



Höyryuuni HBC24D5.3.



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Turvallisuusohjeet	3
Turvallisuusohjeita	3
Vahinkojen syyt	4
Uusi laitteesi	4
Ohjauspaneeli.....	4
Käyttötavat.....	5
Uunitila	5
Varusteet.....	5
Automaattinen kalibrointi	6
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Kellonajan asetus.....	6
Veden kovuustason asetus.....	6
Ensimmäinen käyttöönotto.....	6
Varusteiden esipuhdistus	6
Laitteen käyttö	7
Vesisäiliön täyttäminen	7
Laitteen kytkeminen päälle.....	7
Laitteen kytkeminen pois päältä	7
Jokaisen käytön jälkeen	7
Aikatoiminnot	8
Hälyttimen asetus.....	8
Toiminta-ajan asetus	8
Päättymisajan siirtäminen.....	8
Kellonajan asetus.....	9
Ohjelma-automaatiikka	9
Ohjelman asettaminen	9
Ohjelmia koskevia ohjeita	9
Ohjelmataulukot	10
Lapsilukko	11
Lapsilukon aktivointi	11
Lapsilukon deaktivointi.....	11
Perusasetukset	11
Hoito ja puhdistus	12
Puhdistusaine	12
Kalkinpoisto	12
Laitteen luukun irrotus ja asennus.....	13

Luukun lasien puhdistus.....	14
Ristikon puhdistus	14
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	14
Uunilampun vaihto.....	15
Luukun tiivisteiden vaihto	16
Huoltopalvelu	16
Mallinumero ja sarjanumero	16
Ympäristönsuojelu	16
Ympäristöystävällinen jätteenpoisto	16
Energiansäästövihiä	16
Taulukot ja viheet	16
Varusteet	16
Astia	17
Kypsennysaika ja -määrä	17
Jaa elintarvikkeet tasaisesti	17
Helposti litistytävät elintarvikkeet	17
Menu-kypsennys	17
Vihannekset	17
Lisukkeet ja palkovihannekset	18
Lintu ja liha.....	18
Kala	19
Keittolisukkeet, muut.....	19
Jälkiruoat, hillokkeet.....	19
Ruokien lämmitys	20
Sulatus	20
Taikinan kohotus.....	20
Mehustus.....	20
Umpioiminen.....	21
Pakastetuotteet.....	21

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **www.bosch-eshop.com**

Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

Turvallisuusohjeita

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
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Älä kumarru laitteen ylle, kun avaat laitteen luukun. Ota huomioon, että höyry ei lämpötilasta riippuen ole näkyvää.

Palovamman vaara!

Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

Palovaara!

Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.

Palovamman vaara!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

Oikosulkuvaara!

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.

Palovamman vaara!

Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

Palovamman vaara!

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

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vahinkojen syyt

Huomio!

- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumeneminen voi vaurioittaa laitetta. Uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla aina tyhjiä. Aseta astiat aina rei'itettyyn kypsennysastiaan tai ritalle.
- Uunitilassa oleva alufolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.
- Älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Kun höyrykypsennät rei'itetyssä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti tai rei'ittämätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Ne voivat aiheuttaa korroosiota uunitilaan.
- 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.
- Älä kuormita laitteen avointa luukkua. Laite voi vahingoittua.
- Älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- 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 seuraavista:

- ohjauspaneelista
- käyttötavoista
- uunitilasta
- varusteista
- automaattisesta kalibroinnista

Ohjauspaneeli



Valitsin		Käyttö
Käyttötavan valitsin		Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä Käyttötavan valinta
Toimintovalitsimet		Paina lyhyesti: aikatoiminnon valinta (ks. luku: Aikatoiminnot) Paina pitkään laitteen ollessa pois päältä: perusasetuksen valinta Katso luku: Perusasetukset)
		Kypsennettävän tuotteen painon valinta ohjelmaa varten (ks. luku: Ohjelma-automatiikka)
		Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä (ks. luku: Lapsilukko)
		Kellonajan, toiminta-ajan, painon jne. muuttaminen
Lämpötilanvalitsin		Lämpötilan valinta
Valitsin Start/Tauko		Paina lyhyesti: kypsennyksen käynnistäminen ja keskeyttäminen (tauko) Paina pitkään: kypsennyksen lopettaminen

Sisäänpainettavat valitsimet

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

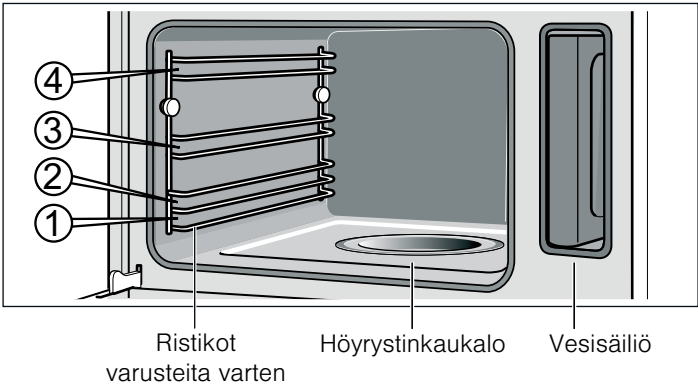
Käyttötavat

Käyttötavan valitsimella voit tehdä laitteesi erilaiset käyttöasetukset.

Käyttötapa		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		Ohjelman valinta (ks. luku: Ohjelma-automatiikka)

Uunitila

Uunitilassa on neljä kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Huomio!

