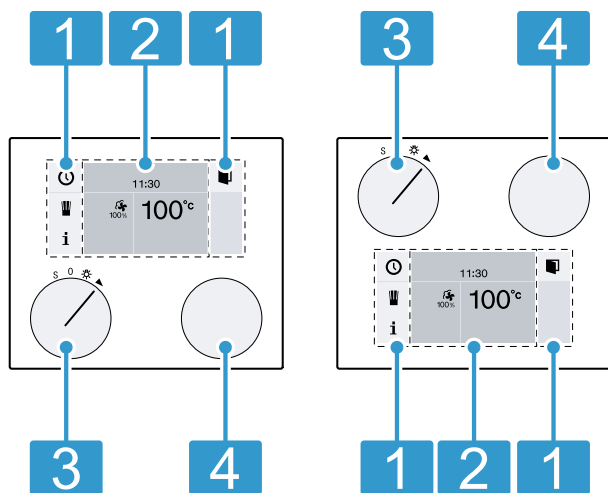
Käyttöelementit

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

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

Toimintovalitsin ja kiertovalitsin ovat laiteversiosta riippuen näytön yläpuolella tai alapuolella.

Kaikkia laitemalleja käytetään samalla tavoin.



1 Kosketuske- ntät

Nämä alueet ovat kosketusherkkiä. Valitse kyseinen toiminto koskettamalla symbolia.

2 Näyttö

Näytössä näkyvät esimerkiksi senhetkiset asetukset ja valintamahdollisuudet.

3 Toimintovali- tsin

Toimintovalitsimella valitset uunitoiminnon, puhdistuksen tai perusasetukset.

4 Kiertovalitsi- n

Kiertovalitsimella valitset lämpötilan ja muutat muita asetuksia.

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
□	Laitteen luukun avaaminen
i	Lisätietojen haku näyttöön
i ^①	Tärkeiden tietojen ja toimintakehotusten haku näyttöön
>>	Pikakuumennus ja tilanäyttö
📖	Automaattiohjelmien haku näyttöön Yksilöllisten reseptien haku näyttöön
rec	Menun kirjaaminen
🔧	Asetusten muokkaaminen
> A Ä	Nimen syöttäminen
✕	Kirjaimen poistaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastinvalikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
🔍	Esittelytila
🌡️	Paistolämpömittari → Sivu 19
🔥	Höyrytämisen käynnistäminen
🔥	Höyrytämisen lopettaminen
📶	Verkkoliitäntä (Home Connect) → Sivu 21

Värit

Eri värit on tarkoitettu ohjaamaan käyttäjää erilaisissa asetustilanteissa.

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

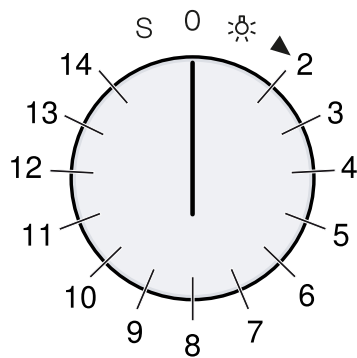
Esitystapa

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	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	Kiertoilma + 80 % kosteutta	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: lehtitaikinalle, lihalle ja linnulle Laite yhdistää kiertoilman ja höyryn.
4	Kiertoilma + 60 % kosteutta	30-230 °C Ehdotuslämpötila 170 °C	Yhdistelmäkäyttö: hiivataikinalleivonnaisille ja leivälle Laite yhdistää kiertoilman ja höyryn.
5	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.

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

Asento	Toiminto / uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
6	 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 kypsytyksen erityisen murean tuloksen takaamiseksi
8	 Sous vide -kypsennys	50-95 °C Ehdotuslämpötila 60 °C	Kypsennys "tyhjiössä" matalissa lämpötiloissa välillä 50-95 °C ja 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. Laite 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 Laite siirtää lämmön kosteuden avulla hellävaraisesti ruokiin. Ruokat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
14	 Tuoreuttaminen	60-180 °C Ehdotuslämpötila 120 °C	Kypsilte 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 23</i>
S	 Puhdistusohjelma		Runsaan lian poistaminen uunitilasta puhdistusohjelman → <i>Sivu 27</i> avulla
S	 Kuivausohjelma		Uunitilan nopea kuivaaminen kuivausohjelman → <i>Sivu 30</i> avulla, esim. puhdistuksen jälkeen

Asento	Toiminto / uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
S	 Kalkinpoisto-ohjelma		Kalkin poistaminen laitteesta kalkinpoisto-ohjelman → <i>Sivu 30</i> avulla

4.2 Luukun automaattinen avautuminen

Paina , laite avaa luukun. Luukku avataan käsin kokonaan auki sivulla olevasta tartuntasyvennyksestä. Kun lapsilukko on aktivoitu , pidä painettuna muutamia sekunteja, kunnes laite avaa luukun. Sähkökatkon sattuessa luukun automaattinen avautuminen ei toimi. Voit avata luukun käsin sivulla olevasta tartuntasyvennyksestä.

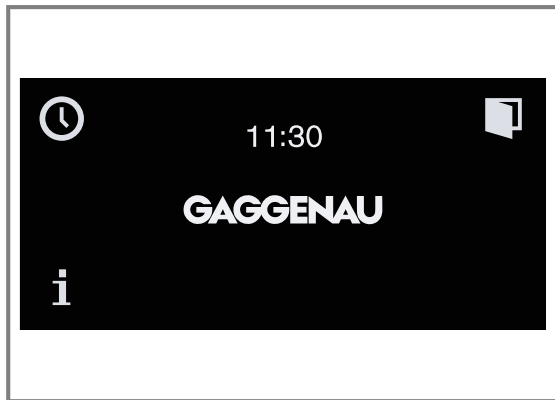
4.3 Virransäästötila

Laite 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 23*.

Jos perusasetuksissa on valittuna virransäästötilanäyttölle vaihtoehto "Pois", kierrä toimintovalitsinta poistukseksi virransäästötilasta. Univalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.



4.4 Lisätietoja

Painamalla  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 . 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  lisäksi sovelluksen Home Connect tilan.

→ "Home Connect ", *Sivu 21*

4.5 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.

4.6 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.

4.7 Turvakatkaisu

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

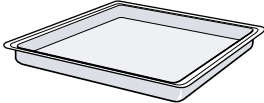
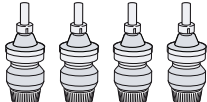
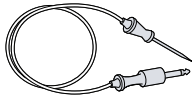
Kun ohjelmoituna on pitkäaika-ajastin, laite ei aktivoi turvakatkaisua.

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
4 puhdistuskasetin sarja		Uunitilan puhdistus puhdistusohjelmalla → <i>Sivu 27</i>
Paistolämpömittari		Paistolämpömittari → <i>Sivu 19</i> täsmällisen kypsennysasteen saavuttamiseksi: ▪ Liha ▪ Kala ▪ Lintu ▪ Leipä

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
4 puhdistuskasetin sarja	CLS10040
Sarja, jossa 4 kalkinpoistotablettia	17002490
GN-adapteri, käytettäväksi GN-kypsennysastioiden sisäosien ja paistovuokien kanssa	GN010330

Muut lisätarvikkeet	Tilausnumero
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

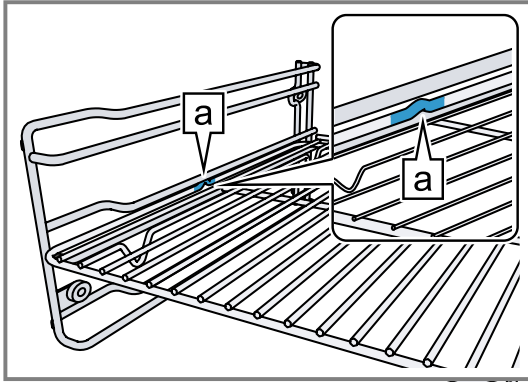
Ritilässä ja reiällisessä kypsennysastiassa on lukitustoiminto. Jotta kallistuksenesto toimii, työnnä ritilä ja reiällinen kypsennysastia uuniin aina oikein päin.

HUOMIO

Laite voi kallistua.

► Älä työnnä varustetta kannatinritilöiden väliin.

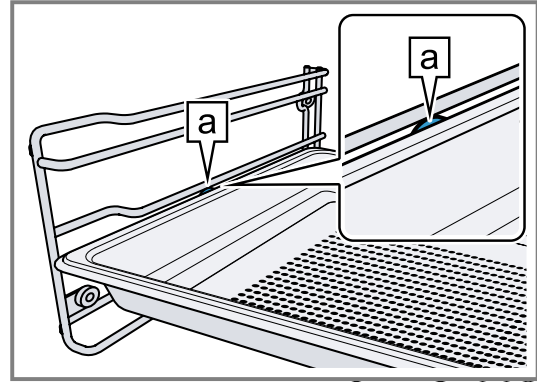
1. Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka  näyttää ylöspäin.



Lukitusnokat ovat vasemmalla ja oikealla puolella reunalla ritilän keskellä.

2. Varmista, että ritilän turvakaari on takana ja näyttää ylöspäin.

3. Varmista riällistä 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 23*.

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 ✓.

Ensimmäisen käyttöönoton päättäminen

Vaatus: Näytössä näkyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

- ▶ Paina ✓.
- ✓ Laite siirtyy virransäästötilaan.
- ✓ Näytössä näkyy virransäästötilanäyttö.
- ✓ Laite on käyttövalmis.

