

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuin syöminen,

lue nämä käyttöohjeet. Näin voit käyttää höyryuunisi kaikkia teknisiä hienouksia.

Saat tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Opit tuntemaan laitteesi yksittäiset osat. Näytämme vaihe vaiheelta kuinka teet säätöjä. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät monia käyttökelpoisia ruokia säätöarvoineen ja kypsennyskorkeuksineen. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Jos häiriötä esiintyy - löydät tästä tietoja, kuinka voit itse korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa Sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Käyttöohje

HBC24D553.

fi

9000 349 202

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	4
Vahinkojen syyt	5
Uusi laitteesi	6
Ohjauspaneeli	6
Käyttötavat	7
Uunitila ja varusteet	7
Vesisäiliö	9
Automaattinen kalibrointi	10
Ennen ensimmäistä käyttöä	11
Kellonajan asetus	11
Veden kovuustason asetus	11
Puhdistus	12
Laitteen käyttö	13
Laitteen kytkeminen päälle	13
Laitteen kytkeminen pois päältä	13
Jokaisen käytön jälkeen	14
Aikatoimintojen säätäminen	15
Hälyttimen asetus	15
Toiminta-ajan asetus	16
Päätymisajan siirtäminen	17
Kellonajan asetus	19
Ohjelma-automatiikka	20
Ohjelman asettaminen	20
Ohjelmia koskevia ohjeita	21
Ohjelmataulukko	23
Lapsilukko	25

Sisällysluettelo

Perusasetukset	25
Hoito ja puhdistus	27
Puhdistusaine	28
Kalkinpoisto	29
Laitteen luukun irrotus ja asennus	31
Ristikon puhdistus	32
Luukun lasien puhdistus	33
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	34
Uunilampun vaihto	36
Luukun tiivisteen vaihto	37
Huoltopalvelu	38
Mallinumero ja sarjanumero	38
Energia- ja ympäristönsuojeluohjeet	39
Energiansäästö	39
Ympäristöystävällinen hävittäminen	39
Taulukot ja vihjeet	40
Vihannekset	41
Lisukkeet ja palkovihannekset	43
Liha, linnut, kala	44
Keittolisukkeet	46
Jälkiruoat, hillokkeet	46
Sulatus	47
Taikinan kohotus	49
Mehustus	49
Umpioiminen	50
Pakastetuotteet	51

Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille.

Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa:

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- heillä ei ole tietoa ja kokemusta laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Palovamman vaara!

Älä kosketa kuumennus- ja keittoastioiden kuumia pintoja tai uunitilan kuumia alueita. Avaa uuniluukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

Palovaara!

Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.

Oikosulun vaara!

Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuuman laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

Palovamman vaara!

Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

Kuuma uunitila

Kuumat varusteet

Palovamman vaara!

Älä poista kuumaa varustetta laitteesta ilman patalappua.

Kuuma vesi

Palovamman vaara!

Älä puhdista laitetta heti pois päältä kytkemisen jälkeen. Höyrystinkaukalossa oleva vesi on vielä kuumaa. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Jos laite on viallinen, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Vahinkojen syyt

Pidä uunitilan pohja vapaana

Älä laita mitään suoraan uunin pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta.

Uunin pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla aina vapaita. Aseta astiat aina ritilälle tai rei'itettyyn kypsennysastiaan.

Alufolio

Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.

Astia

Astoiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.

Höyrykypsennys rei'itettyssä astiassa

Kun höyrykypsennät rei'itettyssä kypsennysastiassa, työnnä aina alle rei'ittämätön kypsennysastia. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Kosteat elintarvikkeet

Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Ne voivat aiheuttaa korroosiota uunitilaan.

Hyvin likainen luukun tiiviste

Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana ja vaihda tiiviste tarvittaessa.

Laitteen luukku laskualustana

Älä kuormita laitteen avointa luukkua. Laite voi vahingoittua.

Laitteen kuljetus

Älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Luukun kahva voi murtua.

Hoito ja puhdistus

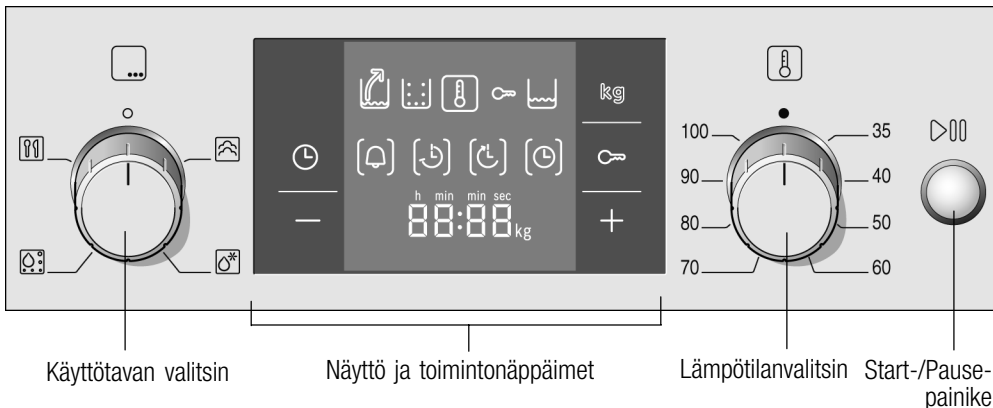
Uunitila on korkealaatuista ruostumatonta terästä. Virheellinen hoito voi aiheuttaa korroosiota uunitilassa. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt.

Uusi laitteesi

Tässä luvussa saat tietoja

- ohjauspaneelista
- käyttötavoista
- uunitilasta ja varusteista

Ohjauspaneeli



Valitsin		Käyttö
Käyttötavan valitsin		Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä Käyttötavan valinta
Toimintonäppäimet		Aikatoimintojen valinta (ks. luku: Aikatoiminnot)
		Kypsennettävän tuotteen painon asettaminen (ks. luku: Ohjelma-automaatiikka).
		Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä (ks. luku: Lapsilukko)
		Kellonajan, toiminta-ajan, painon jne. muuttaminen
Lämpötilanvalitsin		Lämpötilan valinta
Start-/Pause-painike		Paina lyhyesti: Toiminnon käynnistäminen ja keskeyttäminen (Pause)
		Paina pitkään: toiminnon lopettaminen

Sisäänpainettavat valitsimet

Käyttötavan valitsin ja lämpötilanvalitsin ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Käyttötavat

Käyttötavan valitsimen avulla voit kytkeä seuraavat käyttötavat päälle.

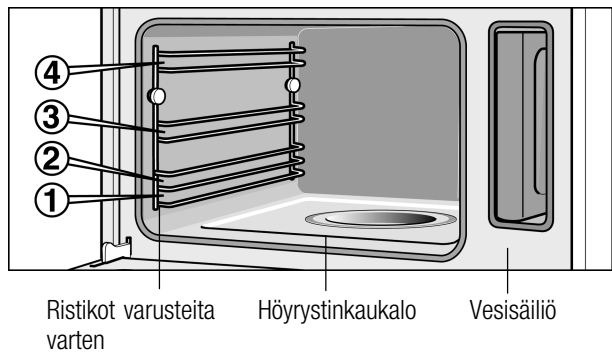
Käyttötavat	Käyttö
 Höyrykypsennys	35 - 100 °C Vihanneksille, kalalle, lisukkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehauttamiseen. Taikinan kohotukseen (35 °C). Höyry ympäröi ruoat kokonaan
 Sulatus	35 - 60 °C Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan
 Kalkinpoisto	Vesijärjestelmän ja höyrystinkaukalon kalkinpoistoon (ks. luku: Kalkinpoisto)
 Ohjelma-automatiikka	Ennalta asetettujen ohjelmien valinta (ks. luku: Ohjelma-automatiikka)

Uunitila ja varusteet

Uunitilassa on neljä kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Huomio!