- Älä laita mitään suoraan uunitilan pohjalle. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Ylikuumentuminen voi vaurioittaa laitetta. Uunitilan pohjan ja höyrystinkaukalon pitää olla aina tyhjiä. Aseta astiat aina rei'itettyyn kypsennysastiaan tai ritalälelle.
- Älä työnä varustetta kannatinkorkeuksien väliin, se voi kallistua.

Varusteet

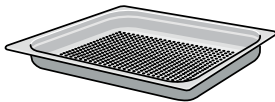
Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai huoltopalvelusta saatavana olevia varusteita. Varusteet on sovitettu yhteensopiviksi nimenomaan tämän laitteen kanssa.

Laitteessa on seuraavat varusteet:



Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN 2/3, 40 mm syvä

höyrykypsennyksessä tippuvan nesteen keräämiseen ja riisin, palkovihannesten ja viljatuotteiden keittämiseen.



Kypsennysastia, rei'itetty, GN 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 2/3, 40 mm syvä	HEZ36D353
Kypsennysastia, rei'itetty, GN 2/3, 40 mm syvä	HEZ36D353G
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN 2/3, 28 mm syvä (leivinpelti)	HEZ36D352
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN 1/3, 40 mm syvä	HEZ36D153
Kypsennysastia, rei'itetty, GN 1/3, 40 mm syvä	HEZ36D153G
Ritalä	HEZ36DR
Puhdistussieni	643 254
Kalkinpoistoaine	311 138
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	460 770

Automaattinen kalibrointi

Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa käyttöpaikan paineolosuhteisiin. Tämä tapahtuu automaattisesti ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä (ks. luku: Ensimmäinen käyttöönotto) Höyryä muodostuu tavallista enemmän.

On tärkeää, että laite höyrykuumenee keskeytyksettä 20 minuuttia lämpötilassa 100 °C. Älä avaa laitteen luukua tänä aikana.

Jos laite ei kalibroitu automaattisesti (esimerkiksi koska laitteen luukku avattiin), kalibrointi suoritetaan seuraavan kypsennyksen yhteydessä uudelleen.

Muuton jälkeen

Jotta laite mukautuu taas automaattisesti uuteen sijoituspaikkaan, palauta laite takaisin tehdasasetuksiin (ks. luku: Perusasetukset) ja toista ensimmäinen käyttöönotto (ks. luku: Ensimmäinen käyttöönotto).

Sähkökatkon jälkeen

Laite tallentaa kalibroinnin asetukset myös sähkökatkon sattua tai kun se irrotetaan verkkovirrasta. Sitä ei tarvitse kalibroida uudelleen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tässä luvussa saat tietoa ennen ensimmäistä käyttöä tehtävistä toimenpiteistä:

- kellonajan asetus
- veden kovuustason asettaminen
- ensimmäisen käyttöönoton käynnistäminen
- varusteiden puhdistaminen

Kellonajan asetus

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

1. Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyy kellonaika **12:00**.

2. Aseta kellonaika valitsimella **+** tai **-**.

Asetettu 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 "keskikova". Muuta arvoa, jos käyttämäsi vesi on pehmeämpää tai kovempaa.

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

Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.

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

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

1. Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan valitsin tarvittaessa kohtaan **O**.
2. Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy **C5 3**.
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy **C5 2** (veden kovuustaso "keskikova").

4. Muuta veden kovuustasoa painamalla valitsinta **+** tai **-**. Mahdolliset arvot:

C5 0	Pehmennetty	-
C5 1	pehmeä	I
C5 2	keskikova	II
C5 3	kova	III
C5 4	erittäin kova	IV

5. Poistu perusasetuksista pitämällä valitsin  painettuna. Muutos on tallennettu.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kuumenna tyhjää laitetta ennen ensimmäistä käyttöä 20 minuutin ajan höyrykypsennyksellä  lämpötilassa 100 °C. Älä avaa laitteen luukua tänä aikana. Laite kalibroidaan automaattisesti (ks. luku: Automaattinen kalibrointi).

1. Tyhjennä vesisäiliö ja työnnä se paikalleen (ks. luku: Vesisäiliön täyttäminen). Kostuta ennen ensimmäistä käyttöä säiliön kannen tiiviste vedellä.
2. Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan .
3. Kierrä lämpötilanvalitsin kohtaan 100 °C.
4. Paina valitsinta .
Laite kuumenee 100 °C:een. Tarvittava 20 minuutin toiminta-aika alkaa kuluva vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu. Älä avaa laitteen luukua tänä aikana.
Kypsennys päättyy automaattisesti ja kuulet äänimerkin.
5. Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin kohtaan **O**.
Jätä laitteen luukku hiukan auki, kunnes laite on jäähtynyt.

Varusteiden esipuhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja astianpesuliinalla.

Laitteen käyttö

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten täytät vesisäiliön
- miten laite kytetään päälle ja pois päältä
- mitä on otettava huomioon jokaisen kypsennyksen jälkeen

Vesisäiliön täyttäminen

Kun avaat laitteen luukun, näet oikealla vesisäiliön.

Huomio!

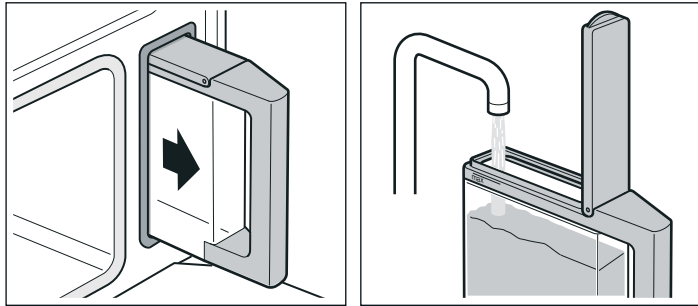
Soveltumattomien nesteiden käytön aiheuttamat laitevauriot

- Käytä vain raikasta vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.
- Jos vesijohtovesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä.

