

SIEMENS

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuinsyöminen,

lue nämä käyttöohjeet. Näin voit käyttää yhdistelmähöyryuunisi 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 häiriöitä esiintyy - löydät tästä tietoja, kuinka voit itse korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa Sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Käyttöohje

HB36D.72.
HB36D582.

fi

9000 349 807

Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	5
Vahinkojen syyt	6
Uusi laitteesi	8
Ohjauspaneeli	8
Käyttötavat	9
Uunitila ja varusteet	10
Vesisäiliö	12
Automaattinen kalibrointi	13
Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Ensiasetukset	14
Veden kovuustason asetus	15
Puhdistus	16
Laitteen käyttö	17
Laitteen kytkeminen päälle	17
Laitteen kytkeminen pois päältä	18
Jokaisen käytön jälkeen	18
Säätösuositukset	19
Aikatoiminnot	20
Hälyttimen asetus	21
Toiminta-ajan asetus	21
Päätymisajan siirtäminen	23
Kellonajan asetus	24
Ohjelma-automatiikka	25
Ohjelman asettaminen	25
Ohjelmia koskevia ohjeita	27
Ohjelmataulukot	28

Sisällysluettelo

Muistitoiminto Memory	38
Asetusten tallentaminen muistiin	38
Muistin käynnistäminen	38
Lapsilukko	39
Perusasetukset	39
Automaattinen pois päältä kytkeytyminen	41
Hoito ja puhdistus	42
Puhdistusaine	43
Puhdistusapu	44
Kalkinpoisto	45
Laitteen luukun irrotus ja asennus	48
Ristikon puhdistus	49
Luukun lasien puhdistus	50
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	51
Uunilampun vaihto	53
Luukun tiivisteiden vaihto	54
Huoltopalvelu	55
Mallinnumero ja sarjanumero	55
Energia- ja ympäristönsuojeluohjeet	56
Energiansäästö	56
Ympäristöystävällinen hävittäminen	56
Taulukot ja vihjeet	57
Höyrykypsennys	57
Kiertoilma	58
Yhdistelmäkäyttö	58
Vihannekset	58

Sisällysluettelo

Lisukkeet ja palkovihannekset	60
Liha, linnut, kala	62
Lihan mieto kypsennys	66
Paistokset, keittolisukkeet	67
Jälkiruoat, hillokkeet	67
Kakut ja leivonnaiset	68
Ruokien lämmitys	71
Sulatus	72
Taikinan kohotus	73
Mehustus	74
Umpioiminen	74
Pakastetuotteet	75
Testiruoat	77

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.

Kuuma uunitila

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.

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 rutilälle tai rei'itettyyn kypsennysastiaan.

Alufolio

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

Astia

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu kiertoilman ja höyryn yhteiskäyttöön.

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

Höyrykypsennys rei'itettyssä astiassa

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

Kosteat elintarvikkeet

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

Hedelmämehu

Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

Hyvin likainen luukun tiiviste

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

**Laitteen luukku
laskualustana**

Älä kuormita laitteen avointa luukkua. Laite voi vahingoittua.

Laitteen kuljetus

Älä kannata 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
Pääkytkin	on off	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
Valikkonäppäimet	☐	Käyttötavan valinta
	☐ P	Ohjelma-automaatiikan valinta (ks. luku: Ohjelma-automaatiikka)
	☐ M	Muistin tallennus ja haku näyttöön (ks. luku: Muisti)
	clean	Puhdistuksen valinta (ks. luku: Hoito ja puhdistus)
Navigointinäppäimet	< >	Siirtyminen näytössä vasemmalle tai oikealle. Muutokset tallennetaan tällöin
Kiertovalitsin		Kellonajan, keston, painon jne. muuttaminen. Lukitse ja vapauta kiertovalitsin painamalla sitä

Valitsin		Käyttö
Toimintonäppäimet		Aikatoiminnon valinta (ks. luku: Aikatoiminnot)
		Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä (ks. luku: Lapsilukko)
	i	Kun laite on kytketty päälle: ajankohtaisten tietojen haku näyttöön Kun laite on kytketty pois päältä: perusasetusten valinta (ks. luku: Perusasetukset)
Start-painike	start	Laitteen käynnistäminen
Stop-painike	stop	Paina lyhyesti: toiminnon keskeyttäminen (Pause) Paina pitkään: toiminnon lopettaminen

Käyttötavat

Valitsimella ☐ pääset laitteesi eri toimintoihin.

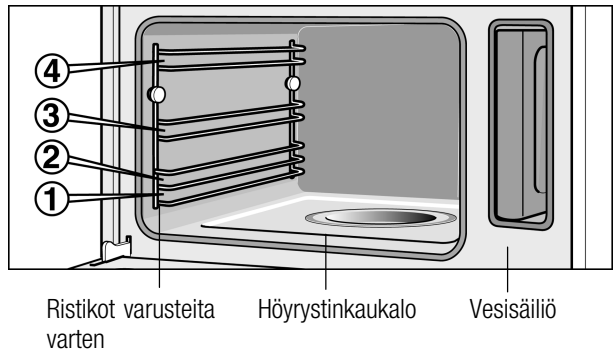
Käyttötapa		Käyttö
Kiertoilma	30 - 230 °C	kosteille kakuille, pikkuleiville, patapaistille. Takaseinässä oleva tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunitilassa.
Höyrykypsennys	35 - 100 °C	vihanneksille, kalalle, lisukkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehauttamiseen.
Yhdistelmäkäyttö	120 - 230 °C	lihalle, vuokaruuille ja leivonnaisille. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä.
Lämmitys	100 - 180 °C	lautasella oleville ruoille ja leivonnaisille. Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.
Kohotus	35 - 50 °C	hiivataikinalle ja hapantaikinalle. Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytetään sekä höyryä että kiertoilmaa, jolloin taikinan pinta ei kuivu.
Sulatus	35 - 60 °C	vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille. Käytetään sekä kiertoilmaa että höyryä. Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan.
Mieto kypsennys	60 - 120 °C	paahtopaistille, lammaspastille. Mureasta lihasta tulee erityisen mehukasta.
Esilämmitys	30 - 70 °C	posliiniastioille. Ruoat eivät jäähdy esilämmitetyissä astioissa niin nopeasti. Juomat pysyvät pitempään lämpiminä.
Lämpimänäpito	60 - 100 °C	ruokien pitämiseen lämpimänä aina kahteen tuntiin asti.

Uunitila ja varusteet

Uunitilassa on neljä kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Huomio!

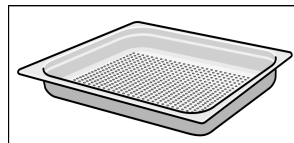
- Höyrystinkaukaloa ei saa peittää. Älä laita astioita uunin pohjalle.
- Älä työnnä varustetta kannatinkorkeuksien väliin, se voi kallistua.



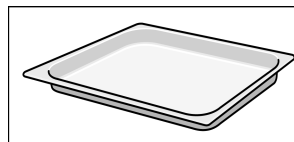
Varusteet

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

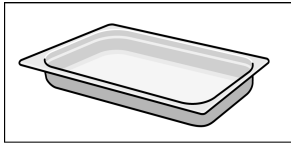
Laitteessasi on seuraavat varusteet:



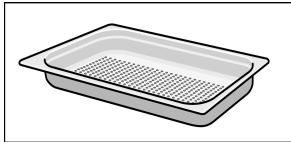
Kypsennysastia, rei'itetty, GN 2/3, 40 mm syvä
kokonaisen kalan tai runsaiden vihannesmäärien höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen jne.



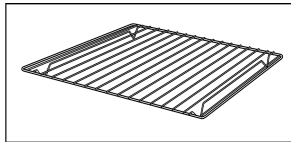
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN 2/3, 28 mm syvä (leivinpelti)
piiraiden paistamiseen ja höyrykypsennyksessä tippuvan nesteen keräämiseen



Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm syvä
riisiin, palkovihannesten ja suurimoiden kypsennykseen



Kypsennysastia, rei'itetty, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm syvä
vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen



Ritilä
astioita, kakkuja ja vuokaruokia sekä paisteja varten

Varusteita on saatavana alan liikkeistä:

Varusteet	Tilausnro
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä	HZ36D533
Kypsennysastia, rei'itetty, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm syvä	HZ36D533G
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm syvä (leivinpelti)	HZ36D532
Kypsennysastia, rei'ittämätön, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm syvä	HZ36D513
Kypsennysastia, rei'itetty, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm syvä	HZ36D513G
Ritilä	HZ36DR
Paistosetti	HZ36DB
Puhdistussieni	643 254
Kalkinpoistoaine	311 138
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	460 770

Kypsennysastiat voivat muuttaa muotoaan uunissa. Syynä ovat suuret lämpötilaerot varusteen pinnalla. Lämpötilaeroja voi muodostua, kun varuste on vain osittain tuotteen peittämä tai varusteelle on laitettu pakaste, esimerkiksi pizza.