Luukun lasin puhdistus

Huomautus: Luukun tiiviste voidellaan tehtaalla tiiviiden 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 haju kuumentamalla tyhjää, suljettua laitetta.
Ihanteellinen asetus kuumentamiselle on ☼ ja 200 °C yhden tunnin ajan.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen aktivointi

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

7.2 Laitteen luukun avaaminen

1. Paina .
- ✓ Laitteen luukku avautuu.
2. Avaa laitteen luukku käsin kokonaan auki sivulla olevasta tartuntasyvennyksestä.
Kun lapsilukko on aktivoitu, pidä  painettuna muutamia sekunteja, kunnes laite avaa luukun.

7.3 Vesisäiliön täyttäminen

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilan kuumat pinnat voivat saada palavien nesteiden höyryt syttymään, ja seurauksena voi olla humahdusmainen räjähdys.

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

- Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunitilan etureuna kuumenee käytössä hyvin kuumaksi.

- Kun poistat vesisäiliön laitteesta, tartu vain vesisäiliön kahvaan.

HUOMIO

Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

- Älä käytä muita nesteitä kuin vettä.
- Käytä vain raikasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

Huomautus: Täytä puhdasvesisäiliö → *Sivu 7* ennen jokaista höyryä käyttävää uunitoimintoa.

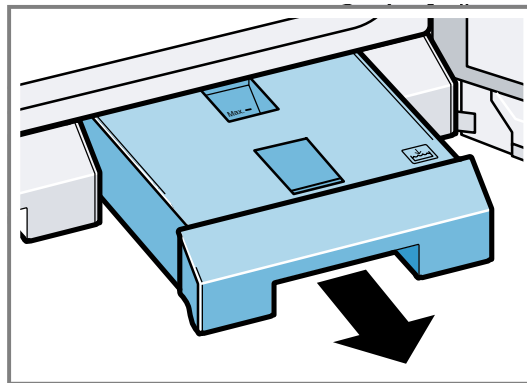
Jos et käytä höyrytoimintoa, jätä tyhjä vesisäiliö laitteessa olevaan lokeroonsa.

Puhdasvesisäiliö on laitteen oikealla puolella.

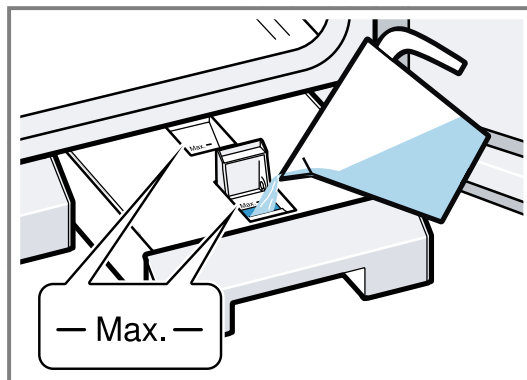
Puhdasvesisäiliön tilavuus on noin 1,6 litraa.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Vedä puhdasvesisäiliötä pois laitteesta niin pitkälle, että syvennys, jossa on täyttömäärän näyttö, on

laitteen ulkopuolella, tai poista puhdasvesisäiliö kokonaan laitteesta.



3. Avaa puhdasvesisäiliön kansi.
4. Täytä puhdasvesisäiliö 1,7 litralla kylmää vettä merkintään "Max." saakka.



5. Sulje puhdasvesisäiliön kansi.
6. Työnnä puhdasvesisäiliö paikalleen vasteeseen saakka.
7. Kun asetat säiliön kannen paikalleen ja työnnät säiliön laitteeseen, kiinnitä huomio puhtaan veden ja käytetyn veden → *Sivu 7* symboleihin.

7.4 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 ☼.

Huomautukset

- Jos valitset jonkin muun uunitoiminnon, asetettu lämpötila pysyy voimassa.
Ehdotuslämpötila näkyy näytössä vain päälle kytkemisen jälkeen.

- Jos vesisäiliö on tyhjä, näytössä näkyy viesti.
→ "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 13

7.5 Laitteen kytkeminen pois päältä

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

7.6 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

1. Varmista ennen kuumennusta, että puhdasvesisäiliössä on vettä.
Jos puhdasvesisäiliö on tyhjä, symboli ei näy näytössä.
2. Paina .
- ✓ Laite tuottaa hetken kuluttua höyryä uunitilaan.
- ✓ Höyrystäminen kestää n. 5 minuuttia.

Höyrystämisen keskeyttäminen

- ▶ Paina .

7.7 Jokaisen käytön jälkeen

Tyhjennä, puhdista ja kuivaa puhdasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö jokaisen höyryä käyttävän

uunitoiminnon jälkeen. Kuivaa uunitila, 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.

Vesisäiliön tyhjentäminen

HUOMIO

Kuumuus vaurioittaa vesisäiliötä.

- ▶ Älä kuivaa vesisäiliötä kuumassa uunissa.

1. Avaa laitteen luukku varovasti.
Laitteesta poistuu kuumaa höyryä.
2. Poista molemmat vesisäiliöt, tyhjennä, puhdista ja kuivaa ne.

Uunitilan kuivaaminen

1. Kun laite on jäähtynyt, poista ruoantähteet ja lika uunitilasta.
Kiinni palaneet ruoantähteet ja lika on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.
2. Pyyhi jäähtynyt unitila pehmeällä liinalla ja kuivaa sen jälkeen kunnolla.
3. Pyyhi tarvittaessa kondenssivesi pois kalusteista ja kahvoista.
4. Tarvittaessa voit kuivata uunitilan nopeasti kuivausohjelmalla. Kuivausohjelma → Sivu 30

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 **X**.
- ✓ 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.

¹ Ei käytettävissä virransäätötilassa.

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 kuluminen.
- ✓ 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 kuluminen.

Ajanottokellon pysäyttäminen

1. Paina .
2. Valitse toiminto "Ajanottokello"  valitsemalla .
3. Paina .
- ✓ Ajan kuluminen pysähtyy.
- ✓ Näytössä näkyy .
4. Kun haluat käynnistää ajanottokellon uudelleen, paina .
- ✓ Ajan kuluminen 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 0.
 - ✓ Äänimerkki sammuu.

Kypsennysajan muuttaminen

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

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 päättymisen

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 siirrät kypsennysajan päättäväksi 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 päättymisen"  valitsemalla .

3. Aseta haluamasi kypsennysajan päättymisen kiertovalitsimella.
Kun  vilkkuu, aseta ensin kypsennysaika.
4. Käynnistä valitsemalla .
✓ Laite siirtyy odotustilaan.
✓ Näytössä näkyy käyttötapa, lämpötila, kypsennysaika ja kypsennysajan päättymisen.
✓ 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 päättymisen"  valitsemalla .
3. Aseta haluamasi kypsennysajan päättymisen 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 23* 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 päättymisen 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.
- ✓ Uunivalo 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

Vaatuset

- Aseta lapsilukko perusasetuksissa → *Sivu 23* 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 tarvitset paistolämpömittarin. Käytä näissä resepteissä paistolämpömittaria → *Sivu 19*.
- 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. Vahvista 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. Vahvista haluamasi asetukset valitsemalla ✓.

8. Noudata näytössä olevia ohjeita.

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

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

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", Sivut 17*

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan ☼.
- ✓ Näytössä näkyy .
2. Paina .
3. Valitse kiertovalitsimella "Viimeiset automaattiohjelmat".
4. Vahvista valitsemalla ✓.
5. Valitse haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
6. Syötä ja tallenna ruoalle nimi. → *Sivu 18*

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 18*.
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", Sivu 18

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 19* 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", Sivu 18
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 18* tai valitse aika-asetus valitsimella .
- Jos vaiheelle on ohjelmoitu sisälämpötila, kypsennysaika ei voida syöttää.
10. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
11. Kun valmistus on päättynyt, lopeta syöttäminen valitsemalla  tai valitse seuraava vaihe valitsemalla .
12. Tallenna valitsemalla  tai keskeytä valitsemalla  ja poistu valikosta.

Sisälämpötilan syöttäminen yhdelle vaiheelle

Huomautus: Jos vaiheelle on ohjelmoitu sisälämpötila, kypsennysaika 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  .
4. Kun haluat käyttää ääkkösiä ja erikoismerkkejä, paina pitkään  .
5. Kun haluat tehdä rivinvaihdon, paina kaksi kertaa  .
6. Siirrä kursoria oikealle painamalla lyhyesti .
7. Kun haluat siirtyä tavallisiin merkkeihin, paina pitkään  .
8. Kun haluat tehdä rivinvaihdon, paina kaksi kertaa  .
9. Kun haluat poistaa kirjaimen, paina .
10. Tallenna valitsemalla  tai keskeytä valitsemalla  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 19*.
 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 kulumisen 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 .
3. Valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit" ja vahvista valitsemalla .
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
5. Poista resepti valitsemalla .
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 tasogrillia 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 23*.

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
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
Sakshanhirven selyspihvi	65-70

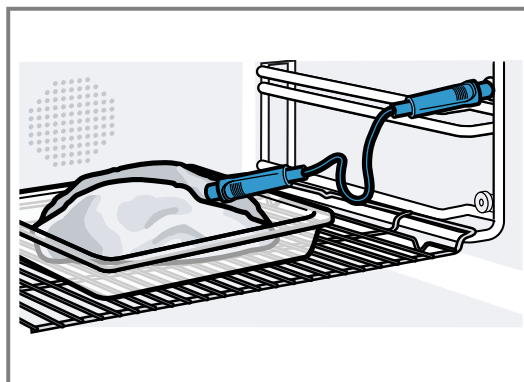
Kypsennettävä tuote	Sisälämpötilan ohjearvo °C
Jäniksenselys, kaniininselys	65-70
Lintu	
Broileri	90
Helmikana	80-85
Hanhi, kalkkuna, ankka	85-90
Ankanrinta, punertava	55-60
Ankanrinta, täyskypsä	70-80
Strutsinlihapihvi	60-65
Karitsa	
Karitsanreisi, punertava	60-65
Karitsanreisi, täyskypsä	70-80
Karitsanselys, 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

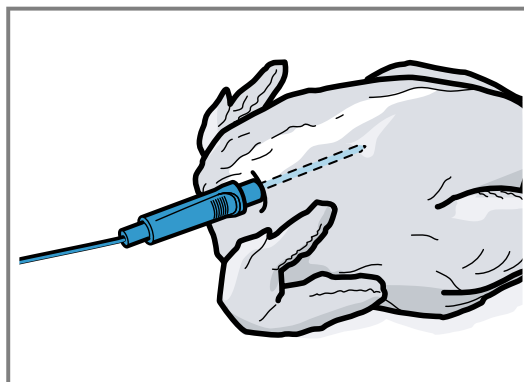
1. Työnnä paistolämpömittari sivulta paksuimpaan kohtaan lihaa vasteeseen saakka.