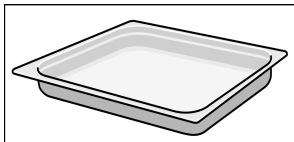
- Höyrystinkaukaloa ei saa peittää. Älä laita astioita uunin pohjalle.
- Älä työnnä varustetta kannatinkorkeuksien väliin, se voi kallistua.



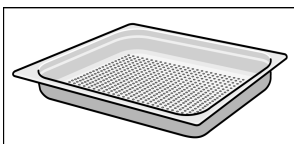
Varusteet

Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai huoltopalvelusta saatavana olevia varusteita. Varusteet on sovitettu yhteensopiviksi nimenomaan tämän laitteen kanssa.

Laitteessasi on seuraavat varusteet:



Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä
höyrykypsennyksessä tippuvan nesteen keräämiseen ja riisiin, palkovihannesten ja viljatuotteiden keittämiseen



Kypsennysastia, rei'itetty, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä
kokonaisen kalan tai runsaiden vihannesmäärien höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen jne.

Varusteita on saatavana alan liikkeistä:

Varusteet	Tilausnro
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä	HEZ36D353
Kypsennysastia, rei'itetty, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä	HEZ36D353G
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm syvä (leivinpelti)	HEZ36D352
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm syvä	HEZ36D153
Kypsennysastia, rei'itetty, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm syvä	HEZ36D153G
Ritilä	HEZ36DR
Puhdistussieni	643 254
Kalkinpoistoaine	311 138
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	460 770

Vesisäiliö

Kun avaat laitteen luukun, näet oikealla vesisäiliön.

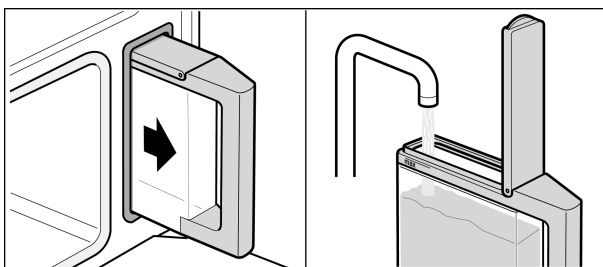
Täytä vesisäiliöön vain raikasta vesijohtovettä tai kaupasta saatavaa hiilihapotonta vettä. Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.

Jos vesijohtovesi on hyvin klooripitoista ($> 40 \text{ mg/l}$), käytä vähäkloorista hiilihapotonta mineraalivettä. Tietoja vesijohtovedestä saat paikalliselta vesilaitokselta.

Kostuta ennen ensimmäistä käyttöä säiliön kannen tiiviste vedellä.

Huomio!

Älä laita vesisäiliöön tislattua vettä tai mitään muita nesteitä. Ne voivat vaurioittaa laitetta.



Ennen jokaista käyttöä

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä.

1. Täytä vesisäiliöön kylmää vettä "max"-merkintään asti.
2. Sulje säiliön kansi siten, että se lukittuu tuntuvasti.
3. Työnnä vesisäiliö sisään lukitukseen asti.

Jokaisen käytön jälkeen

Tyhjennä vesisäiliö jokaisen käytön jälkeen.

1. Vedä vesisäiliö hitaasti ja vaakasuoraan pois laitteesta, jotta venttiilistä ei tipu jäännösvettä.
2. Kaada vesi pois.
3. Kuivaa laitteessa oleva säiliön lokero ja säiliön kannen tiiviste huolellisesti.

Näyttö

Kun vesisäiliö on tyhjä, kuuluu äänimerkki ja symboli  ilmestyy näyttöön. Toiminto keskeytyy.

1. Avaa laitteen luukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, täytä ja laita takaisien paikalleen.
3. Paina Start-painiketta.

Automaattinen kalibrointi

Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa käyttöpaikan paineolosuhteisiin. Tämä tapahtuu automaattisesti, kun höyrykypsennetään ensimmäistä kertaa lämpötilassa 100 °C. Tällöin muodostuu höyryä tavallista enemmän.

Muuton jälkeen

Jotta laite mukautuu taas automaattisesti uuteen sijoituspaikkaan, palauta laite takaisin tehdasasetuksiin (ks. luku: Perusasetukset).

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten asetat kellonajan liitettyäsi laitteen sähköverkkoon
- miten muutat tarvittaessa veden kovuustason
- miten puhdistat laitteen ennen ensimmäistä käyttöä

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä näkyy symboli  ja **00:00**. Sääda kellonaika.

1. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy kellonaika **12:00**.
2. Aseta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Säädetty kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Veden kovuustason asetus

Poista laitteesta kalkki säännöllisin väliajoin. Vain siten estät vauriot.

Laite ilmoittaa automaattisesti, milloin siitä on poistettava kalkki. Se on ennalta säädetty veden kovuustasolle II. Muuta arvoa, jos käyttämäsi vesi on pehmeämpää tai kovempaa.

Veden kovuuden tarkastus

Voit tarkastaa veden kovuuden mukana olevalla testiliuskalla tai kysyä asiaa vesilaitokselta.

Pehmennetty vesi

Kalkinpoisto on tarpeetonta vain, jos käytät vain pehmennettyä vettä. Muuta tässä tapauksessa veden kovuustaso arvoon ”pehmennetty”.

Veden kovuustason muuttaminen

Voit muuttaa veden kovuustason perusasetuksissa, kun laite on kytketty pois päältä.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy **03**.

3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy **c52**.
4. Muuta veden kovuustasoa painamalla valitsinta – tai +.
Mahdolliset arvot:

c50	pehmennetty	
c51	1-pehmeä	I
c52	2-keskikova	II
c53	3-kova	III
c54	4-erittäin kova	IV
5. Poistu perusasetuksista pitämällä valitsin  painettuna.
Muutos on tallennettu.

Puhdistus

Laitteen kuumentaminen

Kuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttöä ja puhdista varusteet.

1. Täytä vesisäiliö ja työnnä se paikalleen.
2. Aseta käyttötavan valitsin kohtaan Höyrykypsennys .
3. Aseta lämpötilanvalitsin kohtaan 100 °C.
4. Paina valitsinta .
Laite kuumenee ja kytkeytyy 20 minuutin kuluttua pois päältä. Kuulet äänimerkin.
5. Lopeta toiminto kiertämällä toiminto- ja lämpötilanvalitsimet takaisinpäin asentoon o.

Varusteiden esipuhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti astianpesuaineliuksella ja astianpesuliinalla.

Laitteen käyttö

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten laite kytketään päälle ja pois päältä
- mitä on otettava huomioon jokaisen käytön jälkeen

Laitteen kytkeminen päälle

1. Kierrä käyttötavan valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Aseta lämpötila kiertämällä lämpötilanvalitsinta.

Käyttötapa	Lämpötila-alue
 Hörykypsennys	35 - 100 °C
 Sulatus	35 - 60 °C
 Kalkinpoisto	Käyttö, ks. luku: Kalkinpoisto
 Ohjelma- automatiikka	Käyttö, ks. luku: Ohjelma-automatiikka

Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus.

3. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.
4. Paina valitsinta .

Laite kuumenee. Käyttötavassa Hörykypsennys toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen.

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa. Kierrä tällöin lämpötilanvalitsinta.

Lämpötilan muuttaminen

Laitteen kytkeminen pois päältä



Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti kypsennyksen jälkeen.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin. Lopeta äänimerkki valitsimella .

Kierrä käyttötavan valitsin ja lämpötilanvalitsin takaisinpäin asentoon . Avaa laitteen luukku varovasti.

Tauko

Paina valitsinta ▷00. Puhallin voi käydä edelleen. Käynnistä painamalla valitsinta ▷00.

Jos avaat laitteen luukun käytön aikana, toiminto keskeytyy. Käynnistä sulkemalla laitteen luukku ja painamalla valitsinta ▷00.

Jos olet kytkenyt päälle perusasetuksen ”Toiminnon jatkuminen luukun sulkemisen jälkeen”, uudelleen käynnistämistä ei tarvita (ks. luku: Perusasetukset).