Vesisäiliö

Kun avaat laitteen luukun, näet oikealla vesisäiliön.

Täytä vesisäiliöön vain raikasta vesijohtovettä tai kaupasta saatavaa hiilihapotonta vettä.

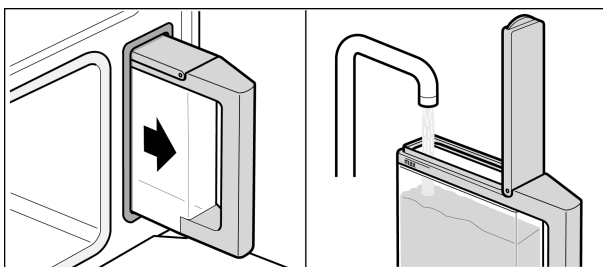
Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.

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.

Viesti "Täytä vesisäiliö"

Kun vesisäiliö on tyhjä, kuuluu äänimerkki. Näyttöön ilmestyy "Täytä vesisäiliö". Toiminto keskeytyy.

1. Avaa laitteen luukku varovasti. Laitteesta poistuu kuumaa höyryä.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, täytä se merkintään asti ja aseta se takaisin paikalleen.
3. Paina Start-painiketta.

Viesti "Vesisäiliön täyttäminen?"

Viesti ilmestyy, kun asetat toiminnon ja vesisäiliö on vain puoliaksi täynnä.

Jos olet sitä mieltä, että säiliössä oleva vesi riittää kypsennykseen, voit käynnistää laitteen.

Jos et, täytä vesisäiliö "max"-merkintään asti, työnnä se takaisin paikalleen ja käynnistä sitten laite.

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).

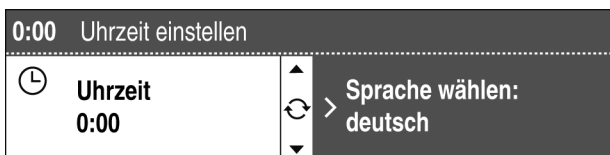
Ennen ensimmäistä käyttöä

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

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

Ensiasetukset

Kun uusi laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy "Uhrzeit" (Kellonaika) ja "Sprache wählen" (Kielen valinta). Aseta kellonaika ja tarvittaessa näytön kieli.



Kellonajan asettaminen ja kielen muuttaminen

1. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
2. Siirry valitsimella > kohtaan "Sprache wählen" (Kielen valinta).
3. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta ⌚.

Kieli ja kellonaika on tallennettu. Näytössä näkyy tämänhetkinen kellonaika.

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. Pidä valitsin i painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Kielen valinta".
2. Kierrä kiertovalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy "Veden kovuustaso".
3. Paina valitsinta >.
Näytössä on merkittynä "2-keskikova".
4. Muuta veden kovuustaso kiertovalitsimella.
Mahdolliset arvot:
pehmennetty
1-pehmeä I
2-keskikova II
3-kova III
4-erittäin kova IV
5. Poistu perusasetuksista painamalla valitsinta i.
Muutos on tallennettu.

Puhdistus

Laitteen kuumentaminen

Kuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttöä ja puhdista varusteet.

1. Täytä vesisäiliö ja työnnä se paikalleen.
2. Kytke laite päälle painamalla valitsinta .
Noin 4 sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy käyttötapa "Kiertoilma".
3. Kierrä kiertovalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy "Höyrykypsennys".
4. Paina Start-painiketta.
Laite kuumenee automaattisesti lämpötilaan 100 °C ja kytkeytyy 20 minuutin kuluttua pois päältä. Kuulet äänimerkin.
5. Lopeta käyttö painamalla Stop-painiketta.

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,

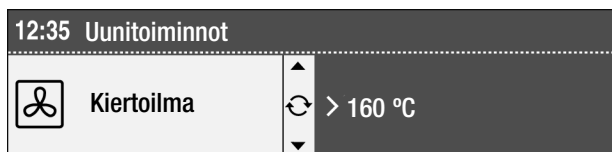
- miten laite kytketään päälle ja pois päältä
- mitä on otettava huomioon jokaisen käytön jälkeen

Laitteen kytkeminen päälle

1. Kytke laite päälle painamalla valitsinta .
Näyttöön ilmestyy 4 sekunnin ajaksi tuotemerkki.
Sitten näyttö siirtyy automaattisesti valikkoon “Uunitoiminnot”.

Uunitoiminnon valinta

Voit hakea valikon “Uunitoiminnot” näyttöön myös suoraan valitsimella .



Lämpötilan valinta

Toiminta-ajan valinta

2. Aseta haluamasi uunitoiminto kiertovalitsimella.
3. Paina valitsinta .
Ehdotuslämpötila on merkittynä.
4. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
5. Paina valitsinta .
Näyttöön ilmestyy “Hälytin”.
6. Siirry valitsimella  keston kohdalle.
7. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
8. Paina valitsinta .
9. Käynnistä laite painamalla Start-painiketta.
Laite kuumenee. Käyttötavassa Höyrykypsennys toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen.

Lämpötila nyt

Paina valitsinta  1. Tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä 10 sekunnin ajan.

Kuumentamisen osoittimen pylväät kellonajan vieressä näyttävät lämpötilan nousun uunitilassa.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa. Muutos otetaan automaattisesti käyttöön.

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

Jos jokin toiminta-aika on asetettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Kuulet äänimerkin. Lopeta äänimerkki valitsimella ⊕.

Kytke laite pois päältä painamalla valitsinta . Avaa laitteen luukku varovasti.

Tauko (Pause)

Paina Stop-painiketta lyhyesti. Puhallin voi käydä edelleen. Käynnistä painamalla Start-painiketta.

Jos avaat laitteen luukun käytön aikana, toiminto keskeytyy. Käynnistä sulkemalla laitteen luukku ja painamalla Start-painiketta.

Jos olet asettanut perusasetuksen "Käytön jatkuminen kun luukku suljetaan" muotoon "automaattisesti", uudelleen käynnistämistä ei tarvita (ks. luku: Perusasetukset).

Keskeyttäminen

Keskeytä käyttö painamalla Stop-painiketta. Kytke laite pois päältä painamalla valitsinta . 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.

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

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

Säätösuositukset

Jos valitset ruoan säätösuosituksista, optimaaliset säätöarvot on jo määriteltä.

Valittavanasi on useita eri ryhmiä. Löydät kakuista, leivistä, linnusta, lihasta, kalasta ja riistasta aina paistoksiin ja valmistuotteisiin asti lukuisia ruokia, joissa ovat säätösuosituksemme. Voit muuttaa lämpötilan ja toiminta-ajan. Käyttötapa on asetettu kiinteäksi.

Löydät yksittäiset ruoat siirtymällä valikkotasosta toiseen. Kokeilepa. Tutustu ruokalajien laajaan valikoimaan.

Ruoan valitseminen

1. Paina valitsinta ☐.

Käyttötapa Kiertoilma ja 160 °C ilmestyvät näyttöön.

2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle kohtaan ☐ Säätösuositukset.

3. Siirry valitsimella > ensimmäiseen ruokaryhmään ja valitse kiertovalitsimella haluamasi ryhmä.

Valitsimella > siirryt seuraavalle tasolle.

Kiertovalitsimella teet kulloinkin seuraavan valinnan.

Lopuksi näyttöön ilmestyvät asetukset valittua ruokaa varten.

4. Paina Start-painiketta.

Toiminto käynnistyy. Ehdotetun keston I→I kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy $\rightarrow$ 0:00. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta $\ominus$.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa.

Toiminta-ajan muuttaminen

Paina valitsinta $\ominus$ ja siirry valitsimella $>$ keston kohdalle. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Sulje aikatoiminnot valitsimella $\ominus$.

Tietojen haku näyttöön

Paina lyhyesti valitsinta $\mathbf{i}$. Muut tiedot saat näyttöön painamalla uudelleen $\mathbf{i}$.

Aikatoiminnot

Aikatoiminnot haet näyttöön valitsimella $\ominus$. Seuraavat toiminnot ovat mahdollisia:

Kun laite on kytketty pois päältä:

- Hälyttimen asetus
- Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty päälle:

- Hälyttimen asetus
- Toiminta-ajan asetus
- Päättymisajan siirtäminen

1. Paina valitsinta $\ominus$.
2. Siirry valitsimella $<$ tai $>$ haluamasi toiminnon kohdalle.
3. Aseta kiertovalitsimella haluamasi aika tai kesto.
4. Sulje aikatoiminnot valitsimella $\ominus$.