Tietoja vesijohtovedestä saat paikalliselta vesilaitokselta. Voit tarkastaa veden kovuuden mukana toimitetulla testiliuskalla.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä:

1. Avaa laitteen luukku ja ota vesisäiliö pois paikaltaan.
2. Täytä vesisäiliö kylmää vettä "max"-merkintään asti.



3. Sulje säiliön kansi siten, että se lukittuu tuntuvasti.
4. Työnnä vesisäiliö sisään lukitukseen asti.

Laitteen kytkeminen päälle

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

Käyttötapa	Lämpötila-alue
Höyrykypsennys	35 - 100 °C
Sulatus	35 - 60 °C

Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus.

3. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

4. Paina valitsinta >|||.

Laite kuumenee.

Symboli palaa, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, ja jokaisen lisäkuumennuksen yhteydessä.

Käyttötavassa Höyrykypsennys toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa. Kierrä tällöin lämpötilanvalitsinta.

Tauko

Paina lyhyesti valitsinta >|||, jolloin kypsennys keskeytyy (tauko). Puhallin voi käydä edelleen. Käynnistä painamalla valitsinta >|||.

Jos avaat laitteen luukun kypsennyksen aikana, toiminto keskeytyy. Käynnistä sulkemalla laitteen luukku ja painamalla valitsinta >|||.

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

Näyttö

Kun vesisäiliö on tyhjä, kuuluu äänimerkki ja symboli (täytä vesisäiliö) ilmestyy näyttöön. Kypsennys keskeytyy.

1. Avaa laitteen luukku varovasti.

Laitteesta poistuu kuumaa höyryä!

2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, täytä "max"-merkintään asti ja työnnä takaisin paikalleen.

3. Paina valitsinta >|||.

Laitteen kytkeminen pois päältä

⚠ Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Älä kumarru laitteen ylle, kun avaat laitteen luukun. Ota huomioon, että höyry ei lämpötilasta riippuen ole näkyvää.

Lopeta kypsennys painamalla pitkään valitsinta >|||.

Kypsennys päättyy automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta .

Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin kohtaan O.

Jäähdytystuuletin voi käydä edelleen, kun avaat laitteen luukun.

Jokaisen käytön jälkeen

Vesisäiliön tyhjentäminen

1. Avaa laitteen luukku varovasti.

Laitteesta poistuu kuumaa höyryä!

2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja tyhjennä se.

3. Kuivaa säiliön kannen tiiviste ja laitteessa oleva säiliön lokero huolellisesti.

Huomio!

Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.

Uunitilan kuivaaminen

⚠ Palovamman vaara!

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

1. Jätä laitteen luukku hiukan auki, kunnes laite on jäähtynyt.

2. Pyyhi jäähtynyt uunitila ja höyrystinkaukalo mukana toimitetulla puhdistussienellä ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

3. Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt.

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

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⌚ haet näyttöön valikon ja siirryt toiminnosta toiseen.

Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasympolit palavat. Sulkumerkit [] osoittavat Sinulle, mitä aikatoimintoa käsittelet.

Jo asetetun aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasympoli on suluissa.

Aikatoiminnon haku näyttöön

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

Hälyttimen asetus

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

1. Paina valitsinta ⌚.

Näytössä palavat aikasympolit, sulkumerkit ovat symbolin ympärillä.

2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu 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. Kypsennys päättyy automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut.

Esimerkkikuva:

Toiminta-aika 45 minuuttia.

Edellytys:

Käyttötapa ja lämpötila on asetettu.

1. Paina valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että sulkumerkit ovat toiminta-ajan [⌚] ympärillä.



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. Symboli [⌚] palaa.

Käyttötavassa Höyrykypsennys [H] toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta ⌚. Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisinpäin kohtaan O. Avaa laitteen luukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä.

Päätymisajan siirtäminen

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 päätymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.

Käyttötavassa Höyrykypsennys [H] toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen. Asetettu päätymisaika siirtyy siis 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 toiminta-ajan [⌚] ympärillä.

2. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

3. Paina valitsinta ⌚.



Sulkumerkit ovat symbolin [⌚] (päättymisaika) ympärillä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.

4. Siirrä päättymisaikaa myöhäisemmäksi valitsimella +.



5. Paina valitsinta .

Laite kytkeytyy odotustilaan. Näytössä näkyy päättymisaika [🕒]. Kypsennys käynnistyy oikeaan aikaan. Toiminta-aika kuluu näytössä.

Päättymisaajan muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella + tai -. Jos hälyttimen käyntiaika on asetettuna, paina ensin valitsinta niin monta kertaa, että päättymisaika [🕒] ilmestyy näyttöön. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. 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. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta . Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisinpäin

kohtaan O. Avaa laitteen luukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Muuta valitsimella - päättymisaajan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Jos hälyttimen käyntiaika on asetettuna, paina ensin valitsinta niin monta kertaa, että päättymisaika [🕒] ilmestyy näyttöön.

Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Asetettu toiminta-aika kuluu heti loppuun.

Kellonajan asetus

Esimerkki: Kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

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

2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Sähkökatkon jälkeen

Näytössä palaa sähkökatkon jälkeen symboli ja 00:00.

Paina valitsinta . Aseta kellonaika valitsimella + tai -. Asetettu 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

Voit valmistaa ruokia vaivattomasti 20 erilaisen ohjelman avulla.

Tässä luvussa saat

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

Ohjelman asettaminen

Valitse sopiva ohjelma ohjelmataulukosta. Noudata ohjelmia koskevia ohjeita.

1. Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan .

Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelma P 1.

2. Aseta ohjelma valitsimella + tai -.



3. Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyy painoehdotus.

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

4. Aseta kypsennettävän tuotteen paino valitsimella + tai -.



5. Paina valitsinta .

Ohjelman kestoajan kuluminen näkyy näytössä.

Päättymisaajan siirtäminen

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

Ohjelman keskeyttäminen

Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin kohtaan O.

Ohjelman päättyminen

Kuulet äänimerkin. Kypsennys päättyy. Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan valitsin takaisinpäin kohtaan O.

⚠ Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Älä kumarru laitteen ylle, kun avaat laitteen luukun. Ota huomioon, että höyry ei lämpötilasta riippuen ole näkyvää.

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-automatiikka tarvitsee ruoan painon. Kokonaispainon on oltava annetun painoalueen sisällä.

Kypsennysaika

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

Vihannesten kypsennys P1 - P6

Mausta vihannekset vasta kypsennyksen jälkeen.

Viljatuotteiden/linssien kypsennys P7 - P10

Punnitse kypsennettävä tuote ja lisää vettä oikeassa suhteessa:

Basmatiriisi 1:1,5

Couscous 1:1

Villiriisi 1:1,5

Linssit, kuorimattomat 1:2

Aseta paino ilman nestettä.

Sekoita viljatuotteet kypsennyksen jälkeen. Jäljellä oleva vesi imeytyy siten nopeasti.

Broilerinrinnan höyrykypsennys P11

Älä aseta broilerin rintapaloja päällekkäin astiaan.

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 n. 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 korkea kerros. Aseta puuroriisin paino ilman nestettä. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Loppu maito imeytyy nopeasti.

Jogurtin valmistus P16

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

Sekoita kutakin 100 ml:n maitomäärää kohden yhdestä kahteen teelusikallista luonnonjogurttia tai vastaava määrä jogurtinsientä. Laita seos puhtaisiin laseihin 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 pullot desinfioinnin 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.

Ohjelmataulukot

Noudata ohjelmia koskevia ohjeita.

Ohjelma		Huomautukset	Varusteet	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 höyry- kypsennys	-	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	enint. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 8	Villiriisi	enint. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 9	Couscous	enint. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 10	Linssit, kuorimattomat	enint. 0,55 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 11	Tuoreen broilerinrinnan höyrykypsennys	Kokonaispaino 0,2 - 1,5 kg	Rei'itetty + Rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P 12	Kokonaisen tuoreen kalan höyrykyps.	0,3 - 2 kg	Rei'itetty + Rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P 13	Tuoreen kalafileen höyrykypsennys	enint. 2,5 cm paksu	Rei'itetty + Rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P 14*	Hedelmähilloke	-	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 15	Riisipuuro	-	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 16	Jogurtti laseissa	-	Lasit + Rei'ittämätön kypsennysastia	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Ohjelma	Huomautukset	Varusteet	Kor- keus
P 17*	Kypsien lisukkeiden lämmitys	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
P 18*	Tuttipullojen desinfiointi	Rei'itetty kypsennysastia	2
P 19*	Kovaksikeitetyt munat	Munat kokoa M, enint. 1,8 kg Rei'itetty + Rei'ittämätön kypsennysastia	3 1
P 20*	Pehmeäksi keitetyt munat	Munat kokoa M, enint. 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.

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

Lapsilukon deaktivointi

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

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 kiertämällä käyttötavan valitsin tarvittaessa kohtaan 0.

2. Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy  3 (näytön kirkkaus = kirkas).
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
 0 3	Näytön kirkkaus	 0 1 = himmeä  0 2 = keskimääräinen  0 3 = kirkas
 1 2	Äänimerkin kesto: Toiminnon päättyessä kuuluvan äänimerkin pituuden säätö	 1 1 = lyhyt (10 sekuntia)  1 2 = keskipitkä (2 minuuttia)  1 3 = pitkä (5 minuuttia)
 2 1	Kellon näyttö, kun laite on kytketty pois päältä	 2 0 = pois  2 1 = päällä
 3 1	Käytön jatkuminen luukun sulkemisen jälkeen. Uudelleen käynnistäminen laitteen luukun avaamisen jälkeen tarpeeton	 3 0 = pois  3 1 = päällä
 4 2	Aika muutosten automaattiseen tallennukseen	 4 1 = lyhyt (2 sekuntia)  4 2 = keskipitkä (5 sekuntia)  4 3 = pitkä (10 sekuntia)
 5 2	Veden kovuustason säätäminen kalkinpoistonäyttöä varten	 5 0 = pehmennetty  5 1 = pehmeä (I)  5 2 = keskikova (II)  5 3 = kova (III)  5 4 = erittäin kova (IV)
 6 0	Kuumennussignaali höyrykypsennyksen yhteydessä	 6 0 = pois  6 1 = päällä
 7 0	Laitteen palauttaminen tehdasasetuksiin: ■ kaikki perusasetusten muutokset poistetaan ■ automaattinen kalibrointi tehdään uudelleen	 7 0 = ei palauteta  7 1 = palautetaan

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa saat tietoja

- laitteen hoidosta ja puhdistuksesta
- kalkinpoistosta

⚠ Oikosulkuvaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua laitteen puhdistamiseen.

Huomio!

Pintavauriot: 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.

Huomio!

Pintavauriot: Jos kalkinpoistoainetta joutuu etupaneelille tai muille herkille pinnoille, pyyhi se heti vedellä pois.

Poista lika uunitilasta heti, kun laite on jäähtynyt.