Kytkeminen pois päältä

Kierrä käyttötavan valitsin ja lämpötilanvalitsin takaisinpäin asentoon 0. Avaa laitteen luukku varovasti.

Jäähdytystuuletin voi käydä edelleen, kun avaat laitteen luukun.

Jokaisen käytön jälkeen

Vesisäiliön tyhjentäminen

Tyhjennä vesisäiliö. Kuivaa säiliön kannen tiiviste ja laitteessa oleva säiliön lokero huolellisesti.

Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.

Uunitilan kuivaaminen

Jätä laitteen luukku hiukan auki, kunnes laite on jäähtynyt.



Palovamman vaara!

Höyrystinkaukalossa oleva vesi voi olla kuumaa. Anna sen jäähtyä ennen pyyhkimistä.

Pyyhi uunitila ja höyrystinkaukalo mukana toimitetulla sienellä ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

Pyyhi huonekalut ja kahvat kuiviksi, jos niihin on muodostunut kondenssivettä.

Aikatoimintojen säätäminen

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⊖ haet näyttöön valikon ja siiryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasymbolit palavat. Sulkumerkit [] osoittavat Sinulle, mitä aikatoimintoa käsittelet. Jo säädetyn aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai −, kun aikasymboli on suluissa.

Aikatoiminnon haku näyttöön

Paina valitsinta ⊖ niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat kyseisen symbolin ympärillä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Hälyttimen asetus

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy laitteesta erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

1. Paina valitsinta ⊖.
Näytössä palavat aikasymbolit, sulkumerkit ovat symbolin ⊖ ympärillä.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai −.
Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia
Ehdotusarvo valitsin − = 5 minuuttia

Säädetty aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä näkyy hälyttimen symboli [⊖] ja kuluva aika.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai −. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut

Kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy 00:00. Kytke hälytin pois päältä valitsimella ⊖.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Aseta valitsimella − hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 00:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-ajan asetus

Toiminta-ajan avulla asetat ruokasi kypsennysajan. Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Esimerkkikuva: Kesto 45 minuuttia.

Edellytys:

Käyttötapa ja lämpötila on asetettu.



1. Paina valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat keston [⌚] kohdalla. Aikasympolit palavat. Näyttöön ilmestyy 00:00.



2. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -. Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia
Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia
3. Paina valitsinta [⌚]. Laite kuumenee. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli [⌚] palaa.
Käyttötavassa Höyrykypsennys toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Päättymisajan siirtäminen

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.

Paina valitsinta  ja kierrä käyttötavan valitsin nolla-asentoon. Avaa laitteen luukku varovasti.

Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Laite käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana.

Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.

Eräiden ohjelmien kohdalla päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.

Höyryn käyttöön liittyvä kuumennusaika on lisättävä toiminta-aikaan. Asetettu päättymisaika voi siis siirtyä kuumennusajan verran.

Esimerkkikuva: Kello on 10:30, ruoan valmistuminen kestää 45 minuuttia, mutta sen pitää olla valmis vasta kello 12:30.

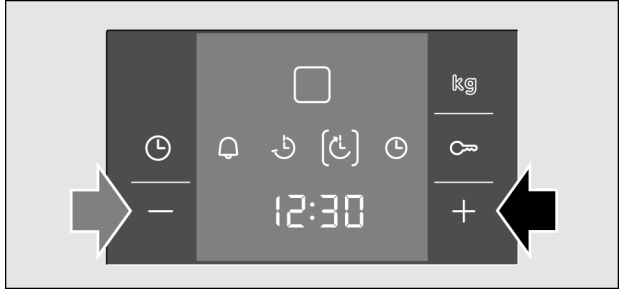
Edellytys:

Käyttötapa ja lämpötila on asetettu.

1. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat keston  kohdalla.
2. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.
3. Paina valitsinta .
Sulkumerkit ovat symbolin  ympärillä. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista.



4. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella **+** tai **-**.



5. Paina valitsinta **▷**.

Laite kytkeytyy odotustilaan. Näytössä näkyy päättymisaika [🕒].

Toiminto käynnistyy oikeaan aikaan. Toiminta-aika kuluu näytössä.

Päättymisajan muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos hälyttimen käyntiaika on asetettuna, paina ensin valitsinta **🕒** niin monta kertaa, että päättymisaika [🕒] ilmestyy näyttöön.

Älä muuta päättymisaikaa, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta.

Näyttöön ilmestyy 00:00.

Paina valitsinta **🕒** niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy kesto [🕒]. Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella **+** tai **-**.

Tai paina valitsinta **🕒** ja kierrä käyttötavan valitsin nolla-asentoon. Laite on kytketty pois päältä.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Muuta valitsimella **-** päättymisajan tilalle

tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Laite käynnistyy.

Jos hälyttimen käyntiaika on asetettuna, paina ensin valitsinta **🕒** niin monta kertaa, että toiminta-aika [🕒] ilmestyy näyttöön.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut virtakatkos, näytössä palaa symboli [⌚] ja neljä nollaa. Säädä kellonaika.

1. Paina valitsinta ⌚.
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.

2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Säädetty kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että kellonajan symboli [⌚] ilmestyy näyttöön.

2. Muuta kellonaika valitsimella + tai -.

Säädetty kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Silloin se näkyy vain, kun laite on käytössä (ks. luku: Perusasetukset).

Ohjelma-automaatiikka

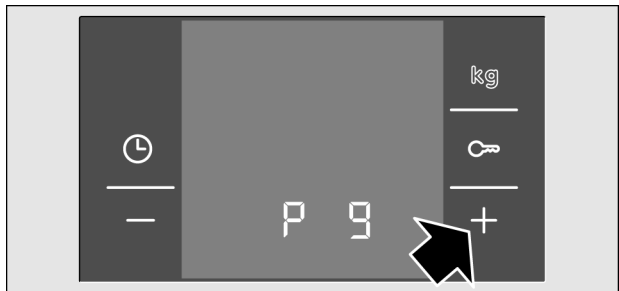
Tässä luvussa saat

- tietoa siitä, miten ohjelma-automaatiikassa oleva ohjelma kytketään päälle
- ohjelmia koskevia ohjeita ja vihjeitä
- tietoa valittavana olevista ohjelmista

Voit valmistaa ruokia vaivattomasti 20 erilaisen ohjelman avulla.

Ohjelman asettaminen

Valitse sopiva ohjelma ohjelmataulukosta. Noudata ohjelmia koskevia ohjeita.



1. Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan . Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelma **P 1**.
2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimilla **- +**.

Painon asettaminen



3. Paina valitsinta **kg**.

Näyttöön ilmestyy painoehdotus.

Eräiden ohjelmien kohdalla painoa ei tarvitse syöttää. Tässä tapauksessa näyttöön ilmestyy 0:00 kg.

4. Aseta kypsennettävän tuotteen paino valitsimilla **– +**.

5. Paina valitsinta **▷00**.

Ohjelman kestoajan kuluminen näkyy näytössä.

Päättymisajan siirtäminen

Voit siirtää eräiden ohjelmien päättymisajan myöhäisemmäksi. Ohjelma käynnistyy myöhemmin ja päättyy haluamaasi kellonaikaan (ks. luku: Aikatoiminnot).

Ohjelman päätyminen

Kuulet äänimerkin. Laite kytkeytyy pois päältä. Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon **o**.



Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti kypsennyksen jälkeen.

Ohjelman keskeyttäminen

Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon **o**.

Ohjelmia koskevia ohjeita

Kaikki ohjelmat on suunniteltu yhdellä tasolla kypsentämistä varten.

Kypsennystulos voi vaihdella ruokien koon ja laadun mukaan.

Astia

Käytä ehdotettua astiaa. Kaikki ruoat on testattu tällä astialla. Jos käytät jotain muuta astiaa, kypsennystulos voi muuttua.