Kunkin yksittäisen toiminnon asettaminen selostetaan myöhemmin yksityiskohtaisesti.

**Aikatoimintojen
asettaminen - lyhyt
selostus**

Hälyttimen asetus

Hälytin käy laitteesta erillään. Voit käyttää sitä minuuttikellon tavoin ja asettaa sen milloin tahansa.

1. Paina valitsinta ⌚.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella.
3. Sulje aikatoiminnot valitsimella ⌚.

Näyttö palaa edelliseen tilaan. Näytössä näkyy hälyttimen symboli ⚠ ja kuluva aika.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Paina valitsinta ⌚. Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella seuraavien sekuntien kuluessa. Sulje aikatoiminnot valitsimella ⌚.

Kun hälyttimen käyntiaika on kulunut

Kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy ⚠ 0:00. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta ⌚.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Paina valitsinta ⌚. Kierrä hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon 0:00. Sulje aikatoiminnot valitsimella ⌚.

Toiminta-ajan asetus

Kun asetat toiminta-ajan, siis ruokasi kypsennysajan, toiminto päättyy automaattisesti, kun aika on kulunut. Laite lakkaa kuumenemasta.

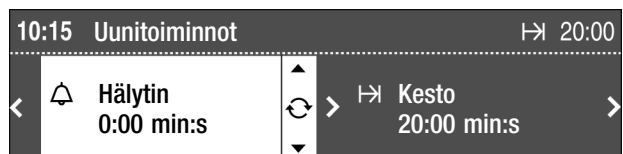
Käyttötapoihin, joissa on mukana höyry, on asetettava aina toiminta-aika.

Esimerkkikuva: höyrykypsennys 45 minuuttia lämpötilassa 100 °C.

Edellytys:

Käyttötapa ja lämpötila on asetettu.

1. Paina valitsinta ⌚.



2. Siirry valitsimella > tai < keston kohdalle ja säädä toiminta-aika kiertovalitsimella.



3. Sulje aikatoiminnot valitsimella ☹.
4. Jos toiminto ei ole vielä käynnissä, paina Start-painiketta.
Toiminta-ajan I→I kulumisen näkyä näytössä.
Käyttötavassa Höyrykypsennys toiminta-aika kuluu vasta kuumennusajan jälkeen.



Toiminta-ajan muuttaminen

Paina valitsinta ☹. Siirry valitsimella > tai < keston kohdalle ja muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Sulje aikatoiminnot valitsimella ☹.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näyttöön ilmestyy kesto I→I 0:00. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta ☹.

Kestoaika-asetuksen poistaminen

Paina valitsinta ☹. Siirry valitsimella > tai < keston kohdalle ja säädä kiertovalitsimella toiminta-ajaksi 0:00. Näyttö siirtyy asetetun käyttötavan ja lämpötilan kohdalle. Kiertoilman kohdalla: Paina Start-painiketta, toiminto jatkuu ilman kesto aika-asetusta.

Päättymisajan 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 päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.

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

Esimerkkikuva: Kello on 9:30, ruoan valmistuminen kestää 45 minuuttia, mutta sen pitää olla valmis vasta kello 12:45.

Edellytys:

Asetettu toiminto ei ole käynnistynyt. Toiminta-aika on asetettu. Valikko Aikatoiminnot ⌚ on auki.



1. Siirry valitsimella > päättymisajan kohdalle.



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.
3. Sulje aikatoiminnot valitsimella ⌚.
4. Vahvista Start-painikkeella.

Asetus on otettu käyttöön. Laite on odotustilassa.

Näytössä näkyy päättymisaika →I. Toiminto käynnistyy oikeaan aikaan. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Päättymisajan muuttaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin laite on odotustilassa. Paina valitsinta $\ominus$. Siirry valitsimella $>$ tai $<$ päättymisajan kohdalle ja korjaa päättymisaika kiertovalitsimella. Sulje aikatoiminnot valitsimella $\ominus$.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Keston kohdalla näkyy $\rightarrow 0:00$. Lopeta äänimerkki painamalla valitsinta $\ominus$.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin laite on odotustilassa. Paina valitsinta $\ominus$. Siirry valitsimella $>$ tai $<$ päättymisajan kohdalle. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle, kunnes näyttö sammuu. Asetettu toiminta-aika kuluu heti loppuun.

Kellonajan asetus

Jotta voit asettaa tai muuttaa kellonajan, laitteen pitää olla pois päältä.

Virtakatkoksen jälkeen

Virtakatkoksen jälkeen näyttöön ilmestyy "Kellonajan asetus".

1. Aseta senhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

Asetettu kieli ei muutu virtakatkoksen jälkeen.

2. Paina valitsinta $\ominus$.
Kellonaika on otettu käyttöön.

Kellonajan muuttaminen

Esimerkki: Kellonajan muuttaminen kesäajasta talviaikaan.

1. Paina valitsinta $\ominus$.
2. Siirry valitsimella $>$ kellonajan $\ominus$ kohdalle ja muuta kellonaika kiertovalitsimella.
3. Sulje aikatoiminnot valitsimella $\ominus$.

Kellonäytön muuttaminen

Kun laite on kytketty pois päältä, näytössä näkyy tämänhetkinen kellonaika. Voit muuttaa tätä näyttöä tai kytkeä sen pois päältä (ks. luku: Perusasetukset).

Ohjelma-automatiikka

Tässä luvussa saat:

- tietoa siitä, miten ohjelma-automatiikassa oleva ohjelma kytketään päälle
- ohjelmia koskevia ohjeita ja vihjeitä
- tietoa käytettävissä olevista ohjelmista (ohjelmataulukot)

Ohjelma-automatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Laitteessa on 16 ohjelmaryhmää ja yhteensä 70 ohjelmaa.

Ohjelman asettaminen

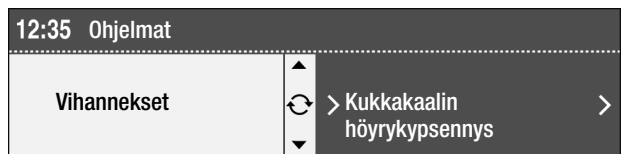
Esimerkki: Haluat höyrykypsentää 500 g tuoretta broilerinrintaa.

Noudata ohjelmia koskevia ohjeita. Valitse sopiva ohjelma ohjelmataulukoista.

Esimerkki:

- Ohjelmaryhmä "Lintu"
- Ohjelma "Broilerinrinta, tuore, höyrykypsennys"

Ohjelmaryhmän valinta



1. Paina valitsinta .
- Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelmaryhmä "Vihannekset".
2. Kierrä kiertovalitsinta, kunnes haluamasi ohjelmaryhmä ilmestyy näyttöön.

Ohjelman valinta



3. Merkitse ohjelmaryhmän ensimmäinen ohjelma painamalla valitsinta >.
4. Kierrä kiertovalitsinta, kunnes haluamasi ohjelma ilmestyy näyttöön.

Painon asettaminen



5. Merkitse ehdotettu paino painamalla valitsinta >.
6. Aseta kypsennettävän tuotteen paino kiertovalitsimella.
7. Paina valitsinta >.

Näyttöön ilmestyy yksilöllinen asetus
– ☒ ☐ +.

8. Muuta kypsennystulosta kiertämällä kiertovalitsinta:
vasemmalle: kypsennystuloksen säätö miedommaksi
oikealle: kypsennystuloksen säätö voimakkaammaksi

Voit myös muuttaa samanaikaisesti kaikkien ohjelmien kypsennystuloksen pysyvästi (ks. luku: Perusasetukset).

9. Käynnistä ohjelma painamalla Start-painiketta.

Ohjelman kestoajan kuluminen näkyy näytössä. Kuumenemisen osoitin ei näy näytössä.

Kypsennystuloksen yksilöllinen asetus

Päätymisajan siirtäminen

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

Ohjelman päätyminen

Kuulet äänimerkin. Laite kytkeytyy pois päältä. Paina Stop-painiketta.



Palovamman vaara!

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

Ohjelman keskeyttäminen

Paina Stop-painiketta pitkään.

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. Syötä yksittäisten kappaleiden kohdalla aina suurimman kappaleen paino. 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.

Ohjelmataulukot

Tästä luvusta löydät kaikki ohjelmaryhmät ja niiden ohjelmat. Tutustu ohjeisiin ennen kuin valmistat ruoan ohjelman avulla.