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

Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Puhdistusaine

Laitteen ulkopuoli (alumiinietupaneeli)	Astianpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. Mieto lasinpesuaine - pyyhi alumiinietupaneeli pehmeällä ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakasuoraan ja painamatta pintaa.
Laitteen ulkopuoli (teräksinen etulevy)	Astianpesuaineliuos - kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Uunitila sisältä ja höyrystinkaukalo	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi – käytä mukana toimitettua puhdistussientä tai pehmeää astianpesuharjaa. Huomio! Uunitila voi ruostua: Älä käytä teräsvillaa tai hankaussieniä.
Vesisäiliö	Astianpesuaineliuos – älä pese astianpesukoneessa!
Vesisäiliön lokero	Hankaa kuivaksi jokaisen käytön jälkeen
Vesisäiliön kannen tiiviste	Kuivaa huolellisesti jokaisen käytön jälkeen
Ristikot	ks. luku: Ristikoiden puhdistus
Luukun lasit	ks. luku: Luukun lasien puhdistus Huomio! Pintavauriot: Pyyhi luukun lasit kuivalla liinalla sen jälkeen, kun olet puhdistanut ne lasinpesuaineella. Muuten voi muodostua tahroja, joita ei saa enää poistettua.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos
Varusteet	Liuota varusteet kuumassa astianpesuaineliouksessa. Puhdista harjalla tai astianpesusienellä tai pese astianpesukoneessa Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisi) aiheuttamat värjäytymät etikkavedellä

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 (tilausnro 460 770, saatavana myös online eShopista). Se poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Kalkinpoisto

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

Kalkinpoisto on tarpeetonta vain, jos käytät vain pehmennettyä vettä.

Kalkinpoiston vaiheet ovat:

- Kalkinpoisto (n. 30 minuuttia); täytä sen jälkeen vesisäiliö uudelleen ja tyhjennä höyrystinkaukalo
- 1. huuhtelu (20 sekuntia); tyhjennä sen jälkeen höyrystinkaukalo
- 2. huuhtelu (20 sekuntia); poista sen jälkeen jäännösvesi

Kaikkien kolmen vaiheen pitää käydä kokonaan loppuun saakka. Laite on vasta 2. huuhtelun jälkeen taas käyttövalmis.

Kalkinpoistoaine

Käytä kalkinpoistoon vain huoltopalvelun suosittelemaa nestemäistä kalkinpoistoainetta (tilausnro 311 138, saatavana myös online eShopista). Muut kalkinpoistoaineet voivat vaurioittaa laitetta.

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

Huomio!

Pintavauriot: Jos kalkinpoistoainetta joutuu etupaneelille tai muille herkille pinnoille, pyyhi se heti vedellä pois.

Kalkinpoiston käynnistäminen

Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

1. Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan Kalkinpoisto .
 2. Työnnä vesisäiliö, jossa on kalkinpoistoliuosta, paikalleen ja sulje laitteen luukku.
 3. Paina valitsinta .
- Kalkinpoisto on käynnissä. Uunilamppu ei pala.

Höyrystinkaukalon tyhjentäminen ja vesisäiliön täyttäminen uudelleen

Noin 30 minuutin kuluttua kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy symboli  (täytä vesisäiliö) ja  00:40 min.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.

Näyttöön ilmestyy symboli  (tyhjennä höyrystinkaukalo).

3. Poista kalkinpoistoliuos höyrystinkaukalosta mukana toimitetulla puhdistussienellä.
4. Sulje laitteen luukku.

1. huuhtelu

Paina valitsinta .
Laitte huuhtelee.

Höyrystinkaukalon tyhjennys

Näyttöön ilmestyy 20 sekunnin kuluttua  (tyhjennä höyrystinkaukalo) ja  00:20 min.

1. Avaa laitteen luukku.
2. Huuhtelee puhdistussieni huolellisesti.
3. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.
4. Sulje laitteen luukku.

2. huuhtelu

Paina valitsinta .
Laitte huuhtelee.

Jäännösveden poistaminen

Näyttöön ilmestyy 20 sekunnin kuluttua  (tyhjennä höyrystinkaukalo) ja 00:00.

1. Avaa laitteen luukku.
 2. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.
 3. Pyyhi uunitila puhdistussienellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
 4. Kytke laite pois päältä kiertämällä käyttötavan valitsin takaisin päin kohtaan 0.
- Kalkinpoisto on päättynyt.

Kalkinpoiston keskeyttäminen

Huomautus: Laitte on huuhdeltava keskeyttämisen jälkeen kaksi kertaa. Laitteen muu käyttö on estetty toisen huuhtelun päättymiseen saakka.

1. Keskeytä kalkinpoisto painamalla pitkään valitsinta .
Näyttöön ilmestyy  00:40 min.
Jotta laitteeseen ei jää kalkinpoistoliuosta, huuhtelee laite keskeytyksen jälkeen kaksi kertaa.
2. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy symboli  (täytä vesisäiliö).

Toimi nyt kuten kappaleessa "Höyrystinkaukalon tyhjentäminen ja vesisäiliön täyttäminen uudelleen" kuvataan.

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 nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Täytä koko höyrystinkaukalo kalkinpoistoliuoksella.
3. Täytä vesisäiliö vain vedellä.
4. Käynnistä toiminto Kalkinpoisto  edellä kuvatulla tavalla.

Voit poistaa höyrystinkaukalosta kalkin myös manuaalisesti.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit helpottaa puhdistamista ottamalla laitteen luukun pois paikaltaan.

Loukkaantumisvaara!