Kun kypsennät ruokia rei'itetyissä kypsennysastioissa, työnnä lisäksi rei'ittämätön astia korkeudelle 1. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Määrä/ paino

Laita ruokia astiaan korkeintaan 4 cm:n kerros.

Ohjelma-automaatiikka tarvitsee ruoan painon. Kokonaispainon on oltava annetun painoalueen sisällä.

Kypsennysaika

Kun ohjelma käynnistetään, näytössä näkyy kypsennysaika. Se voi muuttua ensimmäisten 10 minuutin kuluessa, koska kuumennusaika riippuu mm. kypsennettävän tuotteen ja veden lämpötilasta.

Mausta vihannekset vasta kypsennyksen jälkeen.

Vihannesten kypsennys P 1 - P 5

Viljatuotteiden/linssien kypsennys P 7 - P10

Punnitse kypsennettävä tuote ja lisää vettä oikeassa suhteessa:

Basmatiriisi 1 : 1,5

Villiriisi 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Linssit, kuorimatt. 1 : 2

Aseta paino ilman nestettä.

Sekoita viljatuotteet kypsennyksen jälkeen.

Jäljellä oleva vesi imeytyy siten nopeasti.

Älä aseta broilerin rintapaloja päällekkäin astiaan.

Broilerinrinnan höyrykypsennys P11 Kalan höyrykypsennys P12 - P13

Voitele rei'itetty astia kalaa valmistaessasi.

Älä aseta kalafileitä päällekkäin. Aseta painavimman fileen paino ja valitse mahdollisimman samankokoiset palat.

Hedelmähillokkeen valmistus P14

Ohjelma soveltuu vain hedelmille, joissa on kivi tai siemenkoti. Punnitse hedelmät, lisää noin 1/3 määrästä vettä ja maun mukaan sokeria ja mausteita.

Riisipuuron valmistus P15

Punnitse riisi ja lisää 2,5-kertainen määrä maitoa. Laita riisiä ja maitoa astiaan korkeintaan 2,5 cm:n kerros Sekoita kypsennyksen jälkeen. Loppu maito imeytyy nopeasti.

Jogurtin valmistus P16

Kuumenna maito keittotasolla lämpötilaan 90 °C.

Anna sen jälkeen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.

UHT-maitoa ei tarvitse kuumentaa.

Sekoita 100 ml:n maitomäärä kohden yhdestä kahteen teelusikallista luonnonjogurttia tai vastaava määrä jogurtinsiementä. Laita seos puhtaisiin lasihin ja sulje lasit.

Anna lasien jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Tuttipullojen desinfiointi

Puhdista tuttipullot aina heti käytön jälkeen pulloharjalla. Pese sen jälkeen astianpesukoneessa.

Laita tuttipullot rei’itettyyn kypsennysastiaan siten, että ne eivät kosketa toisiaan.

Kuivaa pullo desinfiointin jälkeen puhtaalla liinalla. Menettely vastaa perinteistä keittämistä.

**Kananmunien kypsennys
P19 - P20**

Pistä kananmuniin ennen kypsentämistä reikä. Älä aseta kananmunia päällekkäin. Koko M vastaa noin 50 g:n kappalepainoa.

Ohjelmataulukko

Tästä luvusta löydät höyryuunisi kaikki ohjelmat. Noudata ohjelmia koskevia ohjeita.

Ohjelma		Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
P 1*	Kukkakaalinuput, höyrykypsennys	Tasakokoiset ruusukkeet	Rei’itetty + rei’ittämätön kypsennysastia	3 1
P 2*	Parsakaalinuput, höyrykypsennys	Tasakokoiset ruusukkeet	Rei’itetty + rei’ittämätön kypsennysastia	3 1
P 3*	Vihreiden papujen höyrykypsennys	-	Rei’itetty + rei’ittämätön kypsennysastia	3 1
P 4*	Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys	n. 3 mm paksut viipaleet	Rei’itetty + rei’ittämätön kypsennysastia	3 1
P 5	Pakastettujen sekavihannesten höyrykypsennys	-	Rei’itetty + rei’ittämätön kypsennysastia	3 1
P 6*	Kuoriperunat	Keskikoko, Ø 4 - 5 cm	Rei’itetty + rei’ittämätön kypsennysastia	3 1
P 7	Basmatiriisi	Max. 0,75 kg	Rei’ittämätön kypsennysastia	2
P 8	Villiriisi	Max. 0,75 kg	Rei’ittämätön kypsennysastia	2
P 9	Couscous	Max. 0,75 kg	Rei’ittämätön kypsennysastia	2
P10	Linssit, kuorimattomat	Max. 0,55 kg	Rei’ittämätön kypsennysastia	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

	Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
P11	Tuoreen broilerinrinnan höyrykypsennys	Kokonaispaino 0,2 - 1,5 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P12	Kokonaisen tuoreen kalan höyrykyps.	0,3 - 2 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P13	Tuoreen kalafileen höyrykypsennys	Max. 2,5 cm paksu	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P14*	Hedelmähilloke	-	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P15	Riisipuuro	-	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P16	Jogurtti laseissa	-	Lasit + rei'itetty kypsennysastia	2
P17*	Kypsien lisukkeiden lämmitys	-	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P18*	Tuttipullojen desinfiointi	-	Rei'itetty kypsennysastia	2
P19*	Kovaksikeitetyt munat	Munat kokoa M, max. 1,8 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P20*	Pehmeäksi keitetyt munat	Munat kokoa M, max. 1 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi				

Lapsilukko

Jotta lapset eivät kytke laitetta tahattomasti päälle tai muuta toimintoa, laitteessa on lapsilukko.

Lapsilukon aktivointi

Pidä valitsin  painettuna noin 4 sekunnin ajan, kunnes symboli  ilmestyy näyttöön.

Ohjauspaneeli on lukittu.

Lapsilukon deaktivointi

Pidä valitsin  painettuna, kunnes symboli sammuu. Voit tehdä taas asetuksia.

Huomautus

Vaikka lapsilukko on aktiivinen, voit silti kytkeä laitteen pois päältä valitsimella  tai painamalla pitkään valitsinta , asettaa hälyttimen ja kytkeä äänimerkin pois päältä.

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia, jotka on asetettu tehtaalla. Voit kuitenkin muuttaa näitä perusasetuksia tarpeen mukaan.

Jos haluat peruuttaa kaikki muutokset, voit palauttaa laitteen tehdasasetuksiin.

1. Kytke laite pois päältä.
2. Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy .
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että haluamasi perusasetus ilmestyy näyttöön.
4. Muuta perusasetusta painamalla valitsinta  tai .
5. Poistu perusasetuksista pitämällä valitsin  painettuna.
Muutos on tallennettu.

Voit muuttaa seuraavat perusasetukset:

Perusasetus	Toiminto	Mahdolliset asetukset
<i>c03</i>	Näytön kirkkaus	<i>c01</i> = himmeä <i>c02</i> = keskimääräinen <i>c03</i> = kirkas
<i>c12</i>	Äänimerkin kesto: Toiminnon päättyessä kuuluvan äänimerkin pituuden säätö	<i>c11</i> = lyhyt (10 sekuntia) <i>c12</i> = keskimääräinen (2 minuuttia) <i>c13</i> = pitkä (5 minuuttia)
<i>c21</i>	Kellon näyttö, kun laite on kytketty pois päältä	<i>c20</i> = pois <i>c21</i> = päälle
<i>c31</i>	Käytön jatkuminen kun luukku suljetaan Uudelleen käynnistäminen laitteen luukun avaamisen jälkeen tarpeeton	<i>c30</i> = pois <i>c31</i> = päälle
<i>c42</i>	Aika muutosten automaattiseen tallennukseen	<i>c41</i> = lyhyt (2 sekuntia) <i>c42</i> = keskimääräinen (5 sekuntia) <i>c43</i> = pitkä (10 sekuntia)
<i>c52</i>	Veden kovuustason säätäminen kalkinpoistonäyttöä varten	<i>c50</i> = pehmennetty <i>c51</i> = 1-pehmeä <i>c52</i> = 2-keskikova <i>c53</i> = 3-kova <i>c54</i> = 4-erittäin kova
<i>c60</i>	Kuumennussignaali höyrykypsennyksen yhteydessä	<i>c60</i> = pois <i>c61</i> = päälle
<i>c70</i>	Laitteen palauttaminen tehdasasetuksiin: – kaikki perusasetusten muutokset poistetaan, – automaattinen kalibrointi tehdään uudelleen	<i>c70</i> = ei palauteta <i>c71</i> = palautetaan

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa saat tietoja

- laitteen hoidosta ja puhdistuksesta
- Puhdistusaine
- käyttötavasta Kalkinpoisto



Oikosulun vaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua laitteen puhdistamiseen.