Vihannekset

Mausta vihannekset vasta kypsennyksen jälkeen.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Kukkakaalin höyrykypsennys/nuppuina*	Tasakokoiset ruusukkeet	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Parsakaalinuput, höyrykypsennys*	Tasakokoiset ruusukkeet	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Vihreiden papujen höyrykypsennys*	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys*	n. 3 mm paksut viipaleet	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Kyssäkaali viipaleina, höyrykypsennys*	n. 3 mm paksut viipaleet	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Ruusukaalin höyrykypsennys*	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Parsan höyrykypsennys/valkoinen parsa*	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Parsan höyrykypsennys/vihreä parsa*	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Sekavihannekset, pakaste, höyrykyps.	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Perunat

Mausta perunat vasta kypsennyksen jälkeen.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Kuoritut perunat*	Keskikoko, neljänneksinä, kappalepaino 30 - 40 g	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Kuoriperunat*	Keskikoko, Ø 4 - 5 cm	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi			

Viljatuotteet

Punnitse kypsennettävä tuote ja lisää vettä oikeassa suhteessa:

Riisi 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Hirssi 1 : 3

Linssit, kuorimatt. 1 : 2

Aseta paino ilman nestettä.

Sekoita viljatuotteet kypsennyksen jälkeen.

Jäljellä oleva vesi imeytyy siten nopeasti.

Risoton valmistus

Lisää risoton joukkoon vettä suhteessa 1 : 2.

Aseta painoksi kokonaispaino veden kanssa. Viesti "Sekoita" ilmestyy näyttöön noin 15 minuutin kuluttua. Sekoita risotto ja paina Start-painiketta.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Riisi/pitkäjyväinen riisi	Max. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
Riisi/basmatiriisi	Max. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
Riisi/villiriisi	Max. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Couscous	Max. 0,75 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
Hirssi	Max. 0,55 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
Risotto	Max. 2 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2
Linssit, kuorimattomat	Max. 0,55 kg	Rei'ittämätön kypsennysastia	2

Paistos

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Paistos, pikantti, kypsät ainekset*	Max. 4 cm korkea	Ritilä + vuoka	2
Paistos, makea*	Max. 4 cm korkea	Ritilä + vuoka	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhemmäksi

Lintu Älä aseta broilerinrintoja tai broilerinpaloja päällekkäin astiaan.
Voit marinoida broilerinpalat etukäteen.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Broileri, tuore	Kokonaispaino 0,7 - 1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Broilerinpalat, tuoreet	Yksittäispaino 0,04 - 0,35 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Ankka, tuore	Kokonaispaino 1 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Broilerinrinta, tuore, höyrykypsennys	Kokonaispaino 0,2 - 1,5 kg	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1

Naudanliha

Käytä paahtopaistiin mieluiten paksua paahtopaistia.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Patapaisti, tuore*	1 - 1,5 kg	Leivinpelti	2
Paahtopaisti, tuore, mieto kypsennys/paahtopaisti, medium**	Kokonaispaino 1 - 2 kg	Leivinpelti	2
Paahtopaisti, tuore, mieto kypsennys/paahtopaisti, englantilainen**	Kokonaispaino 1 - 2 kg	Leivinpelti	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

** Ruskista liha ensin kunnolla

Vasikanliha

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Paisti, tuore/vähärasvainen paisti*	1 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Paisti, tuore/marmoroitunut paisti*	1 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Rinta, täytetty*	1 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Porsaanliha

Tee kamaraan etukäteen viilto keskeltä ulospäin.

Paisti kuorella onnistuu parhaiten lapapalasta.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Etuselkä, luuton, tuore*	1 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Paisti kuorella, tuore*	0,8 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Ruokamakkarat*	-	Rei'itetty + rei'ittämätön kypsennysastia	3 1

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Lampaanliha

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Reisi, tuore/luuton, täyskypsä	1 - 2 kg	Ritilä + leivinpelti	2
Reisi, tuore/luuton, medium, mieto kypsennys*	1 - 2 kg	Leivinpelti	2
* Ruskista liha ensin kunnolla			

Lihamureke

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Tuoreesta jauhelihasta	Kokonaispaino 0,5 - 2 kg	Leivinpelti	2

Kala

Voitele rei'itetty astia kalaa valmistaessasi.
Älä aseta kokonaisia kaloja, kalafileitä tai kalapuiikkoja päällekkäin. Aseta painavimman kalan paino ja valitse mahdollisimman samankokoiset palat.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Kokonaisen tuoreen kalan höyrykyps.	0,3 - 2 kg	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Kalafileen höyrykypsennys /kalafilee, tuore	Max. 2,5 cm paksu	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Kalafileen höyrykypsennys /kala, pakastettu	Max. 2,5 cm paksu	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Sinisimpukat	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Paneroidut mustekalarenkaat, pakaste	0,5 - 1,25 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Kalapuikot	0,5 - 1 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2

Leivonnaiset, jälkiruoat

Pullapitkon paistaminen

Nostata hiivataikinaa 40 °C:ssa puoli tuntia yhdistelmähöyryuunissa.

Hedelmähillokkeen valmistaminen

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

Riisipuuron valmistaminen

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 valmistaminen

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.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Pullapitko	0,6 - 1,8 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Sokerikakku	0,8 - 2 kg	Voideltu irtopohjavuoka, jossa rengaspohja Ø 26 cm + ritilä	2
Hedelmähilloke*	-	Leivinpelti	2
Riisipuuro	-	Leivinpelti	2
Jogurtti lasissa	-	Lasit + rei'itetty kypsennysastia	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Leipä, sämpylät

Leivän paistaminen

Ohjelmat on suunniteltu pellillä paistettaville leiville ilman paistovuokaa. Taikina ei saa olla liian pehmeää. Tee leipätaikinaan ennen paistamista terävällä veitsellä useita noin 1 cm syviä viiltoja.

Leipätaikinan kohotus ja paistaminen

Viesti "Tee leivän kuoreen viillot" ilmestyy näyttöön noin 20 minuutin kuluttua. Tee taikinaan viillot ja paina Star-painiketta.

Tuoreiden sämpylöiden paistaminen

Sämpylöiden pitää olla saman painoisia. Aseta yksittäisen sämpylän paino.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Sekaleipä/paistaminen*	0,6 - 2 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Sekaleipä/kohotus ja paistaminen	Huomioi viesti	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Ruisleipä/paistaminen*	0,6 - 2 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Ruisleipä/kohotus ja paistaminen	Huomioi viesti	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Vaalea leipä/paistaminen*	0,4 - 2 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Vaalea leipä/kohotus ja paistaminen	Huomioi viesti	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Sämpylät/tuoreiden sämpylöiden paistaminen*	Yksittäispaino 0,05 - 0,1 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2
Sämpylät/pakastettujen sämpylöiden paistaminen	Kokonaispaino 0,2 - 1 kg	Leivinpelti + leivinpaperi	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Lämmitys

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
1 annos*	-	Ritilä	2
2 annosta*	-	Ritilä	2

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Lisukkeet, kypsät*	-	Leivinpelti	2
Vihannekset, kypsät*	-	Leivinpelti	2
Pizza, paistettu/pizza ohut pohja*	-	Ritilä + leivinpelti	3
Pizza, paistettu/pizza paksu pohja*	-	Ritilä + leivinpelti	3
* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi			

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 leivinpelti astian alle. Siten elintarvikkeet eivät ole sulamisvedessä ja uunitila pysyy puhtaana.

Kaikki sulatusohjelmat perustuvat raaoille elintarvikkeille.

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 yhdistelmähöyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia kiertoilmalla lämpötilassa 180 °C.

Kalafileen sulatus

Älä laita fileitä päällekkäin.

Kokonaisen linnun sulatus

Poista pakkaus ennen sulatusta.

Anna linnun olla vielä paikallaan sulattamisen jälkeen. Suuresta linnusta (esimerkiksi minikalkkuna) voit poistaa sisäelimet noin 30 minuutin vetäytymisajan kuluttua.

Lihan sulatus

Tällä ohjelmalla voit sulattaa yksittäisiä paistinpaloja.

Hedelmien sulattaminen vain hiukan

Jos haluat sulattaa hedelmiä vain hiukan, tee yksilöllinen asetus.

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Kala/kala kokonaisena	Max. 3 cm paksu	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Kala/kalafilee	Max. 2,5 cm paksu	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Lintu kokonaisena	Max. 1,5 kg	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Liha	Max. kappalepaino 1,5 kg	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1
Marjat	-	Rei'itetty kypsennysastia + leivinpelti	3 1

Erityistä

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.

Umpioiminen

Ohjelma soveltuu kivellisille ja siemenkodallisille hedelmille sekä vihanneksille (paitsi pavuille).