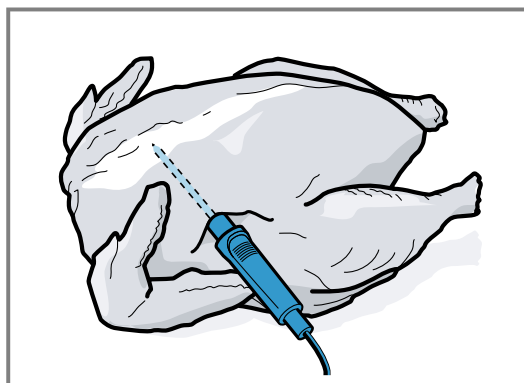
2. Jos paloja on useampia, työnnä paistolämpömittari paksuimman palan keskelle.

Paistolämpömittarin työntäminen lintuun

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



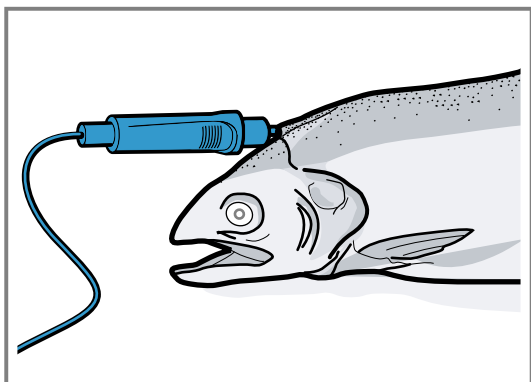
2. Työnnä paistolämpömittari lintuun sen rakenteesta riippuen poikittain tai pitkittäin.



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

Paistolämpömittarin työntäminen kalaan

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



2. Aseta kokonainen kala perunanpuolikkaan avulla vatsalleen rutille.

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

Vaativuudet

- 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	Liitäntätyyppi	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 laitteessa. 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.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

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 kaukokäynnistys, paina .
 - ✓ **i**:n viereen ilmestyy .
 3. Tee asetus Home Connect -sovelluksessa ja lähetä se laitteeseen.

Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun 15 minuuttia kaukokäynnistys aktivoituu 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 "Irrotus".
 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 minuutteja. 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 suojausta 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 muutamia sekunteja. Laite sulkee perusasetusvalikon uudelleenkäynnistyksen jälkeen.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Vastaa kysymykseen: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?"

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

Näyttö	Perusasetus	Valinta	Kuvaus
			valitsemalla ✓ kun haluat vahvistaa valinnan tai keskeytä 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.
	Puhdistusohjelman esittelykäyttö	Puhdistusohjelman esittelykäytön käynnistäminen	Puhdistusohjelman esittelykäyttö on esittelytarkoituksia varten. Ohjelmassa ei ole puhdistus- eikä kuumennustoimintoa. Puhdistusohjelman esittelykäyttö kestää 10 minuuttia. Voit lopettaa ohjelman milloin tahansa. Tarvitset uuden tai käytetyt vakiomallisen puhdistuskasetin. Kuivaa uunitila ohjelman päättymisen jälkeen käsin.
	Pitkäaika-ajastin	Ei käytettävissä ¹ Käytettävissä	Käytettävissä: voit tehdä pitkäaika-ajastimen → <i>Sivu 16</i> asetukset.
	Kypsennysaika-arvion näyttäminen paistolämpömittaria käytettäessä	Päälle ¹ Pois	Päälle: kun käytät paistolämpömittaria, näytössä näkyy kypsennysaika-arvio.
	Luukun lukitsin	Pois ¹ Päälle	Luukun lukitsin estää sinua avaamasta laitteen luukkua vahingossa. Kun asetettuna on "Päälle", paina  usean sekunnin ajan, kunnes luukku avautuu.
	Lapsilukko	Ei käytettävissä ¹ Käytettävissä	Käytettävissä: voit aktivoida lapsilukon → <i>Sivu 16</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 asetusmahdollisuuksia.

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 tyylistä 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!**

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

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

⚠ **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 hankaustyynyjä 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.

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 teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyyny, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään ole sopivia. Ne naarmuttavat pintaa. Kuivaa uunitila aina puhdistuksen jälkeen. → "Kuivausohjelma", Sivu 30 Huomautus: Puhdistusainejäämät aiheuttavat kuumennettaessa tahroja, joita ei saa poistettua. Poista puhdistus- ja hoitoainejäämät ennen uunitilan kuivausta huolellisesti puhtaalla vedellä.
Runsaasti likaantunut uunitila	Puhdistusohjelma	Puhdistusohjelma → Sivu 27 poistaa runsaan lian.
Keraamista lasia oleva grillipinta	Keraamisen lasin puhdistusaine	Puhdista säännöllisesti keraamisen lasin puhdistusaineella. Älä käytä puhdistuslastaa.

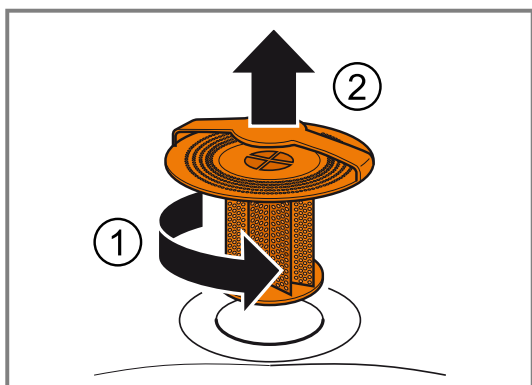
Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla.
Vesisäiliö	- Kuuma astianpesuaineliuos - Astianpesukone	Poista astianpesuainejäämät puhdistuksen jälkeen huuhtelemalla huolellisesti puhtaalla vedellä. Pese tarvittaessa astianpesukoneessa. Poista kansi ja aseta vesisäiliö ylösalaisin käännettynä astianpesukoneeseen. Huomautus: Tarkasta ennen kannen paikalleen asettamista, että imuletkussa ei ole jäämiä. → "Vesisäiliön tarkastus", Sivu 34 Anna vesisäiliön kuivua puhdistuksen jälkeen kansi avoimena.
Kannatinritilät	- Astianpesukone - Kuuma astianpesuaineliuos	Huomautus: Ota tarvittaessa kannatinritilät pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Kannatinritilöiden poistaminen", Sivu 31 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.

16.2 Mikrokuituliina

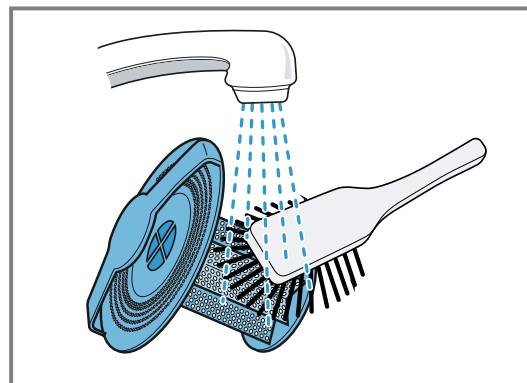
Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti herkkien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian. Mikrokuituliinoja on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta.

16.3 Siiviläsuodattimen puhdistus

- Puhdista siiviläsuodatin tarvittaessa. Kalan tai lihan kypsennyksen yhteydessä suosittelemme puhdistusta jokaisen käytön jälkeen.
- Kierrä uunitilan pohjassa olevaa siiviläsuodatinta vasemmalle ① ja ota se pois paikaltaan ②.



- Poista ruoantähteet siiviläsuodattimesta.



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

Huomautus: Älä käytä yhdistelmähöyryuunia koskaan ilman siiviläsuodatinta.

16.4 Puhdistusohjelma

Puhdistusohjelma poistaa kiinni tarttuneen lian puhdistuskasetin avulla ja puhdistaa, huuhtelee ja kuivaa uunitilan täysin automaattisesti. Puhdistusohjelmaa varten tarvitaan erityisiä puhdistuskasetteja.

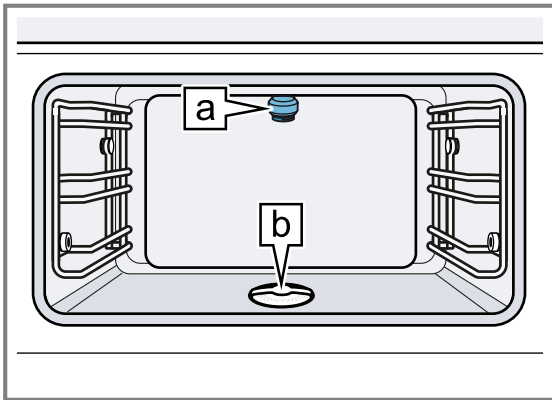
HUOMIO

Kuumuus voi sulattaa puhdistuskasetin ja vaurioittaa uunitilaa.