Huomio!

Pintavaurioiden vaara! Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- uuninpuhdistusaineita,
- syövyttäviä, klooripitoisia tai happamia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt. Kiinni palaneet tähteet on myöhemmin huomattavasti vaikeampi poistaa.

Suolat ovat syövyttäviä ja voivat aiheuttaa ruostumista. Poista pikanttien kastikkeiden (ketsuppi, sinappi) tai suolaisten ruokien tähteet uunitilasta heti, kun se on jäähtynyt.

Puhdistussieni

Mukana toimitettu puhdistussieni on hyvin imukykyinen. Käytä puhdistussientä vain uunitilan puhdistamiseen ja jäännösveden poistamiseen höyrystinkaukalosta.

Huuhtele puhdistussieni huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä. Voit pestä puhdistussienen pyykin mukana pesukoneessa (90 °C).

Mikrokuituliina

Kennorakenteinen mikrokuituliina sopii erityisesti hellävaraista käsittelyä vaativien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen ja alumiinin puhdistukseen (tuotenro 460 770, saatavana myös online eShopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Puhdistusaine

Laiteen ulkopuoli	Asiainpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla
 laitteessa alumiinietupaneeli	Mieto lasinpesuaine - pyyhi pehmeällä ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakasuoraan ja painamatta pintaa
 laitteessa teräsetupaneeli	Asiainpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi Asiakaspalvelusta tai erikoisliikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita
Uunin sisätila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi Käytä mukana toimitettua puhdistussientä tai pehmeää astianpesuharjaa. Älä käytä teräsvillaa tai hankaussieniä! Uunintila voi ruostua
 Höyrystinkaukalo	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi
Uunitilan ulkopuolella oleva tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos
Vesisäiliö	Astianpesuaineliuos, älä pese astianpesukoneessa
 Vesisäiliön lokero	Hankaa kuivaksi jokaisen käytön jälkeen
 Kannen tiiviste	Kuivaa huolellisesti jokaisen käytön jälkeen
Ristikot	Kuumalla astianpesuaineliuksella tai astianpesukoneessa
Luukun pinnat	Lasipuhdistusaine
Varusteet	Liuita varusteet kuumassa astianpesuaineliuksessa. Puhdista harjalla tai astianpesusienellä tai pese astianpesukoneessa. Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisi) aiheuttamat värjäytymät etikkavedellä

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava kalkki tietyin väliajoin. Näyttö  muistuttaa Sinua tästä.

Kalkinpoisto kestää noin 30 minuuttia.

Kalkinpoisto on tarpeetonta vain, jos käytät vain pehmennettyä vettä.

Huomautus:

Laitteen käyttö estetään, kun kalkinpoisto on keskeytynyt. Laitetta voidaan käyttää vasta 1. ja 2. huuhtelun jälkeen, jotta laitteeseen ei jää kalkinpoistoliuosta.

Kalkinpoistoaine

Käytä kalkinpoistoon vain huoltopalvelun suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoainetta (tuotenumero 311138, saatavana myös online eShopista). Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.

1. Sekoita 300 ml vettä ja 60 ml nestemäisestä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Tyhjennä vesisäiliö ja kaada kalkinpoistoliuos säiliöön.

Huomio!

Älä laita kalkinpoistoaineliuosta ohjauspaneelille tai muille herkille pinnoille. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista liuos heti vedellä.

Kalkinpoiston käynnistäminen

Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

1. Aseta käyttötavan valitsin kohtaan Kalkinpoisto .
2. Paina valitsinta .

Kalkinpoisto on käynnissä. Uunilamppu ei pala.

1. huuhtelu

Noin 30 minuutin kuluttua kuulet äänimerkin.
Näyttöön ilmestyy symboli  (täytä vesisäiliö).

1. Huuhtelevesisäiliö huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.

Näyttöön ilmestyy symboli  (tyhjennä höyrystinkaukalo).

2. Poista kalkinpoistoaine höyrystinkaukalosta mukana toimitetulla puhdistussienellä.
3. Paina valitsinta .

Laite huuhtelee.

2. huuhtelu

Hetken kuluttua näyttöön ilmestyy toisen kerran symboli .

1. Huuhtelevesisäiliö huolellisesti.
2. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.
3. Paina valitsinta .
Laite huuhtelee. Kun kalkinpoisto on päättynyt, näyttöön ilmestyy  ja .
4. Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon o.

Jäännösveden poistaminen

Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä. Pyyhi uunitila puhdistussienellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Kalkinpoiston keskeyttäminen

1. Paina valitsinta  pitkään.
Kalkinpoisto keskeytyy.

Jotta laitteeseen ei jää kalkinpoistoliuosta, huuhtelevesisäiliö puhdistussienellä kaksikertaa.

2. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy symboli .

Toimi nyt kuten kappaleessa "1. huuhtelu" on kuvattu.

Vain höyrystinkaukalon kalkinpoisto

Jos et halua poistaa kalkkia koko laitteesta, vaan vain uunissa olevasta höyrystinkaukalosta, voit myös käyttää toimintoa Kalkinpoisto.

Ainut ero:

1. Sekoita 100 ml vettä ja 20 ml nestemäisestä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuukseksi.
2. Täytä koko höyrystinkaukalo kalkinpoistoliuoksella.
3. Täytä vesisäiliö vain vedellä.
4. Käynnistä toiminto Kalkinpoisto edellä kuvatulla tavalla.

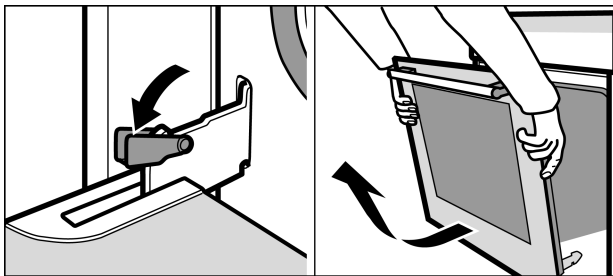
Voit poistaa kalkin höyrystinkaukalosta myös manuaalisesti ilman uunitoimintoa.

Laitteen luukun irrotus ja asennus



Loukkaantumisvaara!

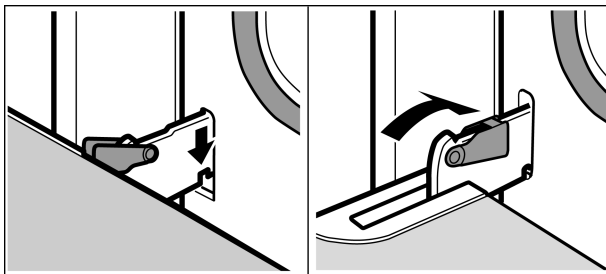
- Laitteen luukun saranat voivat sulkeutua kovalla voimalla. Kierrä molemmat laitteen luukun asennusta ja irrotusta varten olevat lukitsimet aina vasteeseen saakka.
- Jos laitteen luukku irrotettiin ilman, että molemmat lukitsimet kierrettiin vasteeseen saakka, sarana voi kääntyä takaisin kiinni. Älä tartu saranaan. Soita huoltopalveluun.