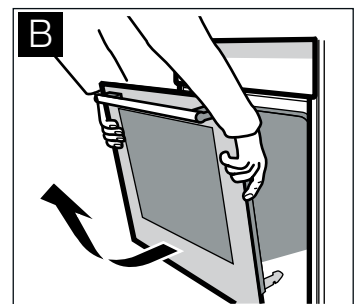
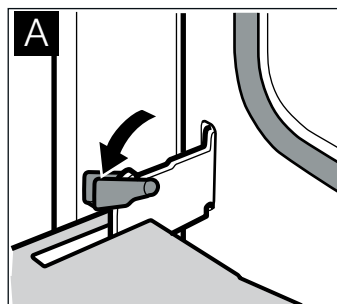
Laitteen luukun saranat voivat sulkeutua kovalla voimalla. Käännä saranan sulkuvipu laitteen luukun irrotusta varten aina kokonaan auki ja paikalleen asennuksen jälkeen taas kokonaan kiinni. Älä tartu saranaan.

Loukkaantumisvaara!

Jos laitteen luukku on irronnut toiselta sivulta pois paikaltaan, älä tartu saranaan. Sarana voi sulkeutua kovalla voimalla. Soita huoltopalveluun.

Laitteen luukun irrotus

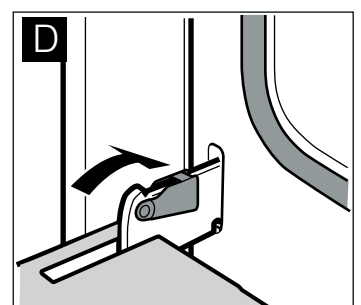
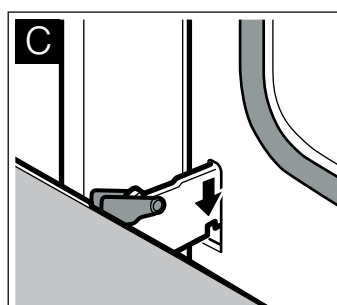
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä sulkuvipu vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
Saranat lukittuvat eivätkä voi kääntyä kiinni.
3. Sulje laitteen luukkua niin paljon, että tunnet vasteen.
4. Tartu luukkuun molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta, sulje hiukan lisää ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



Laitteen luukun asennus

Asenna laitteen luukku puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.

1. Aseta saranat paikoilleen pidikkeisiin vasemmalla ja oikealla (kuva C).
Kummassakin saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen.
2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
3. Käännä sulkuvipu vasemmalla ja oikealla kokonaan kiinni (kuva D).



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa enää irrotettua.

4. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien puhdistus

Voit irrottaa laitteen luukun sisemmän lasin puhdistuksen helpottamiseksi.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Voit saada viiltohaavoja. Käytä suojakäsineitä.

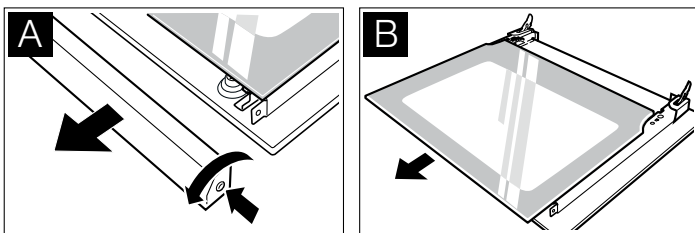
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun lasin irrotus

Huomautus: Pane ennen irrotusta merkkeille, missä asennossa luukun lasi on, jotta et asenna sitä myöhemmin väärinpäin.

1. Ota laitteen luukku pois paikaltaan ja laita se etusivu alaspäin pehmeälle, puhtaalle alustalle (ks. luku: Laitteen luukun irrotus ja asennus)
2. Ruuvaa laitteen luukun suojus ylhäällä vasemmalta ja oikealta irti ja ota pois paikaltaan (kuva A).
3. Nosta luukun lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



Puhdistus

Puhdista luukun lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

Huomio!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistuslastaa. Lasi voi vaurioitua.

Luukun lasin asennus

1. Työnnä luukun lasi paikalleen vasteeseen saakka.
2. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
3. Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen.

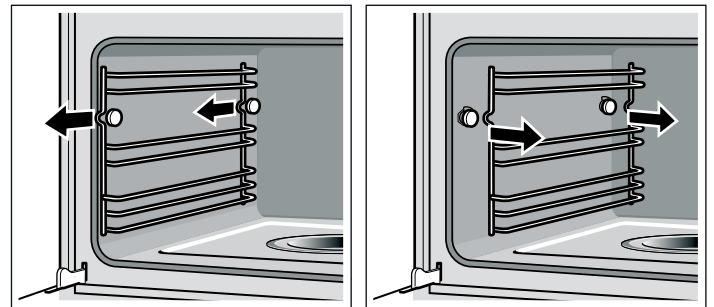
Ristikon puhdistus

Voit irrottaa ristikot puhdistusta varten.

⚠ Uunitilan kuumat osat aiheuttavat palovamman vaaran.!

Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

1. Vedä ristikko eteenpäin ja ota se sivusuuntaan pois paikaltaan.



2. Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä/harjalla tai pese ristikot astianpesukoneessa
3. Ripusta ristikot takaa ja edestä paikalleen ja työnnä taaksepäin, kunnes ne lukittuvat paikoilleen. Ristikko sopii kulloinkin vain toiselle sivulle.

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.

⚠ Sähköiskun vaara!

- Laitteen elektroniikkaan liittyvät työt saa tehdä vain asianmukaisen koulutuksen saanut ammattilainen.
- Elektroniikkaan liittyvissä töissä laitteesta on ehdottomasti katkaistava virta. Kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti asuntosi sulakerasiasta.