Kiehauta kurpitsat ennen umpioimista.

Ohjelma on suunniteltu 1 litran tölkeille. Aseta isompia ja pienempiä tölkkejä varten kypsennystulos yksilöllisesti.

Avaa laitteen luukku ohjelman päättymisen jälkeen jälkikypsytymisen estämiseksi. Anna tölkkien jäähtyä uunissa vielä muutaman minuutin ajan.

Ohjelma on suunniteltu kovalle hedelmille. Jos käytetyt hedelmät eivät ole enää aivan kovia, mukauta kypsennystulos yksilöllisesti.

Kananmunien kypsennys

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

Ohjelma	Huomautukset	Astia/varuste	Kor- keus
Tuttipullojen desinfiointi*	-	Rei'itetty astia	2
Umpioiminen	1 litran tölkeissä	Rei'itetty astia + leivinpelti	3 1
Kananmunat/kovaksikeitetyt munat*	Munat kokoa M, max. 1,8 kg	Rei'itetty astia + leivinpelti	3 1
Kananmunat/pehmeäksi keitetyt munat*	Munat kokoa M, max. 1 kg	Rei'itetty astia + leivinpelti	3 1

* Voit siirtää tämän ohjelman päättymisajan myöhäisemmäksi

Muistitoiminto Memory

Memory-muistitoiminnolla voit tallentaa yhden oman ohjelman ja hakea sen käyttöön valitsimen painalluksella.

Muistitoiminnon käyttö on kätevää, kun valmistat tietyn ruoan erityisen usein.

Asetusten tallentaminen muistiin

1. Säädä haluamasi toiminto. Älä käynnistä.
2. Pidä valitsin **M** painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy "Muisti tallennettu".

Asetus on tallennettu, ja voit käynnistää sen koska tahansa.

Toisen asetuksen tallentaminen

Tee uusi asetusta ja tallenna valitsimella **M**. Vanha asetusta korvataan uudella.

Muistin käynnistäminen

Voit käynnistää tallennetun asetuksen koska tahansa.

1. Paina lyhyesti valitsinta **M**.
2. Paina Start-painiketta.

Muistiin tallennettu asetusta käynnistyy.

Asetuksen muuttaminen

Voit muuttaa asetusta milloin tahansa. Kun seuraavan kerran käynnistät muistitoiminnon, näyttöön ilmestyy taas alun perin tallennettu asetusta.

Lapsilukko

Jotta lapset eivät kytke laitetta tahattomasti päälle tai muuta käynnissä olevaa 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

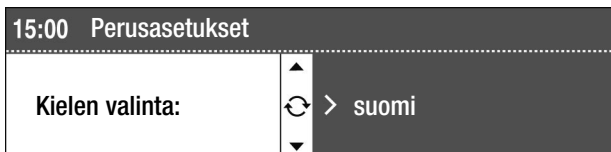
Vaikka lapsilukko on aktiivinen voit silti kytkeä laitteen pois päältä, kytkeä äänimerkin pois päältä valitsimella , pysäyttää toiminnon Stop-painikkeella ja asettaa hälyttimen.

Perusasetukset

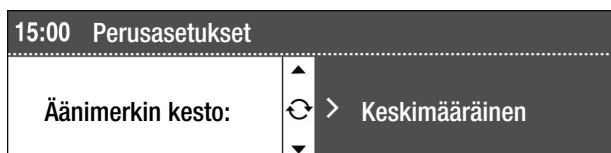
Laitteessasi on erilaisia perusasetuksia, jotka on asetettu tehtaalla. Voit kuitenkin muuttaa näitä perusasetuksia tarpeen mukaan.

Jos haluat peruuttaa kaikki muutokset, voit palauttaa laitteen tehdasasetuksiin.

Laitteen pitää olla pois päältä.



1. Pidä valitsin  painettuna noin 4 sekunnin ajan, kunnes näyttöön ilmestyy "Kielen valinta".



- Kierrä kiertovalitsinta, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näyttöön.



- Merkitse arvo painamalla valitsinta >.
- Kierrä kiertovalitsinta, kunnes haluamasi arvo ilmestyy näyttöön.
- Poistu perusasetuksista painamalla pitämällä valitsin **i** painettuna noin 4 sekunnin ajan.
Muutos on tallennettu.

Voit muuttaa seuraavat perusasetukset:

Perusasetus	Toiminto	Mahdolliset asetukset
Kielen valinta	Näytön kielen muuttaminen	30 eri kieltä
Äänimerkin kesto	Toiminnon päättyessä kuuluvan äänimerkin pituuden säätö	lyhyt keskimääräinen pitkä
Valitsinääni	Valitsinta painettaessa kuuluvan äänimerkin kytkeminen päälle ja pois päältä	poispäälle
Näytön kirkkaus	Näytön kirkkauden muuttaminen	päivä keskimääräinen yö
Kontrasti	Näytön kontrastin muuttaminen	7 tasoa –  +
Kellonäyttö	Kellon näyttö, kun laite on kytketty pois päältä	pois analoginen 1 analoginen 2 analoginen 3 digitaalinen
Käytön jatkuminen kun luukku suljetaan	Uudelleen käynnistäminen laitteen luukun avaamisen jälkeen tarpeeton	pois automaattisesti

Perusasetus	Toiminto	Mahdolliset asetukset
Yksilöllinen asetus	Kypsennystulosten säätäminen yleisesti voimakkaammaksi tai miedommaksi ohjelmien yhteydessä	7 tasoa – ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ +
Tuotemerkin näyttö	Tuotemerkin näyttö päälle tai pois päältä, kun laite kytketään päälle	päälle pois
Veden kovuustaso	Veden kovuustason säätäminen kalkinpoistonäyttöä varten	pehmennetty 1-pehmeä 2-keskikova 3-kova 4-erittäin kova
Kuumennussignaali höyrykypsennyksen yhteydessä	Osoittaa kuumennusvaiheen päättymisen höyryä käyttävien uunitoimintojen yhteydessä	poispäälle
Tehdasasetusten palauttaminen	Laitteen palauttaminen tehdasasetuksiin: - kaikki perusasetusten muutokset poistetaan - muisti tyhjennetään - automaattinen kalibrointi tehdään uudelleen	ei palauteta palautetaan

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

Jos et ole useamman tunnin aikana muuttanut laitteen asetuksia, laitteen automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoituu. Näyttöön ilmestyy teksti "Kytkeytyy automaattisesti pois päältä".

Paina jotain valitsinta deaktivoidaksesi automaattisen pois päältä kytkeytymisen. Voit nyt säätää uudelleen.

Hoito ja puhdistus

Tässä luvussa saat tietoja

- laitteen hoidosta ja puhdistuksesta
- puhdistusaineista ja -välineistä
- käyttötavasta Puhdistus
- 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.

Jos likaantuminen on runsaampaa, käytä Puhdistusapu-toimintoa (ks. luku: Puhdistusapu)

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. Jos likaantuminen on runsasta, käytä vain huoltopalvelun suosittelemaan uunin ja grillin puhdistusgeeliä (tuote-numero 463582, saatavana myös online eShopista). Noudata valmistajan ohjeita. Muut uuninpuhdistusaineet voivat vaurioittaa laitetta. Uunilamppu ja oven, lampun ja höyrystinkaukalon tiivisteet eivät saa joutua kosketuksiin geelin kanssa. Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia äläkä kytke laitetta tänä aikana päälle. Huuhtelee uunitila huolellisesti vedellä (esim. suihkupullolla), jotta saat kaikki geelijäämät poistettua.
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	Liuota varusteet kuumassa astianpesuaineliuoksessa. Puhdista harjalla tai astianpesusienellä tai pese astianpesukoneessa. Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisi) aiheuttamat värjäytymät etikkavedellä.

Puhdistusapu

Puhdistusapu irrottaa lian uunitilasta höyryn avulla. Lika on sen jälkeen helppo poistaa.

Puhdistusaputoiminto kestää noin 30 minuuttia.

Huomautus:

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

Esivalmistelut

Anna uunitilan jäähtyä ja ota varusteet ulos uunista. Puhdista höyrystinkaukalo mukana toimitetulla puhdistussienellä.

Täytä vesisäiliö vedellä "max"-merkintään saakka. Laita pisara astianpesuainetta uunin pohjassa olevaan höyrystinkaukaloon.

Puhdistusavun käynnistäminen

1. Paina valitsinta clean.
Näyttöön ilmestyy "Puhdistus".
2. Paina Start-painiketta.
Puhdistusapu on käynnissä. Uunilamppu ei pala.