1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemmalla ja oikealla olevat sulkuvivut alas.
3. Käännä laitteen luukku viistoon asentoon. Tartu luukkuun molemmin käsin ylhäältä vasemmalta ja oikealta. Käännä laitteen luukku vielä hiukan kiinni ja vedä se pois paikaltaan.

Laitteen luukun asennus

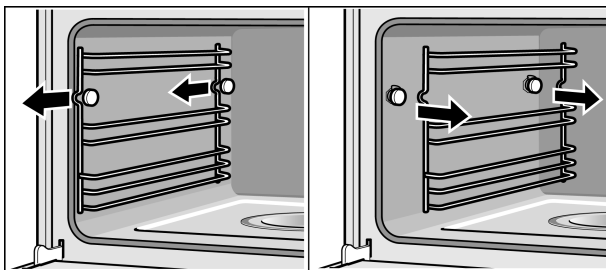
Asenna laitteen luukku puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.



1. Aseta luukun saranat suoraan uunitilan vasemmalla ja oikealla puolella aukkoihin. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla.
2. Avaa laitteen luukku kokonaan ja käännä sulkuvivut ylös.
3. Sulje laitteen luukku.

Ristikön puhdistus

Voit irrottaa ristikot puhdistusta varten.



Vedä sitä varten ristikkoo eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.

Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä tai harjalla. Voit pestä ristikot myös astianpesukoneessa.

Ristikoiden asennus

Ripusta ristikko takaa ja edestä paikalleen ja työnnä taaksepäin, kunnes se lukittuu paikalleen.

Ristikko sopii kulloinkin vain toiselle sivulle.

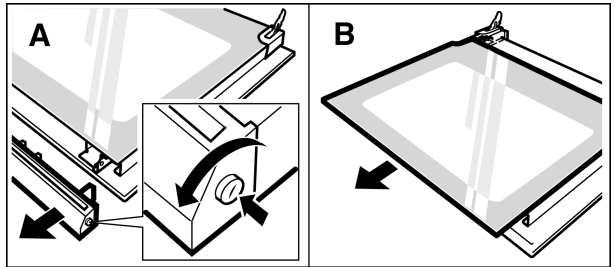
Luukun lasien puhdistus

Voit irrottaa laitteen luukun sisemmän lasin puhdistuksen helpottamiseksi.

Huomio!

Laitetta saa käyttää vasta, kun luukun lasi ja laitteen luukku ovat kunnolla paikoillaan.

1. Irrota laitteen luukku ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.



2. Ruuvaa laitteen luukun yläreunassa oleva suojus irti. Irrota tätä varten ruuvit vasemmalta ja oikealta. (kuva A)
3. Vedä luukun lasi pois paikaltaan. (kuva B)

Puhdista luukun lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

Luukun lasin asennus

1. Työnnä luukun lasi takaisin paikalleen. Varmista, että sileä pinta on ulospäin ja kuvioitu pinta sisäänpäin.
2. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
3. Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Teetä korjaukset vain koulutetulla huoltopalvelun teknikolla. Jos laitetta korjataan asiattomasti, seurauksena voi olla vakavia vaaratilanteita.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Laitte ei toimi	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon.
	Sähkökatko	Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä.
	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Virheellinen käyttö	Kytke laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle.
Laitte ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni	Sulje laitteen luukku.
	Kalkinpoisto on keskeytynyt	Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan  ja huuhteile laite 2x (ks. luku Kalkinpoiston keskeyttäminen).
Näytössä palaa  ja kolme nollaa	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen (ks. luku Aikatoiminnot).
Laitte ei ole käynnissä. Näytössä näkyy toiminta-aika	Valitsinta on painettu vahingossa	Paina Stop-painiketta.
	Asetuksen jälkeen ei painettu Start-painiketta	Paina Start-painiketta tai poista asetus Stop-painikkeella.
	Kalkinpoisto on keskeytynyt	Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan  ja huuhteile laite 2x (ks. luku Kalkinpoiston keskeyttäminen).

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Näyttöön ilmestyy "F8"	Automaattinen pois päältä kytkeytyminen on aktiivinen	Paina jotain valitsinta.
Näyttöön ilmestyy  , vaikka vesisäiliö on täynnä	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Työnnä vesisäiliö paikalleen lukitukseen saakka.
	Tunnistinjärjestelmä ei toimi	Soita huoltopalveluun
Näyttöön ilmestyy  , vaikka vesisäiliö ei ole vielä tyhjä tai vesisäiliö on tyhjä, mutta näyttö  ei ilmesty	Vesisäiliö on likaantunut. Liikkuvat vesimäärän ilmaisimet ovat jumittuneet	Ravista säiliötä ja puhdista se. Jos osat eivät irtoa, hanki huoltopalvelusta uusi vesisäiliö.
Vesisäiliö tyhjenee ilman havaittavaa syytä. Höyrystinkaukalo vuotaa yli	Vesisäiliö ei ole kunnolla suljettu	Sulje kansi siten, että se lukittuu tuntuvasti.
	Säiliön kannen tiiviste on likainen	Tiivisteiden puhdistus.
	Säiliön kannen tiiviste on rikki	Hanki huoltopalvelusta uusi vesisäiliö.
Höyrystinkaukalo on kiehunut tyhjäksi, vaikka vesisäiliö on täynnä	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Työnnä vesisäiliö sisään lukitukseen asti.
	Tulojohto on tukossa	Poista laitteesta kalkki. Tarkasta, onko veden kovuustaso asetettu oikein.
Näyttöön ilmestyy 	Laitetta ei ole käytetty vähintään kahteen päivään ja vesisäiliö on täynnä	Tyhjennä ja puhdista vesisäiliö. Tyhjennä vesisäiliö aina kypsennyksen jälkeen.
Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni	Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa	Se on normaalia.
Höyrykypsennettäessä muodostuu erityisen paljon höyryä	Laite kalibroitu automaattisesti	Se on normaalia.
Höyrykypsennettäessä muodostuu toistuvasti erityisen paljon höyryä	Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet	Palauta laite tehdasasetuksiin (ks. luku Perusasetukset). Höyrykypsennä sitten 20 minuuttia lämpötilassa 100 °C.
Kypsennettäessä poistuu höyryä tuuletusaukoista		Se on normaalia.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Laite ei muodosta enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiutunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E..."	Tekninen vika	Poista virheilmoitus painamalla valitsinta ⏸, aseta tarvittaessa kellonaika uudelleen. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun.
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "E011"	Valitsinta on painettu liian kauan tai valitsin on jumittunut	Poista virheilmoitus painamalla valitsinta ⏸. Paina kaikkia valitsimia yksitellen ja tarkasta, ovatko ne puhtaat.
Laite ei kuumene enää. Näytössä vilkkuu kaksoispiste	Valitsinyhdistelmää on painettu	Aseta käyttötapana Höyrykypsennys 35 °C, pidä sitten valitsin ⏸ painettuna, kunnes kuuluu äänimerkki. Paina valitsinta ⏸ vielä kerran lyhyesti.

Uunilampun vaihto

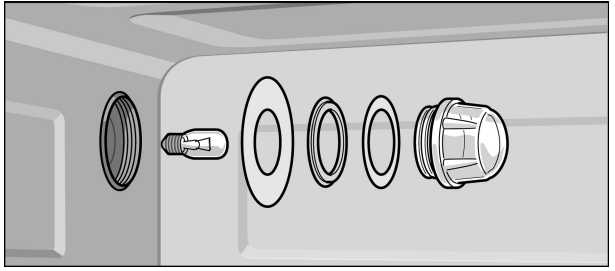
Lämmönkestäviä lamppeja 25 W, 220/240 V, lampunkantoja E14 ja tiivisteitä saat huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero.



Palovamman vaara!

Anna uunitilan ja uunilampun jäähtyä ennen kuin vaihdat uunilampun.