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 taas päälle
Laitte ei käynnisty. Näyttöön ilmestyy [👉] 00:40 min	Kalkinpoisto on keskeytynyt	Kierrä käyttötavan valitsin kohtaan [👉] ja huuhtelee laite 2 kertaa (ks. luku: Kalkinpoiston keskeyttäminen)
Laitte ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni	Sulje laitteen luukku
Laitte ei ole käynnissä. Näytössä näkyy toiminta-aika	Valitsinta on painettu vahingossa	Paina pitkään valitsinta ▷00.
	Asetusten jälkeen ei painettu valitsinta ▷00	Käynnistä kypsennys painamalla lyhyesti valitsinta ▷00 tai poista asetus painamalla pitkään valitsinta ▷00.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Näytössä palaa ⌚ ja 00:00	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen (ks. luku Aika-toiminnot)
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 2 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). Käynnistä sitten höyrykypsennys 20 minuutiksi lämpötilassa 100 °C
Kypsennettäessä poistuu höyryä tuuletusaukoista		Se on normaalia
Laite ei muodosta enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiutunut	Käynnistä kalkinpoisto (ks. luku: Kalkinpoisto)
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
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus E...	Tekninen vika	Poista virheilmoitus painamalla valitsinta  , aseta tarvittaessa kellonaika uudelleen. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun
Laite ei kuumene enää. Näytössä vilkkuu kaksoispiste	Valitsinyhdistelmää on painettu	Aseta käyttötapa Höyrykypsennys 35 °C, pidä sitten valitsin  painettuna, kunnes kuuluu äänimerkki. Paina valitsinta  vielä kerran lyhyesti

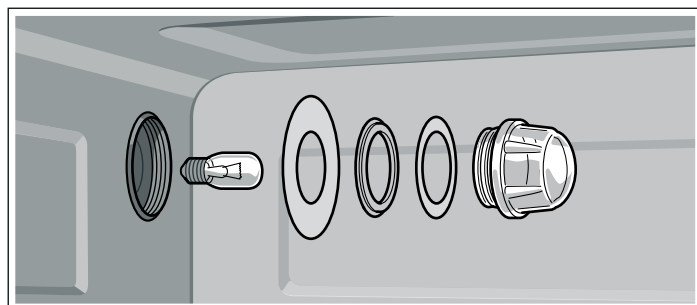
Uunilampun vaihto

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 lasisuoja tiivisteineen takaisin paikalleen.
6. Liitä laite sähköverkkoon ja aseta kellonaika uudelleen. Älä käytä laitetta ilman lasisuojusta tai ilman tiivisteitä!

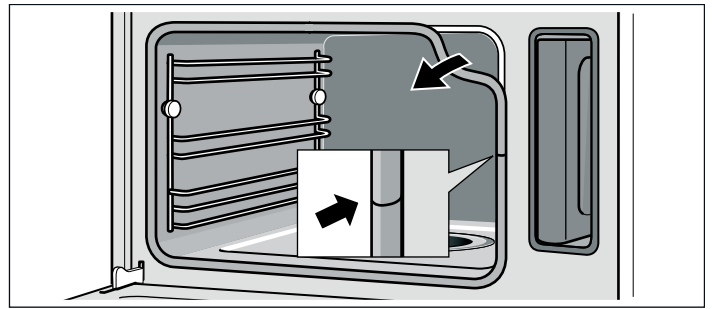
Lasisuojuksen tai tiivisteiden vaihto

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. Irrota vanha luukun tiiviste.
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 täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilven ja numerot löydät vasemmalta alhaalta, kun avaat laitteen luukun.

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

E-nro	FD-Nr.
-------	--------

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)

Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

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

Ympäristönsuojelu

Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Ympäristöystävällinen jätteenpoisto



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-alueella koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Energiansäästövihteitä

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Avaa laitteen luukku kypsennyksen aikana mahdollisimman harvoin.
- Höyrykypsennyksessä voit kypsentää useammalla tasolla samanaikaisesti. Jos ruokien kypsyamisajat ovat erilaiset, laita pisimmän ajan vaativa ruoka ensimmäisenä uuniin.

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, lämpötilan 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 kypsennysastiasissa, 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 vesihauteessa (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 korkeudelle 3. Työnnä rei'ittämätön kypsennysastia sen alle korkeudelle 1. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Elintarvike	Kappale-koko	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min
Artisokat	Kokonai-sena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	30 - 35
Kukkakaali	Kokonai-sena	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
Vihannesterriini	-	Vesihaudevuoka 1,5 l + rei'itetty kypsennys-astia korkeudella 2	Höyrykypsennys	100	50 - 70
Vihreät pavut	-	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	20 - 25
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
Maissi	Kokonai-sena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Mangoldi*	Suikaleina	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	8 - 10
Parsa, vihreä*	Kokonai-sena	Rei'itetty + rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	7 - 12
Parsa, valkoinen*	Kokonai-sena	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	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min
Kuoriperunat (keskikoko)	-	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	35 - 45
Kuoritut perunat (neljänneksinä)	-	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 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
Risotto	1:2	Rei'ittämätön	-	Höyrykypsennys	100	30 - 35
Linssit, kuorimattomat	1:2	Rei'ittämätön	-	Höyrykypsennys	100	30 - 45
Valkoiset pavut, esi-kypsennetyt	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
Pyörökät	-	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	95	20 - 25

Lintu ja liha

Lintu

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min
Broilerinrinta	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	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °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	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °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	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min
Nakkimakkarat	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	12 - 18
Weißwurst-makkarat	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	80 - 90	15 - 20

Kala

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °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, muut

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min
Munahyydyke	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	90	15 - 20
Mannapyörykät	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	90 - 95	7 - 10
Kovaksikeitetyt munat (koko M, enint. 1,8 kg)	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	10 - 12
Pehmeäksi keitetyt munat (koko M, enint. 1 kg)	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	Höyrykypsennys	100	6 - 8

Jälkiruoat, hillokkeet

Kiisseli
Punnitse hedelmät, lisää n. 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 korkea kerros. Sekoita kypsennyksen jälkeen. Loppu maito imeytyy nopeasti.