1. huuhtelu

Noin 30 minuutin kuluttua kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy "Tyhjennä kaukalo ja kuivaa laite".

1. Ota ristikot uunista ja puhdista ne (ks. luku: Ristikoiden irrottaminen).
2. Pyyhi irronnut lika uunitilasta ja höyrystinkaukalosta pehmeällä astianpesuharjalla ja puhdistussienellä.
3. Täytä vesisäiliö tarvittaessa vedellä ja aseta se takaisin paikalleen.
4. Paina Start-painiketta.
Laite huuhtelee. Näyttöön ilmestyy "1. huuhtelu".

2. huuhtelu

Hetken kuluttua näyttöön ilmestyy "Tyhjennä kaukalo".

1. Huuhtele puhdistussieni huolellisesti.
2. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.
3. Paina Start-painiketta.
Laitte huuhtelee. Näyttöön ilmestyy "2. huuhtelu".

Toisen huuhtelun jälkeen näyttöön ilmestyy "Tyhjennä kaukalo".

4. Paina Stop-painiketta.

Jäännösveden poistaminen

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

Puhdistusavun keskeyttäminen

1. Paina Stop-painiketta pitkään.
Puhdistusapu keskeytyy.

Jotta laitteeseen ei jää astianpesuainetta, huuhtele laite keskeytyksen jälkeen kaksi kertaa.

2. Paina Start-painiketta.
Näyttöön ilmestyy "Tyhjennä kaukalo ja kuivaa laite".

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

Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on poistettava kalkki tietyin väliajoin. Näyttö "Laitteen kalkinpoisto" 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 nestemäistä 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. Paina valitsinta clean.
Näyttöön ilmestyy ”Puhdistus”.
2. Kierrä kiertovalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy ”Kalkinpoisto”.
3. Paina Start-painiketta.
Kalkinpoisto on käynnissä. Uunilamppu ei pala.

1. huuhtelu

Noin 30 minuutin kuluttua kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy ”Tyhjennä kaukalo ja täytä vesisäiliö uudelleen”.

1. Poista kalkinpoistoaine höyrystinkaukalosta mukana toimitetulla puhdistussienellä.
2. Huuhtele vesisäiliö huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin paikalleen.
3. Paina Start-painiketta.
Laitte huuhtelee. Näyttöön ilmestyy ”1. huuhtelu”.

2. huuhtelu

Hetken kuluttua näyttöön ilmestyy ”Tyhjennä kaukalo”.

1. Huuhtele puhdistussieni huolellisesti.
2. Poista jäännösvesi höyrystinkaukalosta puhdistussienellä.

3. Paina Start-painiketta.

Laite huuhtelee. Näyttöön ilmestyy "2. huuhtelu".

Toisen huuhtelun jälkeen näyttöön ilmestyy "Tyhjennä kaukalo".

4. Paina Stop-painiketta.

Jäännösveden poistaminen

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

Kalkinpoiston keskeyttäminen

1. Paina Stop-painiketta pitkään.

Kalkinpoisto keskeytyy.

Jotta laitteeseen ei jää kalkinpoistoliuosta, huuhtele laite keskeytyksen jälkeen kaksi kertaa.

2. Paina Start-painiketta.

Näyttöön ilmestyy "Tyhjennä kaukalo ja täytä vesisäiliö uudelleen".

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 nestemäistä kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
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.

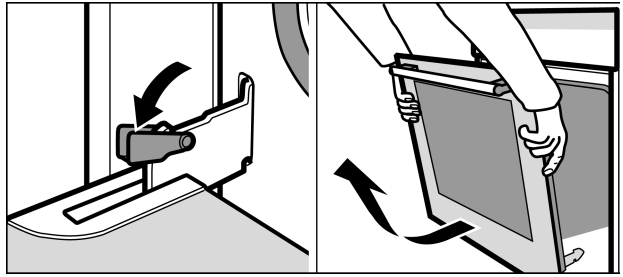
Laitteen luukun irrotus ja asennus



Voit helpottaa puhdistamista ottamalla laitteen luukun pois paikaltaan.

Loukkaantumisvaara!

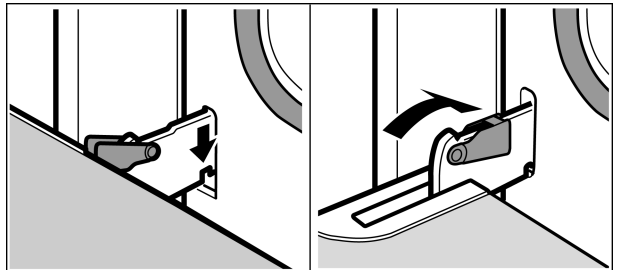
- Laitteen luukun saranat voivat sulkeutua kovalla voimalla. Kierrä molemmat laitteen luukun asennusta ja irrotusta varten olevat lukitsimet aina vasteeseen saakka.
- Jos laitteen luukku irrotettiin ilman, että molemmat lukitsimet kierrettiin vasteeseen saakka, sarana voi kääntyä takaisin kiinni. Älä 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 molemmiin käsin ylhäältä vasemmalta ja oikealta. Käännä laitteen luukku vielä hiukan kiinni ja vedä se pois paikaltaan.

Laitteen luukun asennus

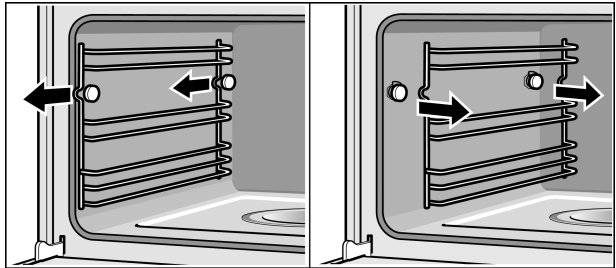
Asenna laitteen luukku puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen.



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 ristikkoa eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.

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

Ristiköiden asennus

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

Ristikko sopii kulloinkin vain toiselle sivulle.

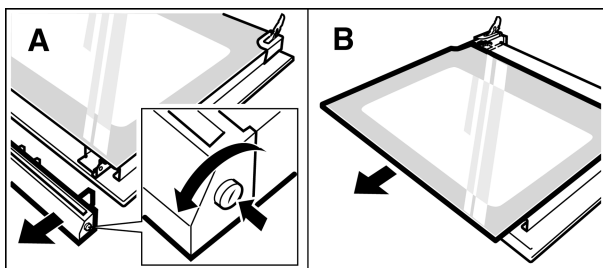
Luukun lasien puhdistus

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 suojuks 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 suojuks paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
3. Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriötä 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
Laitte ei käynnisty, näyttöön ilmestyy "Puhdistus" tai "Kalkinpoisto"	Puhdistusapu tai kalkinpoisto keskeytyi	Huuhtelee laite 2x (ks. luku Puhdistusavun keskeyttäminen tai Kalkinpoiston keskeyttäminen)
Näyttöön ilmestyy "Kellonaika"	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen (ks. luku Aikatoiminnot)
Laitte ei ole käynnissä. Näytössä näkyy toiminta-aika	Kiertovalitsinta on kierretty vahingossa	Paina Stop-painiketta
	Asetuksen jälkeen ei painettu Start-painiketta	Paina Start-painiketta tai poista asetus Stop-painikkeella
Näyttöön ilmestyy "Kytkeyty automaattisesti pois päältä".	Automaattinen pois päältä kytkeytyminen on aktiivinen	Paina jotain valitsinta
Näyttöön ilmestyy "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan	Työnnä vesisäiliö paikalleen lukitukseen saakka
	Tunnistinjärjestelmä ei toimi	Soita huoltopalveluun

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
Näyttöön ilmestyy "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö ei ole vielä tyhjä tai vesisäiliö on tyhjä, mutta näyttö "Täytä vesisäiliö" 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 "Säiliön tyhjennys/puhdistus?"	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 kalibroitu 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
Laite ei muodosta enää kunnolla höyryä	Laite on kalkkiutunut	Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/toimenpide
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. Näyttöön ilmestyy "Demo"	Valitsinyhdistelmää on painettu	Katkaise virransaanti ja kytke virta 10 sekunnin kuluttua uudelleen päälle. Paina 2 minuutin kuluessa valitsinta ⏻ 4 sekunnin ajan

Uunilampun vaihto



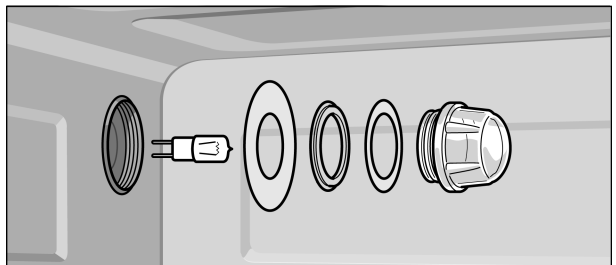
Lämmönkestäviä halogeenilamppuja 230V/25 W ja tiivisteitä saat huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

Palovamman vaara!