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Irrota suojus vasemmalle kiertäen.
3. Kierrä lamppu vasemmalle pois paikaltaan ja vaihda tilalle saman tyyppinen lamppu.
4. Työnnä uudet tiivisteet ja kiinnitysrengas oikeassa järjestyksessä lasisuojukseen.



5. Kierrä lasisuojaus tiivisteineen takaisin paikalleen.
6. Liitä laite sähköverkkoon ja aseta kellonaika uudelleen.

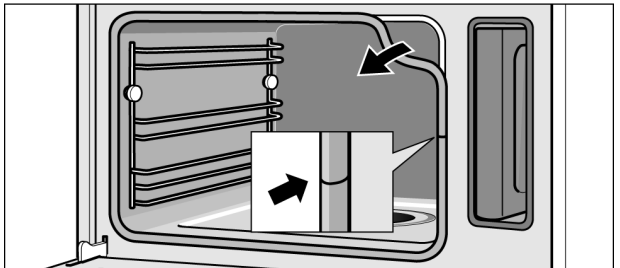
Älä käytä laitetta ilman lasisuojusta tai ilman tiivisteitä.

Lasisuojuksen tai tiivisteiden vaihto

Vaurioitunut lasisuojaus ja vaurioituneet tiivisteet on vaihdettava. Ilmoita huoltopalvelulle laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

Luukun tiivisteiden vaihto

Jos uunitilan ulkopuolella oleva luukun tiiviste on viallinen, se on vaihdettava. Tiivisteitä on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero.



1. Avaa laitteen luukku.
2. Vedä vanha luukun tiiviste pois paikaltaan.
3. Työnnä uusi luukun tiiviste ensin yhdestä kohtaa paikalleen ja vedä se sitten paikalleen luukun ympäri. Yhtymäkohdan pitää olla sivulla.
4. Tarkasta vielä kerran ennen kaikkea kulmista, että luukun tiiviste on oikein paikallaan.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi on korjattava, ota yhteys huoltopalveluumme. Lähimmän huoltopalvelupisteen osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita huoltopalvelulle aina laitteen mallinumero (E-nro) ja sarjanumero (FD-nro). Tyypikilven ja numerot löydät vasemmalta alhaalta, kun avaat laitteen luukun. Jotta löydät numerot häiriötapauksessa helposti, merkitse laitteen tiedot tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 🏠	

Energia- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehotetaan niin tekemään.

Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana mahdollisimman harvoin.

Höyrykypsennyksessä voit kypsentää useammalla tasolla samanaikaisesti. Jos ruokien kypsymisajat ovat erilaiset, laita pisimmän ajan vaativa ruoka ensimmäisenä uuniin.

Ympäristöystävällinen hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti.

Direktiivi määrittelee puitteet koko EU:ta koskeville käytettyjen laitteiden takaisin ottamiselle ja uudelleenkäytölle.

Taulukot ja vihjeet

Höyrykypsennys on erityisen hellävarainen tapa kypsentää ruokaa. Höyry ympäröi ruoan ja estää siten ravintoaineiden menetyksen. Kypsyminen tapahtuu ilman ylipainetta. Ruokien muoto, värit ja oma aromi pysyvät siten tallella.

Taulukoista löydät joukon ruokia, jotka sopivat hyvin höyryuunissa valmistettaviksi. Löydät ohjeet käyttötavan, varusteen ja kypsennysajan valinnasta. Jos ohjeessa ei ole muuta mainittu, tiedot pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään laitteeseen.

Varusteet

Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita.

Kun höyrykypsennät rei'itetyssä kypsennysastiassa, työnnä aina alle rei'ittämätön kypsennysastia. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Astia

Kun käytät astiaa, laita se aina rei'itetyn kypsennysastian keskelle.

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Paksu astia pidentää kypsennysaikaa.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa (esim. suklaan sulattaminen).

Kypsennysaika ja -määrä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaismäärästä. Laite pystyy höyrykypsentämään enintään 2 kg ruokaa.

Ota taulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja kypsyyssasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Annetut arvot ovat sen tähden vain suuntaa antavia.

Jaa elintarvikkeet tasaisesti

Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti.

Helposti litistyvät elintarvikkeet

Älä laita helposti litistyviä elintarvikkeita astiaan liian paksua kerrosta. Käytä mieluummin kahta astiaa.

Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. Laita pisimmän kypsennysajan vaativa ruoka ensimmäisenä uuniin ja loput sen jälkeen sopivalla hetkellä. Kaikki ruokalajit ovat siten samanaikaisesti valmiit.

Kokonaiskypsennysaika pitenee menu-kypsennyksen yhteydessä, koska laitteesta poistuu hiukan höyryä joka kerta, kun luukku avataan, ja uunitila on kuumennettava uudelleen.

Vihannekset

Laita vihannekset rei'itettyyn kypsennysastiaan ja työnnä se tasolle 3. Työnnä rei'ittämätön kypsennysastia sen alle korkeudelle 1. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Elintarvike	Kappalekoko	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Artisokat	Kokonaisena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	30 - 35
Kukkakaali	Kokonaisena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	30 - 40
Kukkakaali	Nuppuina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Parsakaali	Nuppuina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	8 - 10
Herneet	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	5 - 10
Fenkoli	Viipaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 14
Vihannesterrini	-	Vesihaudevuoka 1,5 l + rei'itetty kypsennysastia korkeudella 2	Höyrykypsennys	100	50 - 70
Vihreät pavut	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	20 - 25

* Esilämmitä laite

Elintarvike	Kappalekoko	Varusteet	Käyttötapa	Lämpö-tila °C	Paistoaika min.
Porkkanat	Viipaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 20
Kyssäkaali	Viipaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	15 - 20
Purjo	Viipaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	4 - 6
Mangoldi*	Suikaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	8 - 10
Parsa, vihreä*	Kokonaisena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	7 - 12
Parsa, valkoinen*	Kokonaisena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Pinaatti*	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	2 - 3
Romanesco	Nuppuina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	8 - 10
Ruusukaali	Nuppuina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	20 - 30
Punajuuret	Kokonaisina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	40 - 50
Punakaali	Suikaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	30 - 35
Valkokaali	Suikaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Kesäkurpitsa	Viipaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	2 - 3
Sokeriherneet	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	8 - 12

* Esilämmitä laite

Lisukkeet ja palkovihannekset

Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa.
Esimerkki: 1 : 1,5 = laita 100 g:aan riisiä 150 ml nestettä.

Rei'ittämättömän kypsennysastian kannatinkorkeuden voit valita vapaasti.

Elintarvike	Suhde/ ohjeita	Varuste/taso	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Kuoriperunat	Keskikoko	Rei'itetty (korkeus 3) + rei'ittämätön (korkeus 1)	Höyrykypsennys	100	35 - 45
Kuoritut perunat	Neljänneksi inä	Rei'itetty (korkeus 3) + rei'ittämätön (korkeus 1)	Höyrykypsennys	100	20 - 25
Villiriisi	1 : 1,5	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	30 - 40
Pitkäjyväinen riisi	1 : 1,5	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	20 - 30
Basmatiriisi	1 : 1,5	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	20 - 30
Esikypsennetty riisi	1 : 1,5	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	15 - 20
Linssit, kuorimattomat	1 : 2	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	30 - 45
Valkoiset pavut, liotetut	1 : 2	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	6 - 10
Speltti, rouhittu	1 : 2,5	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	15 - 20
Hirssi, kokonainen	1 : 2,5	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Vehnä, kokonainen	1 : 1	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	60 - 70
Pyörykät	-	Rei'itetty (korkeus 3) + rei'ittämätön (korkeus 1)	Höyrykypsennys	95	20 - 25

Liha, linnut, kala

Työnnä rei'itetty kypsennysastia korkeudelle 3 ja rei'ittämätön kypsennysastia korkeudelle 1.

Anna valmiin paistin vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa höyryuunissa. Liha pysyy siten mehukkaampana.