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

Sekoita kutakin 100 ml:n maitomäärää 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
GermknödeHeivonnainen	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	20 - 25
Crème caramel	Annosvuokat + rei'itetty	Höyrykypsennys	90 - 95	15 - 20
Riisipuuro*	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Jogurtti*	Annospurkit + rei'itetty	Höyrykypsennys	40	300 - 360
Omenahilloke	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Päärynähilloke	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Kirsikkahilloke	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Raparperihilloke	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Luumuhilloke	Rei'ittämätön	Höyrykypsennys	100	15 - 20

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

Ruokien lämmitys

Lämmitystoiminnolla ruoat kuumennetaan hellävaraisesti. Ne maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta.

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min
Vihannekset	Rei'ittämätön kypsennysastia	3	Höyrykypsennys	100	12 - 15
Pasta, perunat, riisi	Rei'ittämätön kypsennysastia	3	Höyrykypsennys	100	5 - 10

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 höyrykypsennyksellä 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	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika min
Broilerin koivet	0,25 kg	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	45 - 50	55 - 60
Marjat	0,5 kg	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	50 - 55	15 - 20
Kalafilée	0,4 kg	Rei'itetty + Rei'ittämätön	3 1	40 - 45	50 - 55

Taikinan kohotus

Käyttötavalla Höyrykypsennys taikina kohoaa nopeammin kuin huoneenlämmössä.

Voit valita vapaasti rei'ittämättömän kypsennysastian kannatinkorkeuden.

Aseta taikinakulho rei'itettyyn kypsennysastiaan. Älä peitä taikinaa.

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Lämpötila °C	Paistoaika min
Hiivataikina	1 kg	Kulho + rei'itetty kypsennysastia	35	20 - 30
Hapantaikina	1 kg	Kulho + rei'itetty kypsennysastia	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 korkeudelle 3. Työnnä rei'ittämätön kypsennysastia mehun keräämistä varten korkeudelle 1.

Laita lopuksi marjat liinan sisään ja purista loppu mehu marjoista.

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Kypsennysaika 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.

Seuraavia elintarvikkeita et voi umpioida laitteellasi: peltipurkkien sisältö, liha, kala tai pateemassa

Tarkasta umpiointitölkit, kumirenkaat, pidikkeet ja jouset.

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

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

Avaa laitteen luukku annetun kypsennysajan jälkeen.

Ota umpiointitölkit laitteesta vasta, kun ne ovat kokonaan jäähtyneet.

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	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

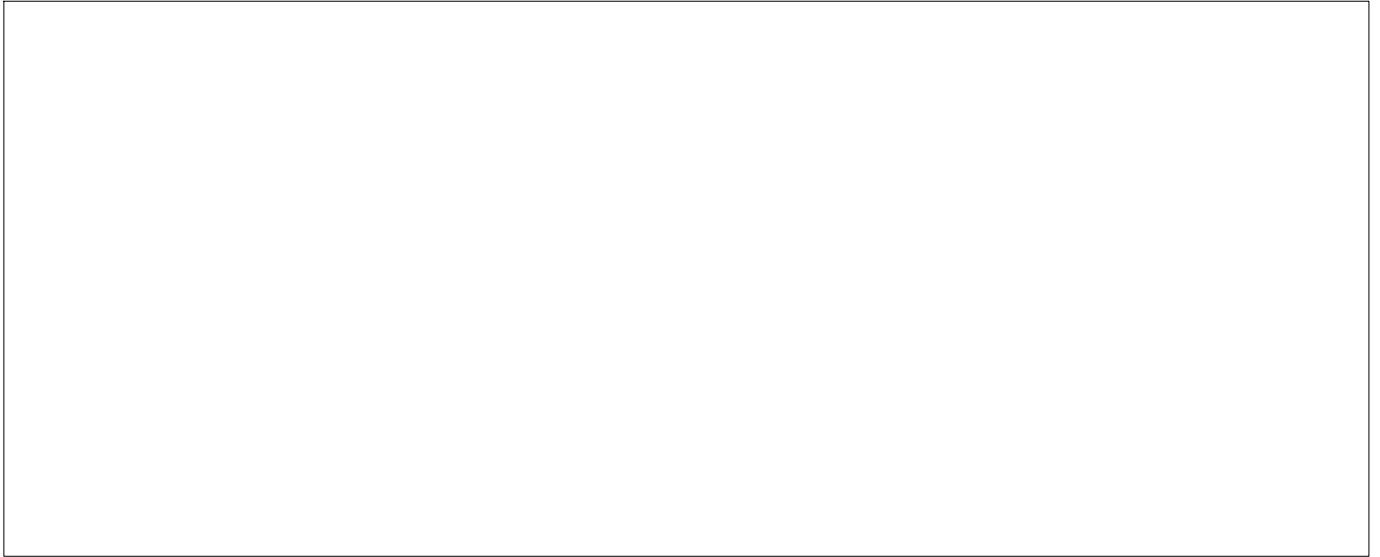
Pakastetuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Annetut kypsennysajat pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään uuniin.

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

* Lisää vähän nestettä



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000573931

920112