- Käytä puhdistuskasetteja vain puhdistusohjelmaa varten.
- Älä laita puhdistuskasetteja kuumaan uuniin tai kuumenna niitä uunissa.

Puhdistuskasetti kierretään kiinni uunin yläosaan. Varmista, että siiviläsuodatin on puhdistusohjelman

aikana paikallaan uunitilan pohjassa. Jos siiviläsuodatin  poistetaan ennen puhdistusohjelmaa, uunitilasta ei tule puhdas.



Puhdistuskasetteja on saatavana huoltopalvelusta tai verkkokaupasta. Puhdistuskasetit ovat kertakäyttöisiä eikä niitä voi täyttää. Älä käytä muuta puhdistusainetta. Puhdistusohjelma kestää kokonaisuudessaan n. 4 tuntia 20 minuuttia. Puhdistusohjelma etenee automaattisesti. Noin 3 tunnin 40 minuutin kuluttua sinun pitää tyhjentää molemmat vesisäiliöt ja täyttää puhtaan veden säiliö. Tavanomaisessa käytössä suosittelemme puhdistamaan laitteen puhdistusohjelmalla neljä kertaa vuodessa. Käytöstä riippuen puhdistus saattaa olla tarpeen useamminkin.

Älä päästä runsasta likaa palamaan kiinni, vaan käynnistä puhdistusohjelma heti, kun laite on jäähtynyt lämpötilaan 40 °C.

Voit tarkastaa uunitilan lämpötilan koskettamalla symbolia .

Voit käynnistää puhdistusohjelman vain, kun laite on jäähtynyt lämpötilaan alle 40 °C.

Poista uunitilasta kaikki varusteet ennen kuin käynnistät puhdistusohjelman. Poista ritilä, kypsennysastia ja paistolämpömittari.

Laitteen luukku on puhdistusohjelman ajan lukittu. Älä yritä avata laitteen luukku puhdistusohjelman aikana. Uunitilasta voi valua vettä.

Tuulettimen ääni on puhdistusohjelman kuluessa voimakkaampi. Se on normaalia.

Anna puhdistusohjelman käydä aina loppuun saakka. Puhdistusohjelmaa ei voi keskeyttää.

Poiskytketymisajan valinta

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan S.
✓ Näytössä näkyy .
2. Vahvasta valitsemalla ✓.
✓ Näytössä näkyy poiskytketymisaika, jolloin puhdistusohjelma päättyy.
3. Siirrä halutessasi poiskytkentäaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella.
✓ Laite siirtää käynnistysaika ja poiskytketymisaika. Puhdistusaika ei muutu.

Laitteen valmistelu puhdistusohjelmaa varten

VAROITUS – Kemiallisten palovammojen vaara!

Puhdistusaineliuos voi aiheuttaa syöpymisovireita suussa, nielussa, silmissä ja iholla.

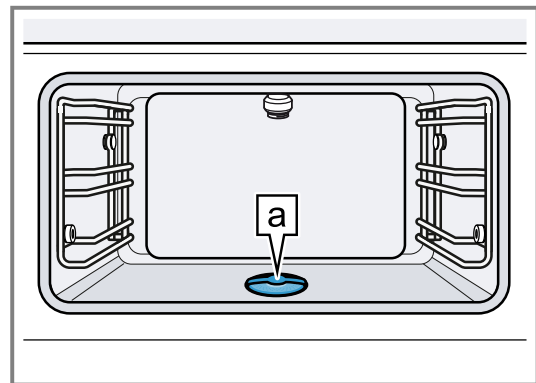
- Noudata puhdistuskasettien pakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä juo puhdistusaineliuosta.

- Puhdistusaineliuos ei saa päästä kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- Pese vesisäiliö astianpesukoneessa ennen laitteen seuraavaa käyttöä.
- Hävitä tyhjä puhdistuskasetti paikallisten määräysten mukaan kotitalousjätteen mukana.

HUOMIO

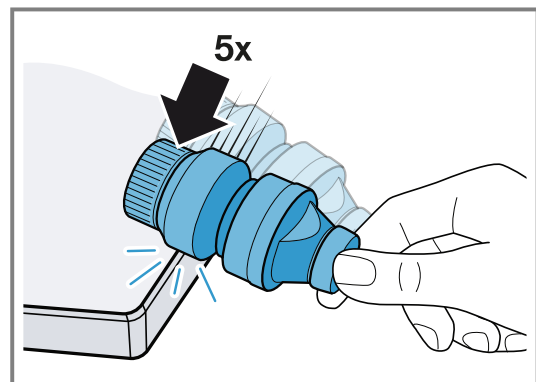
Kuumuus voi vaurioittaa paikalleen asetettua kasettia.

- Älä kuumenna laitetta, kun olet asettanut kasetin paikalleen.
1. Poista kaikki varusteet uunitilasta.
 2. Poista karkea lika.
 3. Vahvasta valitsemalla ✓.
 4. Varmista, että siiviläsuodatin on puhdistusohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa.



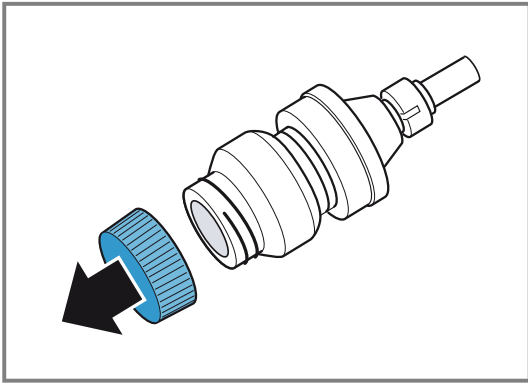
Jos siiviläsuodatin  poistetaan ennen puhdistusohjelmaa, uunitilasta ei tule puhdas.

5. Ota käytetyn veden säiliö pois paikaltaan ja puhdista se.
6. Täytä kumpaankin vesisäiliöön 1,7 l vettä ja työnnä säiliöt laitteeseen.
7. Vahvasta valitsemalla ✓.
8. Irrota puhdistusjauhe puhdistuskasetista koputtamalla puhdistuskasettia kevyesti työtasoa vasten.

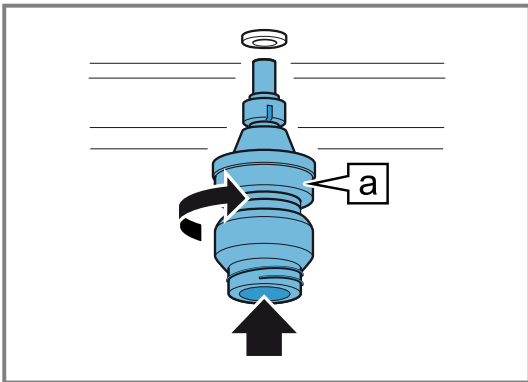


9. Poista korkki puhdistuskasetista.
► Älä poista puhdistuskasetin aukossa olevaa vahatulppaa.
► Älä käytä muuta puhdistusainetta.

- Älä käytä vaurioituneita puhdistuskasetteja.



10. Kierrä puhdistuskasetti **a** uunitilassa ylhäällä olevaan liitosholkkiin vasteseen saakka.



Puhdistusohjelman käynnistäminen

1. Sulje laitteen luukku.
2. Vahvista valitsemalla ✓.
✓ Näytössä näkyy puhdistuksen kesto.
3. Käynnistä valitsemalla ►.
✓ Puhdistuksen kesto aika kuluu näytössä.
✓ Uunilamppu ei pala.
✓ Laitteen luukku on lukittu.
✓ Noin 3 tunnin 40 minuutin kuluttua näytössä näkyy viesti.

Vesisäiliöiden tyhjentäminen

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Vesisäiliöissä oleva vesi on kuumaa.

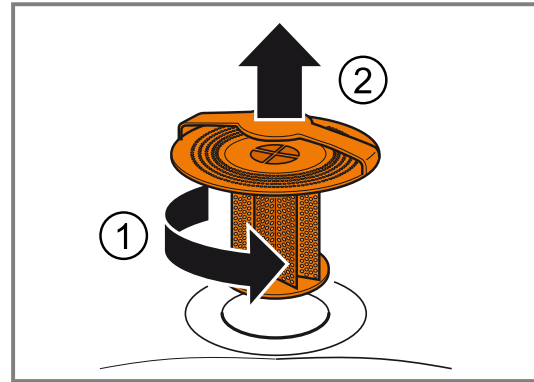
- Poista ja tyhjennä vesisäiliöt varovasti.

1. Ota molemmat vesisäiliöt pois paikaltaan.
2. Puhdista molemmat vesisäiliöt.
3. Täytä puhtasvesisäiliö kylmällä vedellä merkintään "Max." saakka.
4. Työnnä molemmat vesisäiliöt laitteeseen.
5. Vahvista valitsemalla ✓.
6. Jatka painamalla ►.
✓ Kun puhdistusohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
✓ Laitteen luukun lukitus vapautuu.
✓ Näyttöön ilmestyy viesti.