Anna uunitilan ja uunilampun jäähtyä ennen kuin vaihdat uunilampun.

Ota halogeenilamppu pakkauksesta aina kuivalla liinalla; muutoin lampun käyttöikä lyhenee.

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Irrota suojus vasemmalle kiertäen.
3. Vedä lamppu pois paikaltaan ja korvaa se saman tyyppisellä lampulla.
4. Työnnä uudet tiivisteet ja kiinnitysrengas oikeassa järjestyksessä lasisuojaan.



Lasisuojuksen tai tiivisteiden vaihto

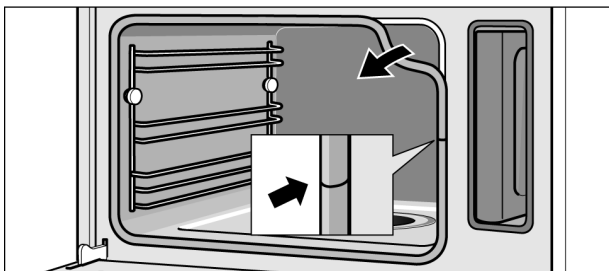
5. Kierrä lasisuojaus tiivisteineen takaisin paikalleen.
6. Liitä laite sähköverkkoon ja aseta kellonaika uudelleen.

Älä käytä laitetta ilman lasisuojusta tai ilman tiivisteitä.

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.

Paistaminen

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.

Useampia kakkuja paistat parhaiten peräkkäin. Yhdistelmähöyryuuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.

Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä yhdistelmähöyryuunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Höyrykypsennys

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

Taulukoista löydät joukon ruokia, jotka sopivat hyvin yhdistelmähöyryuunissa 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 leivinpelti astian alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Astia

Kun käytät astiaa, laita se aina keskelle ritilää.

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

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

Höyrykypsennys

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 tallalla.

Kypsennysajat ja kypsennysmäärä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaismäärästä. Laitte 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.

Kiertoilma

Käyttötapa Kiertoilma soveltuu erinomaisesti makeille ja pikanteille leivonnaisille, patapaistille ja erilaisille kakuille.

Yhdistelmäkäyttö

Yhdistelmäkäyttö sopii erityisen hyvin erityisen hyvin paistien, broilerin ja leivonnaisten kuten hiivatakinaleivonnaisten ja leivän valmistukseen.

Paistista ja broilerista tulee pinnalta herkullisen rapea ja sisältä mehukas. Sen lisäksi liha menettää vähemmän painostaan.

Leivonnaiset, kuten esimerkiksi hiivatakinaleivonnaiset ja leipä saavat kauniin kiiltävän pinnan eivätkä ne kuivu.

Vihannekset

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

Elintarvike	Kappalekoko	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Artisokat	Kokonaisena	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	30 - 35
Kukkakaali	Kokonaisena	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	30 - 40
* Esilämmitä laite					

Elintarvike	Kappalekoko	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Kukkakaali	Nuppuina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	10 - 15
Parsakaali	Nuppuina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	8 - 10
Herneet	–	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	5 - 10
Fenkoli	Viipaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	10 - 14
Täytetyt vihannekset (kesäkurpitsa, mun akoiso, paprika)	Älä esikypsennä vihanneksia	Leivinpelti korkeus 2	Yhdistel- mäkäyttö	160 - 180	15 - 30
Vihannesterrini	–	Vesihaudevuoka 1,5 l + ritilä korkeudella 2	Höyrykyp- sennys	100	50 - 70
Vihreät pavut	–	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	15 - 20
Porkkanat	Viipaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	10 - 20
Kyssäkaali	Viipaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	15 - 20
Purjo	Viipaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	4 - 6
Mangoldi	Suikaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100*	8 - 10
Parsa, vihreä	Kokonaisena	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100*	7 - 12
Parsa, valkoinen	Kokonaisena	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100*	10 - 15
Pinaatti	–	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100*	2 - 3
Romanesco	Nuppuina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp- sennys	100	8 - 10

* Esilämmitä laite

Elintarvike	Kappalekoko	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Ruusukaali	Nuppuina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp-sennys	100	20 - 30
Punajuuret	Kokonaisina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp-sennys	100	40 - 50
Punakaali	Suikaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp-sennys	100	30 - 35
Valkokaali	Suikaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp-sennys	100	25 - 35
Kesäkurpitsa	Viipaleina	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp-sennys	100	2 - 3
Sokeriherneet	–	Rei'itetty + leivinpelti	Höyrykyp-sennys	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) + leivinpelti (korkeus 1)	Höyrykyp-sennys	100	35 - 45
Kuoritut perunat	Neljännek-sinä	Rei'itetty (korkeus 3) + leivinpelti (korkeus 1)	Höyrykyp-sennys	100	20 - 25
Perunagratiini	-	Leivinpelti (korkeus 2)	Kiertoilma	170 - 180	35 - 45
Villiriisi	1 : 1,5	Rei'ittämätön	Höyrykyp-sennys	100	30 - 40

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

Liha, linnut, kala

Työnnä ritilä ja leivinpelti samalle tasolle.

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

Yhdistelmäkäytöllä lihasta tulee sisältä erityisen mehukas ja pinnalta rapea.

Lintu

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	180 - 190	50 - 60
Broileri, puolikas	à 0,4 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	180 - 190	35 - 45
Broilerin rinta	à 0,15 kg	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	Höyrykyp - sennys	100	15 - 25
Broilerinpalat	à 0,12 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	180 - 200	20 - 35
Ankka, kokonainen	2 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	170	60 - 80
				Kiertoilma	210	15 - 20
Ankanrinta*	à 0,35 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	170 - 180	10 - 15
Kalkkunan käärepaisti	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	150 - 160	70 - 90
Kalkkunanrinta	1 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	150 - 160	60 - 80
* Ruskista ensin						

Naudanliha

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Naudan patapaisti*	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Lämmitys	140 - 150	100 - 140
Naudanfilee, medium*	1 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Lämmitys	170 - 180	20 - 28
Matala paahtopaisti, medium*	1 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Kiertoilma	170 - 180	40 - 55
Paksu paahtopaisti, medium*	1 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Kiertoilma	170 - 180	45 - 60

* Ruskista ensin

Vasikanliha

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Vasikanpaisti	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	160 - 180	50 - 70
Vasikanselys*	1 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	160 - 180	15 - 25
Vasikanrinta, täytetty	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	140 - 160	75 - 120

* Ruskista ensin

Porsaanliha

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Paisti kamaraton (esim. etuselkä)	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	170 - 180	70 - 80
Paisti kamaralla (kamarapintainen paisti)	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Höyrykyp- sennys	100	20 - 25
				Yhdistelmä- käyttö	140 - 160	40 - 50
				Kiertoilma	210 - 220	20
Porsaanfilee*	0,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	160 - 180	20 - 30
Filee voitaikinassa	1 kg	Leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	180 - 200	40 - 60
Kassler luulla	1 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	120 - 140	60 - 70
Kassler kylkipalat	Viipaleina	Leivinpelti	2	Höyrykyp- sennys	100	15 - 20
Käärepaisti	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	170 - 180	70 - 80

* Ruskista ensin

Muut

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Lihamureke	0,5 kg:sta jauhelihaa	Leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	140 - 150	45 - 60
Kauriinsatula luulla*	0,6 - 0,8 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	150 - 170	15 - 30
Lampaanreisi, luuton	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	170 - 180	60 - 80

* Ruskista ensin

Elintarvike	Määrä/ paino	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Lampaansatula luulla*	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	160 - 170	15 - 25
Kaniininpalat	1,5 kg	Ritilä + leivinpelti	2	Yhdistelmä - käyttö	150 - 160	40 - 60
Nakkimakkarat	–	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	Höyrykyp - sennys	80 - 85	12 - 18
Weißwurst- makkarat	–	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	Höyrykyp - sennys	80 - 85	15 - 20

* Ruskista ensin

Kala

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

Vihjeitä paistamiseen

Paistosetin käyttö.	Paistosettiä käyttämällä saavutat optimaaliset paistotulokset ja uunitila pysyy lähes puhtaana. Paistosetti on saatavana varusteena alan liikkeestä (ks. luku: Uunitila ja varusteet).
Milloin paisti on kypsä?	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeestä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoittain palanut.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia tai lisää vähemmän nestettä.