Lintu

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpö- tila °C	Paistoaika min.
Broilerin rinta	à 0,15 kg	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	15 - 25
Ankanrinta*	à 0,35 kg	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	12 - 18
* Ruskista ensin ja kääri folioon						

Naudanliha

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpö- tila °C	Paistoaika min.
Matala paahtopaisti, medium*	1 kg	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Paksu paahtopaisti, medium*	1 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	30 - 40
* Ruskista ensin ja kääri folioon						

Porsaanliha

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpö- tila °C	Paistoaika min.
Porsaanfilee*	0,5 kg	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	10 - 12
Porsaan medaljongit*	n. 3 cm paksu	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	10 - 12
Kassler kylkipalat	Viipaleina	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	15 - 20
* Ruskista ensin ja kääri folioon						

Makkarat

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpö- tila °C	Paistoaika min.
Nakkimakkarat	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 85	12 - 18
Weißwurst-makkarat	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 85	15 - 20

Kala

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpö- tila °C	Paistoaika min.
Pietarinkala, kokonainen	à 0,3 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	15 - 25
Pietarinkalafilee	à 0,15 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	10 - 20
Kalaterriini	Vesihaude- vuoka 1,5 l	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	70 - 80	40 - 80
Purotaimen, kokonainen	à 0,2 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	12 - 15
Turskafilee	à 0,15 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	10 - 14
Lohifilee	à 0,15 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	8 - 10
Simpukat	1,5 kg	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Puna-ahvenfilee	à 0,15 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	10 - 20
Merianturarulla, täytetty		Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	10 - 20

Keittolisukkeet

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Eierstich-munahyydyke	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	90	15 - 20
Mannapyörökät	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	90 - 95	7 - 10

Jälkiruoat, hillokkeet

- Hilloke**

Punnitse hedelmät, lisää noin 1/3 määrästä vettä ja maun mukaan sokeria ja mausteita.
- Riisipuuro**

Punnitse riisi ja lisää 2,5-kertainen määrä maitoa. Laita riisiä ja maitoa astiaan korkeintaan 2,5 cm:n kerros Sekoita kypsennyksen jälkeen. Loppu maito imeytyy nopeasti.
- Jogurtti**

Kuumenna maito keittotasolla lämpötilaan 90 °C. Anna sen jälkeen jäähtyä lämpötilaan 40 °C. UHT-maitoa ei tarvitse kuumentaa.

Sekoita 100 ml:n maitomäärä kohden yhdestä kahteen teelusikallista luonnonjogurttia tai vastaava määrä jogurtinsiementä. Laita seos puhtaisiin lasihin ja sulje lasit.

Anna lasien jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Elintarvike	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Hiivataikinapulla	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	20 - 25
Karamellivanukas	Annosvuokat + rei'itetty kypsennysastia	Höyrykypsennys	90 - 95	15 - 20

* Voit käyttää myös sopivaa ohjelmaa (ks. luku: Ohjelma-automatiikka)

Elintarvike	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Riisipuuro*	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Jogurtti*	Annoslasit + rei'itetty kypsennysastia	Höyrykypsennys	40	300 - 360
Omenahilloke	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Päärynähilloke	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Kirsikkahilloke	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Raparperihilloke	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Luumuhilloke	Rei'ittämätön kypsennysastia	Höyrykypsennys	100	15 - 20
* Voit käyttää myös sopivaa ohjelmaa (ks. luku: Ohjelma-automaatiikka)				

Sulatus

Pakasta elintarvikkeet mahdollisimman matalina ja sopivina annoskokoina lämpötilassa -18 °C. Älä pakasta liian suuria määriä. Sulatettu tuote ei säily enää niin hyvin ja pilaantuu nopeammin kuin tuore tuote.

Sulata ruoat pakastepussissa, lautasella tai rei'itetyssä kypsennysastiassa. Työnnä aina rei'ittämätön astia alle. Siten elintarvikkeet eivät ole sulamisvedessä ja uunitila pysyy puhtaana.

Käytä toimintoa Sulatus.

Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois laitteesta.

Anna elintarvikkeiden vetäytyä sulatuksen jälkeen vielä 5 - 15 minuuttia, jotta lämpö tasaantuu.



Terveysriski!

Kun sulatat eläinperäisiä elintarvikkeita, poista ehdottomasti sulamisneste. Se ei saa päästä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa. Taudinaiheuttajat voivat siirtyä ruokaan. Käytä höyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia toiminnolla Höyrykypsennys lämpötilassa 100 °C.

Lihan sulatus

Sulata lihapaloja, jotka on tarkoitus leivittää, sen verran, että mausteet ja leivite tarttuvat pintaan.

Linnun sulatus

Poista pakkauksesta ennen sulatusta. Kaada sulamisneste ehdottomasti pois.

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Lämpötila °C	Paisto aika min.
Broileri	1 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	60 - 70
Broilerin koivet	0,4 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	30 - 35
Kimpaleena pakastetut vihannekset (esim. pinaatti)	0,4 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	20 - 30
Marjat	0,3 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	5 - 8
Kalafilée	0,4 kg	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulassi		Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	40 - 50
Naudanpaisti		Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	45 - 50	70 - 80

Taikinan kohotus

Käyttötavalla Höyrykypsennys taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä.

Voit valita ritilän kannatinkorkeuden vapaasti tai asettaa ritilän varovasti uunitilan pohjalle.
Huomio: Älä naarmuta uunitilan pohjaa!

Aseta taikinakulho ritilälle. Älä peitä taikinaa.

Elintarvike	Määrä	Astia	Lämpötila °C	Paistoaika min
Hiivataikina	1 kg	Kulho + ritilä	35	20 - 30
Hapantaikina	1 kg	Kulho + ritilä	35	20 - 30

Mehustus

Laita marjat ennen mehustusta astiaan ja sokeroi ne. Anna seistä vähintään tunnin ajan, jotta ne alkavat mehustua.

Laita marjat rei'itettyyn kypsennysastiaan ja työnnä se tasolle 3. Työnnä tasolle 1 rei'ittämätön kypsennysastia, johon mehu kerätään.

Laita lopuksi marjat liinan sisään ja purista loppu mehu marjoista.

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Vadelmat	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	30 - 45
Viinimarjat	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	40 - 50

Umpioiminen

Umpioi elintarvikkeet mahdollisimman tuoreina. Pidempi varastointi laskee vitamiinipitoisuutta ja elintarvikkeet käyvät helpommin.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.

Tarkasta umpiointitölkit, kumirenkaat, pidikkeet ja jouset.

Puhdista kumirenkaat ja tölkit huolellisesti kuumalla vedellä. Tölkkien puhdistamiseen voit käyttää myös ohjelmaa “Tuttipullojen desinfiointi”.

Aseta tölkit rei’itettyyn kypsennysastiaan. Ne eivät saa koskettaa toisiaan.

Avaa uuniluukku annetun kypsennysajan jälkeen.

Ota umpiointitölkit laitteesta vasta, kun ne ovat kokonaan jäähtyneet.

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Vihannekset	1 litran umpiointitölkit	2	Höyrykypsennys	100	30 - 120
Kivelliset hedelmät	1 litran umpiointitölkit	2	Höyrykypsennys	100	25 - 30
Siemenkodalliset hedelmät	1 litran umpiointitölkit	2	Höyrykypsennys	100	25 - 30

Pakastetuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Annetut kypsennysajat pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään uuniin.

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Pastat, tuoreet, viileät*	Rei'ittämätön kypsennysastia	2	Höyrykypsennys	100	5 - 10
Purotaimen	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	80 - 100	20 - 25
Lohifilee	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	80 - 100	20 - 25
Parsakaali	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	4 - 6
Kukkakaali	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	5 - 8
Pavut	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	4 - 6
Herneet	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	4 - 6
Porkkanat	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	3 - 5
Sekavihannekset	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	4 - 8
Ruusukaali	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 + 1	Höyrykypsennys	100	5 - 10

* Lisää vähän nestettä

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other content on the page.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.