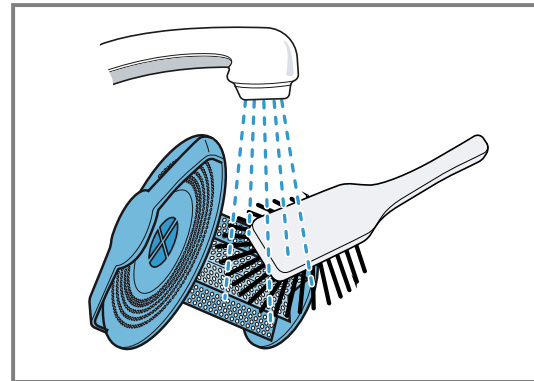
Puhdistusohjelman lopettaminen

1. Poista puhdistuskasetti.

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



3. Poista ruoantähteet siiviläsuodattimesta.
4. Huuhtelee siiviläsuodatin juoksevan veden alla.



5. Vahvista valitsemalla ✓.
✓ Puhdistusohjelma on päättynyt.
6. Anna laitteen jäähtyä.
7. Kiillota uunitila ja luukun lasi pehmeällä liinalla.
► Poista tarvittaessa valkoiset juovat uunitilasta ja luukun lasista kostealla liinalla.
Veden kovuudesta riippuen voi viimeisestä huuhtelukerrasta jäädä kuivauksen jälkeen valkoisia juovia uunitilaan ja luukun lasiin.
8. Puhdista puhtasvesisäiliö, käytetyn veden säiliö ja säiliöiden kannet puhdistusohjelman päätyttyä astianpesukoneessa.
9. Hävitä tyhjä puhdistuskasetti paikallisten määräysten mukaan kotitalousjätteen mukana.

Syitä epätydyttävään puhdistustulokseen

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Puhdistusaineliuos voi aiheuttaa syöpymisoireita suussa, nielussa, silmissä ja iholle.

- Älä poista käytetyn puhdistuskasetin korkkia, jotta vältät puhdistusaineen joutumisen iholle tai silmiin.

Mahdollinen syy	Ratkaisu
Korkki on vielä paikallaan puhdistuskasetissa.	Poista puhdistuskasetti laitteesta, kun puhdistusohjelma on päättynyt. Älä käytä puhdistuskasettia uudelleen. Hävitä puhdistuskasetti paikallisten määräysten mukaan.
Siiviläsuodatin puuttuu.	Varmista, että siiviläsuodatin on

Mahdollinen syy	Ratkaisu
	puhdistusohjelman aikana paikallaan uunitilan pohjassa.
Laite ei saa virtaa.	Jos sähkökatko on jatkunut yli 3 minuuttia, laite lopettaa puhdistusohjelman pikaohjelmalla.
Lika on palanut pahasti kiinni.	Käynnistä puhdistusohjelma uudelleen, jotta saat poistettua kiinni tarttuneen lian.
Puhdistuskasetissa on puhdistuksen jälkeen puhdistusainejäämiä.	Toista puhdistus puhdistuskasetin avulla. Ennen puhdistusta koputa puhdistuskasettia kovemmin työtasoa vasten.

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, huuhdella ja kuivata laitteen täysin automaattisesti. Säännöllinen kalkinpoisto auttaa pitämään laitteen hyvässä kunnossa.

HUOMIO

Kalkki voi vaurioittaa laitetta.

- ▶ Poista laitteesta kalkki säännöllisesti. Vääränlaiset 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.

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 50 minuuttia. Sinun pitää tyhjentää, puhdistaa ja täyttää vesisäiliö 1 tunnin 30 minuutin kuluttua.

Kalkinpoisto-ohjelman käytön valmistelu

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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

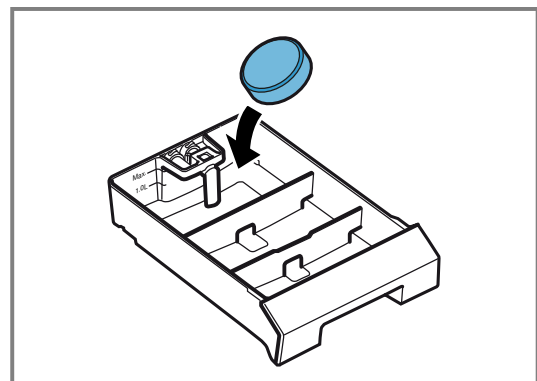
- ▶ Vältä ihokontaktia kalkinpoistoliuoksen kanssa.
- ▶ Pidä kalkinpoistoliuos poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä juo kalkinpoistoliuosta.
- ▶ Älä päästä kalkinpoistoliuosta kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
- ▶ Pese vesisäiliö astianpesukoneessa tai huolellisesti käsin ennen laitteen seuraavaa käyttöä.

HUOMIO

Vääränlaiset kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.

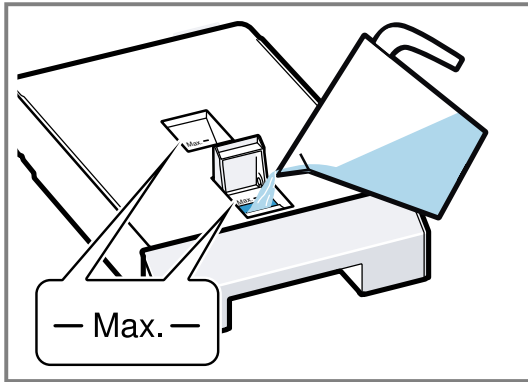
- ▶ Käytä vain ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja.

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 puhdasvesisäiliö laitteesta ja ota säiliön kansi pois paikaltaan.
6. Poista kalkinpoistotabletti muovipakkauksesta.
7. Aseta kalkinpoistotabletti puhdasvesisäiliön takimmaiseen lokeroon.



8. Aseta kansi puhdasvesisäiliöön ja lukitse paikalleen.

9. Kaada puhtasvesisäiliöön merkintään "Max" saakka 1,7 l kylmää vettä.



10. Työnnä puhtasvesisäiliö paikalleen vasteeseen saakka.

Kalkinpoisto-ohjelman käynnistäminen

1. Sulje laitteen luukku.
2. Vahvasta valitsemalla ✓.
- ✓ Näytössä näkyy kalkinpoisto-ohjelman kesto 1.50 tuntia.
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 ihollla.

- ▶ 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. Tyhjennä käytetyn veden säiliö.
2. Puhdista käytetyn veden säiliö huolellisesti ja työnnä se paikalleen laitteeseen.
3. Puhdista puhtaan veden säiliö huolellisesti.
4. Kaada puhtaan veden säiliöön 1,7 l vettä ja työnnä säiliö paikalleen laitteeseen.
5. Vahvasta valitsemalla ✓.
- ✓ Laite käynnistää huuhtelun.
- ✓ Kun kalkinpoisto-ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki.
- ✓ Näyttöön ilmestyy viesti.

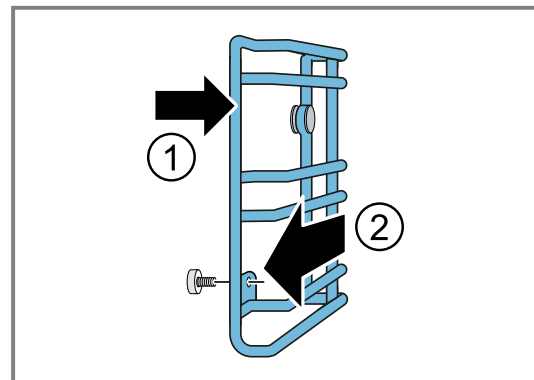
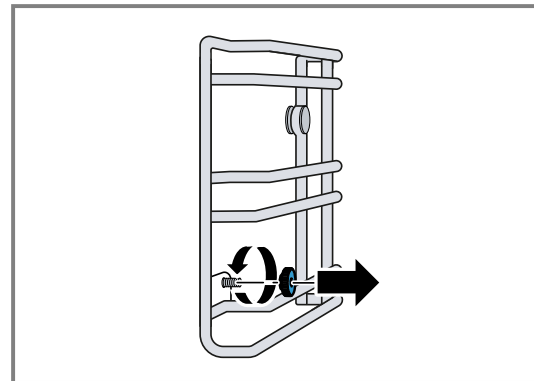
Vesisäiliöiden puhdistus

Poista puhdistuksen jälkeen kalkinpoistoainejäämät puhtasvesisäiliöstä ja käytetyn veden säiliöstä.

1. Poista puhtasvesisäiliö ja käytetyn veden säiliö laitteesta.
2. Poista säiliöistä kannet.
3. Pese puhtasvesisäiliö, käytetyn veden säiliö ja säiliöiden kannet astianpesukoneessa tai huolellisesti käsin.

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

Vääränlaiset 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 52

⚠ 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
Laite 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.
Laite ei toimi. Näytössä lukee "Laite lukittu. Kalkinpoisto välttämätön."	Laitteeseen on kertynyt kalkkia. ► Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → Sivu 30.
Vaikka kalkinpoisto on suoritettu, näytössä lukee "Poista kalkki".	Laitteeseen on kertynyt kalkkia, käytetty väärää kalkinpoistoaainetta. 1. Käytä ohjeen mukaisia kalkinpoistotabletteja. 2. Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → Sivu 30.
Laite ei käynnisty.	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni. ► Sulje laitteen luukku.
Laitetta ei saa käynnistettyä Home Connect -sovelluksen kautta.	Laitetta ei ole yhdistetty Home Connect -sovellukseen. ► Käynnistä yhteys laitteen ja Home Connect -sovelluksen välillä. → "Home Connect -asetusten tekeminen", Sivu 21 Laite on yhdistetty Home Connect -sovellukseen, mutta etäkäytön toimintoa ei ole aktivoitu. ► Aktivoi etäkäytön toiminto Home Connect -asetuksissa → Sivu 22. Toimintovalitsin ei ole valoasennossa. ► Kierrä toimintovalitsin valoasentoon.
Laite ei toimi. Näytössä näkyy E182.	Laitteeseen ei tule vettä. 1. Tarkasta vesisäiliö. → Sivu 34 2. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun → Sivu 52.
Laite ei toimi. Näyttö ei reagoi. Näytössä näkyy lapsilukon symboli	Lapsilukko on kytketty päälle. ► Deaktivoi lapsilukko → Sivu 16.
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 → Sivu 23.
Laite ei käynnisty, näytössä on viesti.	Vesisäiliö on tyhjä. ► Täytä vesisäiliö. → "Vesisäiliön täyttäminen", Sivu 13
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.

Vika	Syy ja vianhaku
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.
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. Laitte 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.
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 30</i> .
Laitte ei tuota enää kunnolla höyryä.	Laitteeseen on kertynyt kalkkia. ► Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma → <i>Sivu 30</i> .
Valo ei pala.	Lamppu on viallinen. ► Soita . → <i>"Huoltopalvelu", Sivut 52</i>
Käytettyä vettä ei saa poistettua.	Käytetyn veden säiliö pysyy lukittuna hetken aikaa kypsennyksen päätyttyä. ► Odota, kunnes lukitus avautuu.
Näytössä lukee "Tyhjennä vasen vesisäiliö", vaikka vasenta vesisäiliötä ei ole asetettu paikalleen.	Vesisäiliön sivuseinä on likaantunut. 1. Puhdista ja tyhjennä vesisäiliö. 2. Aseta vesisäiliö paikalleen laitteeseen. Kuulussa on vettä, likaa tai kalkkia. ► Puhdista ja kuivaa kuilu.
Näytössä näkyy virheilmoitus "Exx".	On ilmennyt vika. 1. Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintoalitsin kohtaan 0. ✓ Jos virheilmoitus ei ilmesty enää näyttöön, kyseessä oli kertaluonteinen ongelma. 2. Jos virheilmoitus jää näyttöön tai toistuu, ota yhteys huoltopalveluun → <i>Sivu 52</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.	Laitte on uusi. ► Kuumenna laitetta ennen ensimmäistä käyttöä yhden tunnin ajan 60 %:n kosteudella  ja lämpötilassa 200 °C. → <i>"Laitteen kuumentaminen", Sivut 12</i>

17.2 Sähkökatko

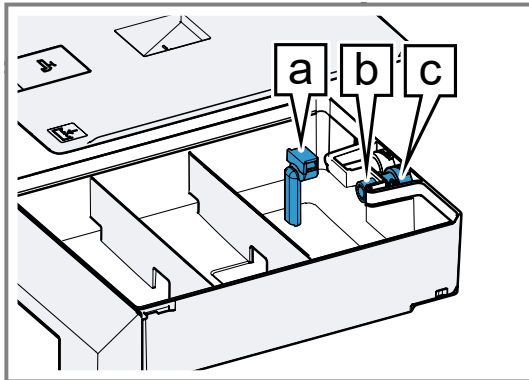
Laitte pysyy toiminnassa muutaman sekunnin sähkökatkosta huolimatta. Toiminto jatkuu. Jos sähkökatko on pidempi ja laite oli käytössä, näytössä näkyy viesti. Toiminto on keskeytynyt.

Laitteen käynnistäminen uudelleen käyttöön sähkökatkon jälkeen

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

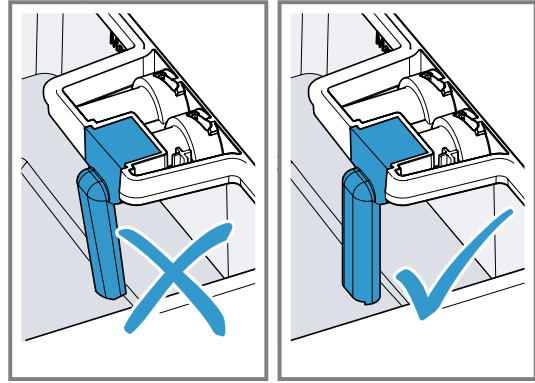
17.3 Vesisäiliön tarkastus

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.
2. Ota oikeanpuoleinen 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 23*.

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 Vihannekset

Noudata vihanneksille annettuja suositusasetuksia.

- Vihannekset kypsyvät höyryssä hellävaraisemmin kuin kiehuvaan veteen: maku, väri ja rakenne säilyvät paremmin. Vesiliukoiset vitamiinit ja ainesosat eivät huuhtoudu pois.

- Kaikki tiedot perustuvat 1 kg:aan puhdistettuja vihanneksia.
- Käytä vihannesten höyrykypsennykseen reiällistä kypsennysastiaa. Työnnä reiällinen kypsennysastia alhaalta päin toiselle kannatinkorkeudelle. Työnnä reiätön kypsennysastia sen alla olevalle kannatinkorkeudelle. Talteen otetun vihannesnesteen voit käyttää kastikkeen tai vihannesliemen pohjana.
- Blanseeraa esilämmitetyssä uunissa 8-10 minuuttia. Jos et tarjoa vihanneksia tai hedelmiä heti, jäähtytäne nopeasti jääkylmällä vedellä, jotta estät jälkilämmön aiheuttaman jälkikypsennyksen.

Vihannekset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Artisokat, suuret	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	60-65	
Artisokat, pienet	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	45-50	
Kukkakaali, kokonainen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-30	
Kukkakaali, nuppuina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	15-25	
Pavut, vihreät	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	35-50	
Parsakaali, nuppuina, standardin EN60350-1 mukaan	Reiällinen höyrykypsennysastia	90-100	 100%	100	20-25	
Salaattisikuri	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-30	
Herneet, tuoreet	Reiätön höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-30	peitä vedellä
Fenkoli, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-25	
Vihannesterrini	Reiällinen höyrykypsennysastia tai Terriinivuoka	90	 100%	100	50-60	
Herneet, pakaste, standardin EN60350-1 mukaan, 3 kg	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	35-45	
Porkkanat, viipaleina 0,5 cm	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-25	
Perunat, kuorittuina ja neljänneksinä	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	30-35	
Kyssäkaali, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-35	
Purjo, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-30	
Purjo, kokonainen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	35-45	
Paprika, täytetty, kasvisruoka	Reiällinen höyrykypsennysastia	180-200	 100% tai  80%	100 tai 80	20-25	Esilämmitä. Jos käytät lihatäytettä, ruskista täyte ensin.
Kuoriperunat, à n. 50 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	30-35	
Kuoriperunat, à n. 100 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	35-40	
Ruuskaali	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-30	
Punajuuri, viipaleina	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	65-75	
Parsa, vihreä	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	15-20	
Parsa, valkoinen	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-35	

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

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

19.3 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 %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Osterit, 10 kpl	Reiätön höyrykypsennysastia	80-90		100	7-10	liemessä
Kirjoahven, Tilapia, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	15-17	
Kultaotsa-ahven, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Kalafilee, à 200-300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Kalaterriini	Terriinivuoka	80-90		100	50-90	
Purotainen, kokonaisena, à 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Ruijanpallas, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Kampasimpukat, à 15-30 g	Reiätön höyrykypsennysastia	80-90		100	9-13	Valitse sitä pidempi kypsennysaika, mitä painavampia simpukat ovat.
Turska, 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	15-17	
Punanapsija, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Puna-ahven, à 120 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	15-17	
Merikrotti, à 200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	15-17	
Merianturarulla, täytetty, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Piikkikampela, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	
Meribassi, à 150 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	15-17	
Kuha, à 250 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	80-90		100	17-20	

19.4 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 19*.
- Ota liha jääkaapista 1 tunti ennen valmistamista.
- Kun käytät reiällistä kypsennysastiaa tai ritilää, 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 kypsentää 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 %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Entrecôte, ruskistettu, punertava, à 350 g	Reiätön höyrykypsennysastia	170-180		30	10-20	
Filee, ruskistettu, punertava, lehtitaikinakuoressa, 600 g	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 210 2. 120	1.  2. 	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Laita kypsennysastian pohjalle leivinpaperi.
Lihapasteija	Quichevuoka	1. 210 2. 180	1.  2. 	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Vasikanpotka, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 180 2. 120	1.  2. 	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Vasikanselys, ruskistettu, punertava, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	160-180	 tai 	30 tai 60	20-30	Kun reiättömään kypsennysastiaan laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Kassler, kypsennetty, viipaleina	Reiätön höyrykypsennysastia	100		100	15-20	
Kamarapintainen porsaampaisti, täyskypsä, 1,5 kg	1. Rutilä 2. Reiätön höyrykypsennysastia	1. 160 2. 230	1.  2. 	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Tee kamaraan ennen kypsennyksen ristikkeit. 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	 tai 	0 tai 30	12-15	
Lampaanreisi, ruskistettu, punertava, 1,5 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	1. 200 2. 140	1.  2. 	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Nyhtöpossu, 1 kg	Reiätön höyrykypsennysastia	150		100	110	
Kauriinselys, ruskistettu, punertava, à 500 g	Reiätön höyrykypsennysastia	160-170	 tai 	0 tai 30	12-18	
Naudanpaisti, täyskypsä, 1,5 kg	1. Rutilä 2. Reiätön höyrykypsennysastia	1. 230 2. 160	1.  2. 	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	50-60	
Porsaampaisti, kaula tai lapa, täyskypsä, 1-1,5 kg	1. Rutilä 2. Reiätön höyrykypsennysastia	1. 200-220 2. 160-180	1.  2. 	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Kun reiättömään kypsennysastiaan

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika min	Huomautuksia
						laitetaan nestettä, 30 % kosteus on riittävä.
Makkara, kypsä, lämmittäminen	Reiätön höyrykypsennysastia	85-90	 100%	100	10-20	esim. Lyoner, Weißwurst

19.5 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 19*.
- 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	
Paahtopaisti, 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	

19.6 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 19*.
- 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.  60% 2.  60%	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Kypsennä rintapuoli alaspäin. Käännä anka, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. Siten herkkä rintaliha ei kuivu niin paljon.
Ankanrinta, ruskistettu, punertava, à 350 g	Reiätön höyrykypsennysastia	160	 0%	0	25-30	
Hanhenmaksa	Terriinivuoka	65	 100%	100	50	
Broileri, kokonainen, 1,5 kg	1. Reiätön höyrykypsennysastia 2. Ritilä	1. 150 2. 230	1.  100% 2.  15%	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%	100	25-30	Reseptivihje: täytä pinaatilla ja lampaanmaitojuustolla.
Kalkkunanrintafilee, höyrykypsennetty, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	17-25	
Kananpoika, viiriäinen, höyrykypsennetty, à 150-200 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	20-25	
Kananpoika, viiriäinen, höyrykypsennetty, à 150-200 g	Reiätön höyrykypsennysastia	180-200	 60% tai  80%	60 tai 80	15-20	Reseptivihje: sivele öljyllä ja provinssin yrttisekoituksella.
Kyyhkynen, höyrykypsennetty, à 300 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	100	 100%	100	25-35	
Kyyhkynen, à 300 g	Reiätön höyrykypsennysastia	180-200	 60% tai  80%	60 tai 80	25-30	

19.7 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 hygieniaoheita ei noudateta.

- Käytä vain hyvälaatuisia tuoreita elintarvikkeita.
- Pese ja desinfioi kätesi. Käytä kertakäyttökäsineitä tai grillipihkeitä.

- 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 jälkiruokille. Suljet elintarvikkeet ilmatiiviisti tyhjiöpakkauslaitteella erityiseen kuumuutta kestäväan keittopussiin.
- Ravinto- ja aromiaineet säilyvät suojaavan pakkauksen ansiosta hyvin. Matalien lämpötilojen ja suoran lämmönsiirron ansiosta saavutat halutun kypsyysasteen 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 jälkiruokille 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 vakuumpakkauksissa, 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 kypsyymiskäyttäytyminen 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 voimakare ja vähän suolaa ja pippuria. Elintarvikkeen luonnollisten aromien voimistuminen riittää useimmiten jo makuelämykseksi.

Älä laita tyhjiöpakattuja ruokia päällekkäin tai liian tiiviisti vierekkäin kypsennysastiaan. Jotta 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 kypsyysastetta.
- 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 keittiöliinalla kuivaksi ennen kuin laitat sen kuumaan öljyyn, jotta vältät rasvariskeet.

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

Sous-vide - Liha

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kypsenny aika 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 paahtamisen aromin ilman, että liha kypsyy ylikypsäksi.
Entrecôte, punertava, à 180 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	63	 100%	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	 100%	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	 100%	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	 100%	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	 100%	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	 100%	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	 100%	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	Uunitointo	Kypsennysaika min	Huomautuksia
Ankanrinta, à 350 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	58	 100%	70	Paista nahkapuoli kypsennyksen jälkeen rapeaksi kuumalla pannulla.
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	Kypsennysaika 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	Kypsennysaika 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.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitoi minto	Kypsenny saika min	Huomautuksia
Perunat, kuorineen, kokonaiset tai puolitetut, 800 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	95		50	Reseptivihje: vakumoi voin ja suolan kera. Pese ensin huolellisesti.
Kirsikkatomaatit, kokonaiset tai puolitetut, 500 g	Reiällinen höyrykypsennysastia	85		15	Reseptivihje: vakumoi oliiviöljyn, suolan ja sokerin kera. Sekoita 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	Uunitoi minto	Kypsenny saika 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.

19.8 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 minuutteja. 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.

- Grillaa vain laitteen luukku suljettuna.
- Toiminnon Tasogrilli ja Kiertoilma yhteydessä riittää 5 minuutin esilämmitysaika. 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	

19.9 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	

19.10 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 49
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

19.11 Muut

Noudata suositusasetuksia.

Muut

Ruokalaji	Varusteet / astia	Lämpötila °C	Uunitointo	Kosteus %	Kypsenny aika min	Huomautuksia
Desinfointi, 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	

19.12 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 19</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
Kokojyväleipä	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	

19.13 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	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika 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

19.14 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.

19.15 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	Uunitointo	Kosteus %	Kypsennysaika 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	

19.16 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	

19.17 Mehustus - Marjat

Laitteessa voit mehustaa marjat vaivatta ja puhtaasti.

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

kypsennysastia nesteeseen 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	

19.18 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 jogurttihiipattua, 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.

19.19 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.

19.20 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, kauppiaaltsi tai verkkosivultamme.

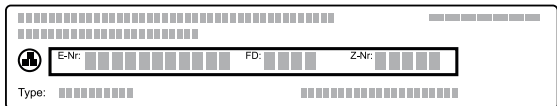
Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan 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.

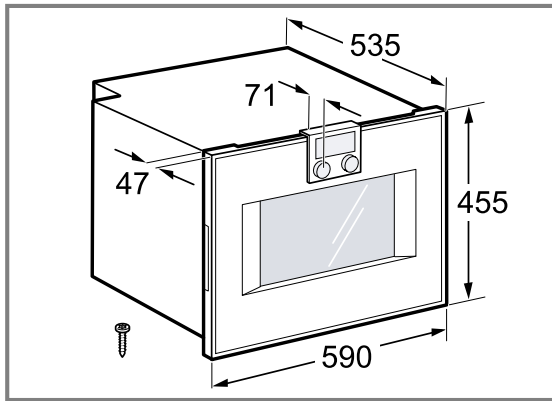
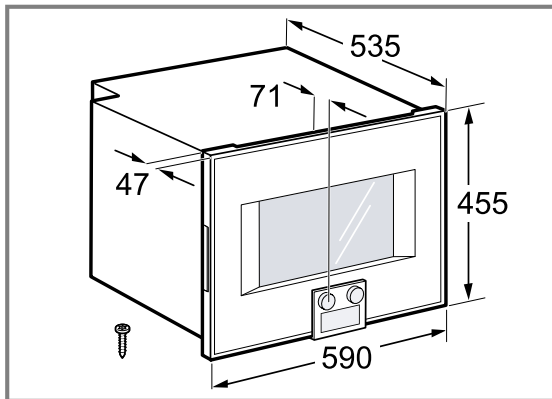
22.2 Suunnitteluohjeet

Ota ennen laitteen asennusta huomion seuraavat suunnitteluohjeet.

- Luukun avautumissuuntaa ei voi vaihtaa.
- Kalusterungon etäisyys luukun etupintaan on 47 mm.
- Ota huomioon etureunan ylitys sivuilla olevien laatikoiden avaamista varten.
- Ota kulmaratkaisua suunniteltaessa huomioon luukun avautumiskulma vähintään 90°.
- Älä asenna tämän laitteen yläpuolelle kaappiin mitään muuta sähkölaitetta.
- Älä asenna laitemallia, jossa ohjauspaneeli on laitteen alareunassa, astianpesukoneen yläpuolelle. Astianpesukoneesta nouseva höyry voi vaurioittaa laitteen elektroniikkaa.

22.3 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.

BS450 / BS451**BS454 / BS455****22.4 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.

22.5 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän 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.

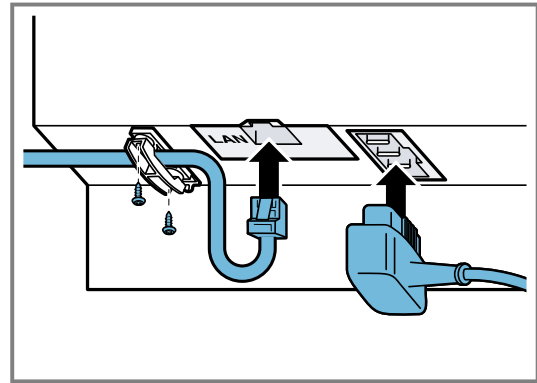
- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen enää käsiksi, kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.

22.6 LAN-liitäntä kotiverkkoon

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

LAN-liitännän muodostaminen

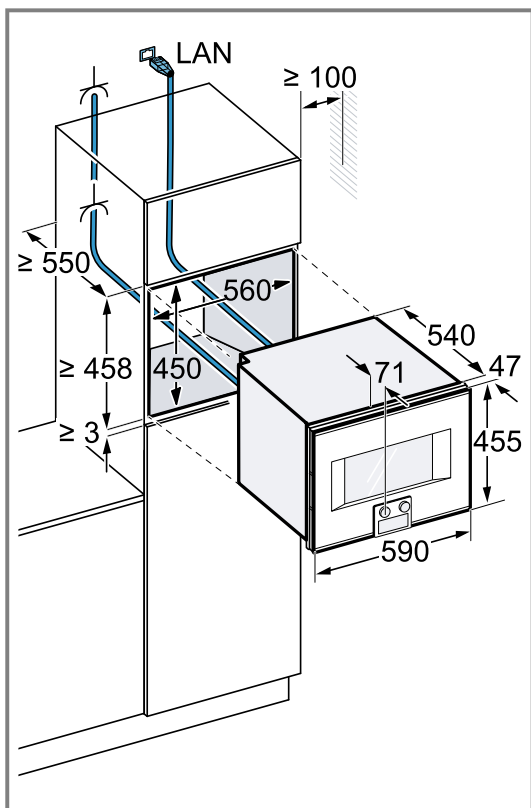
1. Liitä LAN-johto ennen laitteen asennusta laitteen takasivulla olevaan holkkiin.
2. Kiinnitä LAN-johto johtositeellä vetokuormituksen poistamiseksi.



3. Liitä LAN-johto verkkoliitäntään.

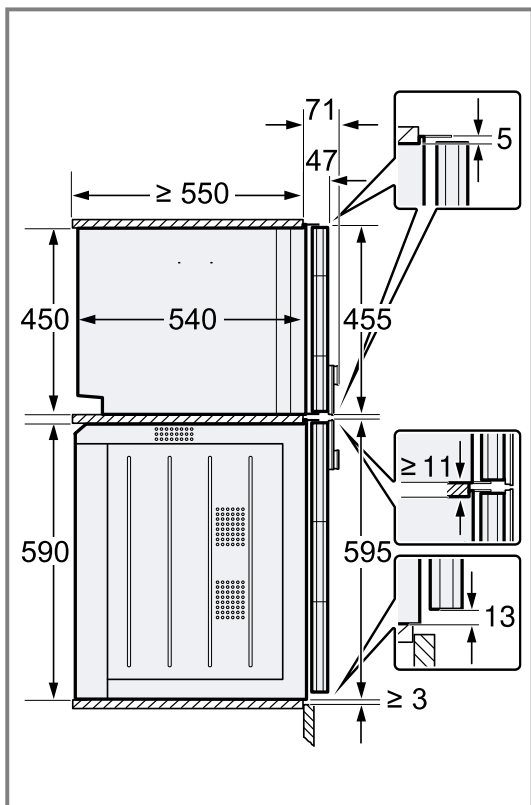
22.7 Laitteen asennus korkeaan kaappiin

1. Kun asennat laitteen korkeaan kaappiin, ota huomioon etäisyydet.



Kun asennat 2 laitetta vierekkäin, kohdista molemmat tartuntasyvennykset keskelle.

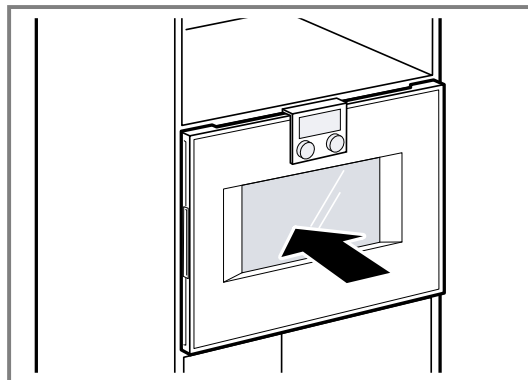
2. Kun asennat 2 laitetta päällekkäin, ota huomioon etäisyydet.



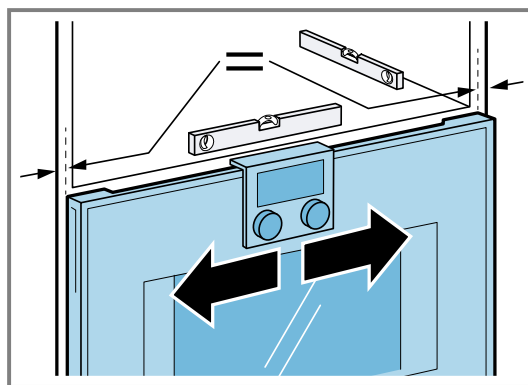
3. Jos laitteen yläpuolella ei ole välipohjaa, varmista, että laite ei pääse kaatumaan kaapista. Kiinnitä 2 yleisesti saatavana olevaa kulmaa kummallekin sivulle

kaappiin 450 mm syvyydelle, 5 mm laitteen yläpuolelle.

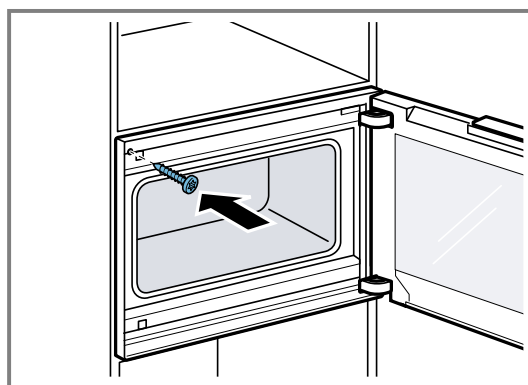
4. Työnnä laite kokonaan kalusteeseen.
 - Älä taita liitäntäjohtoa tai jätä sitä puristuksiin.



5. Kohdista laite keskelle. Laitteen ja viereisten keittiökalusteiden etuosien välissä pitää olla ilmatilaa 5 mm.
6. Suorista laite vesivaa'an avulla täsmällisesti vaakatasoon.



7. Avaa laitteen luukku.
8. Kiinnitä laite mukana toimitetulla ruuvilla.



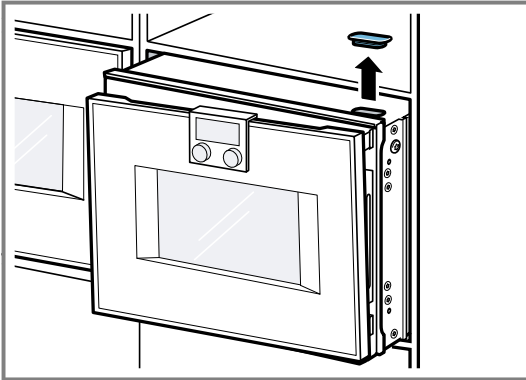
9. Poista punaista muovia oleva kuljetustuki luukun ylemmästä lukitsimesta.

22.8 Laitteen luukun hienosäätö

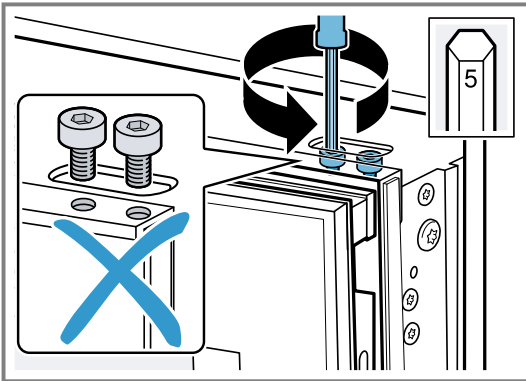
Laitteen luukku on toimitettaessa hienosäädetty paikalleen. Hienosäätö ei ole tavallisesti tarpeen. Hienosäädä tarvittaessa laitteen luukun asentoa saranasta, jotta saumarako on täsmällinen. Laitteen luukun korkeutta ei voi säätää.

Laitteen luukun hienosäätö

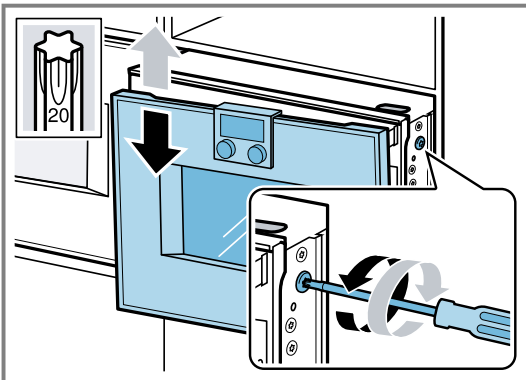
1. Vedä laitetta vähän ulos asennustilasta.
Laitteen yläosassa on saranoiden puolella soikea aukko.
2. Poista suojus.



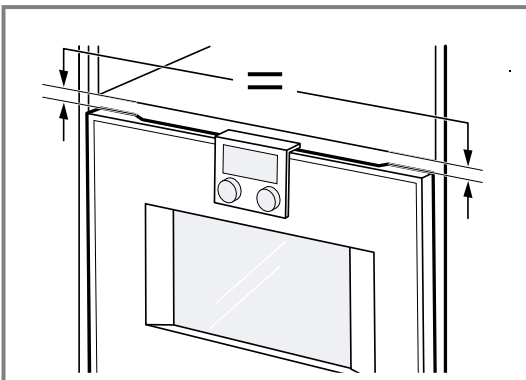
3. Löystytä molempia ruuveja hiukan, mutta älä kierrä niitä kokonaan irti.



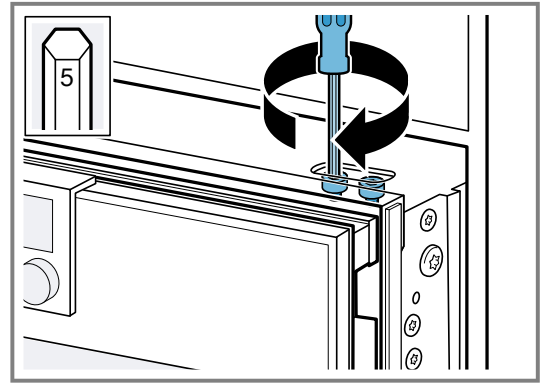
4. Hienosäädä laitteen luukku sivulla olevalla ruuvilla, avaa sitä varten tarvittaessa laitteen luukku ja sulje se taas.



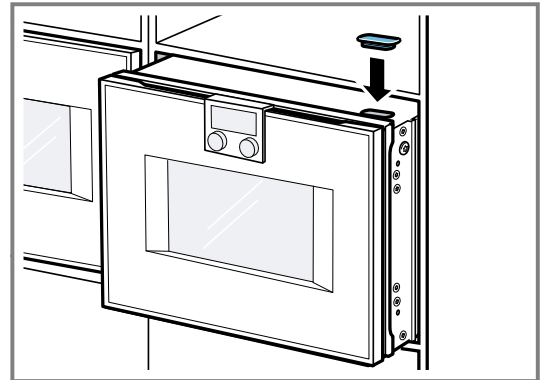
5. Tarkasta kohdistus.



6. Kiristä molemmat ruuvit.



7. Aseta suojus paikalleen.



8. Työnnä laite asennustilaan.

22.9 Laitteen yhdistäminen uunin kanssa

1. Yhdistä vain saman merkin ja saman sarjan tarkoitukseen sopivat laitteet.
2. Asenna ensin yhdistelmähöyryuuni, sen jälkeen uuni.
3. Jos laite asennetaan uunin viereen, varmista, että laitteiden luukut avautuvat vastakkaiseen suuntaan.

22.10 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.

22.11 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.



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 page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698611 (050415) REG25
fi