Lihan mieto kypsennys

Mieto kypsennys on paras mahdollinen kypsennystapa herkille lihapaloille, joiden halutaan olevan punertavia tai täsmälleen kypsiä. Lihasta tulee erittäin mehukasta ja mureaa.

Työnnä uunipelti yhdistelmähöyryuuniin ja esilämmitä käyttötavalla Mieto kypsennys.

Ruskista liha keittotasolla kunnolla joka puolelta.

Laita esilämmitettyyn yhdistelmähöyryuuniin ja jatka miedolla kypsennyksellä.

Laita kypsennyksen jälkeen esilämmitetyille lautasille ja tarjoa lisänä kastiketta.

Elintarvike	Määrä	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Paisto aika min.
Lampaanreisi, luuton	1 - 1,5 kg	Leivinpelti	2	80	140 - 160
Paahtopaisti	1,5 - 2,5 kg	Leivinpelti	2	80	150 - 180
Porsaanfilee	–	Leivinpelti	2	80 - 90	50 - 70
Porsaanmedaljongit	–	Leivinpelti	2	80	60 - 80
Naudanpihdit	n. 3 cm paksu	Leivinpelti	2	80	40 - 60
Ankanrinta	–	Leivinpelti	2	80	35 - 55

Paistokset, keittolisukkeet ...

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Lasagne	Leivinpelti	2	Yhdistelmäkäyttö	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Annosvuokat + ritilä	2	Yhdistelmäkäyttö	180 - 200	15 - 25
Eierstich- munahyydyke	Rei'ittämätön	2	Höyrykypsennys	90	15 - 20
Mannapyörykät	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	Höyrykypsennys	90 - 95	7 - 10

Jälkiruoat, hillokkeet

Hilloke

Punnitse hedelmät, lisää noin ⅓ 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 jogurtinsientä. Laita seos puhtaisiin lasihin ja sulje lasit.

Anna lasien jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Elintarvike	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Hiivataikinapulla	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	20 - 25
Karamellivanukas	Annosvuokat + ritilä	Höyrykypsennys	90 - 95	15 - 20

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

Elintarvike	Varusteet	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto-aika min.
Vuokajälkiruoka (esim. mannasuurimovuoka)	Uunivuoka + ritalä	Yhdistelmäkäyttö	160 - 170	50 - 60
Riisipuuro*	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	25 - 35
Jogurtti*	Annoslasit + ritalä	Höyrykypsennys	40	300 - 360
Omenahilloke	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Päärynähilloke	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Kirsikkahilloke	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Raparperihilloke	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	10 - 15
Luumuhilloke	Leivinpelti	Höyrykypsennys	100	15 - 20

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

Kakut ja leivonnaiset

Käytä mieluiten tummia metallivuokia.

Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Taulukoissa on sen tähden mainittu lämpötila-alueet.

Aseta ensin alempi lämpötila. Tuloksena on tasaisempi ruskistuminen. Valitse tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi lämpötila.

Älä täytä ritalää tai leivinpeltiä liian tiiviisti.

Vuokakakut

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto- aika min.
Sokerikakku	Rengas-/ pitkänomainen vuoka	2	Kiertoilma	150 - 160	60 - 70
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2	Kiertoilma	150 - 160	30 - 45

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto- aika min.
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikinasta	lrtopohjavuoka	2	Kiertoilma	150 - 160	45 - 55
Kakkupohja (2 munaa)	Torttuvuoka	2	Kiertoilma	180 - 190	12 - 16
Kakkupohja (6 munaa)	lrtopohjavuoka	2	Kiertoilma	150 - 160	25 - 35
Reunallinen murotaikinapohja	lrtopohjavuoka	2	Kiertoilma	150 - 160	40 - 50
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	lrtopohjavuoka	2	Kiertoilma	180 - 190	35 - 60
Torvivuokakakku	Torvikakku - vuoka	2	Yhdistelmä- käyttö	150 - 160	35 - 45
Pikantit kakut (esim. Quiche)	Quichevuoka	2	Kiertoilma	180 - 190	35 - 60
Omenapiirakka	Piirakkavuoka	2	Kiertoilma	170 - 190	35 - 50

Kakku pellillä

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto- aika min.
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	150 - 160	35 - 45
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Leivinpelti	2	Kiertoilma	150 - 160	35 - 45
Kääretorttu	Leivinpelti	2	Kiertoilma	180 - 200	10 - 15
Pullapitko (500 g jauhoja)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmä- käyttö	150 - 160	25 - 35
Struudeli, makea	Leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	160 - 180	40 - 60
Sipulipiirakka	Leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	170 - 180	30 - 40

Leipä, sämpylät

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto- aika min.
Vaalea leipä (750 g jauhoja)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	200 - 210	15 - 20
			Kiertoilma	160 - 170	20 - 25
Hapanleipä (750 g jauhoja)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	200 - 220	15 - 25
			Kiertoilma	150 - 160	40 - 60
Sekaleipä (750 g jauhoja)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	200 - 220	15 - 20
			Kiertoilma	160 - 170	25 - 40
Kokojyväleipä (750 g jauhoja)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	200 - 220	20 - 30
			Kiertoilma	140 - 150	40 - 60
Ruisleipä (750 g jauhoja)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	200 - 220	20 - 30
			Kiertoilma	150 - 160	50 - 60
Sämpylät (raa'at 70 g/kpl)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	190 - 200	25 - 30
Hiivataikinasämpylät, makeat (raa'at 70 g/kpl)	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmäkäyttö	170 - 180	20 - 30

Pienleivonnaiset

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto- aika min.
Marenki	Leivinpelti	2	Kiertoilma	80 - 90	120 - 180
Makroonit	Leivinpelti	2	Kiertoilma	140 - 160	15 - 25
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	2	Yhdistelmä- käyttö	170 - 190	10 - 20
Muffinit	Muffinipelti	2	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Tuulihatut	Leivinpelti	2	Kiertoilma	170 - 190	27 - 35
Pikkuleivät	Leivinpelti	2	Kiertoilma	150 - 160	12 - 17
Hiivataikinaleivonnainen	Leivinpelti	2	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistojen päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä paistolämpötila 10 °C matalammaksi. Noudata ohjeessa annettuja sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtokakkuvuon reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan varusteen keskelle.
Kakku on liian kuiva.	Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiiseen kakkuun. Kostuta se hedelmämeheillä tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 °C korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa tai käytä uunitoimintoa Yhdistelmäkäyttö.
Leipä tai kakku näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (juovikas, täynnä vesijuovia).	Käytä seuraavalla kertaa vähemmän nestettä. Paista alemmassa lämpötilassa vähän pidempään. Esipaista pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja lisää sitten täyte. Noudata ohjeessa annettua paistoaikaa.
Kakku tai leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse seuraavalla kertaa hieman alhaisempi lämpötila.

Ruokien lämmitys

Lämmitystoiminnolla ruoat kuumennetaan hellävaraisesti. Ne maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta. Myös päivän vanhat leivonnaiset voidaan näin tuoreuttaa.

Elintarvike	Varusteet	Korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Lautasella olevat ruoat	Ritilä	2	Lämmitys	120	12 - 18
Vihannekset	Leivinpelti	3	Lämmitys	100	12 - 15
Pasta, perunat, riisi	Leivinpelti	3	Lämmitys	100	5 - 10

* Esilämmitä 5 minuuttia

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Sämpylät*	Ritilä	2	Yhdistelmäkäyttö	170 - 180	6 - 8
Patonki*	Ritilä	2	Yhdistelmäkäyttö	170 - 180	5 - 10
Leipä*	Ritilä	2	Yhdistelmäkäyttö	170 - 180	8 - 12
Pizza	Ritilä + Leivinpelti	3	Lämmitys	170 - 180	12 - 15

* Esilämmitä 5 minuuttia

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 leivinpelti astian 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 yhdistelmähöyryuunia sulattamisen jälkeen 15 minuuttia kiertoilmalla lämpötilassa 180 °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	Paistoaika min.
Broileri	1 kg	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	60 - 70
Broilerin koivet	0,4 kg	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	30 - 35
Kimpaleena pakastetut vihannekset (esim. pinaatti)	0,4 kg	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	20 - 30
Marjat	0,3 kg	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	5 - 8
Kalafilee	0,4 kg	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulassi		Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	40 - 50
Naudanpaisti		Rei'itetty + leivinpelti	3 1	45 - 50	70 - 80

Taikinan kohotus

Kohotustoiminnolla 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	40	20 - 30
Hapantaikina	1 kg	Kulho + ritilä	40	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	Paisto- aika min.
Ranskalaiset perunat	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	170 - 190	25 - 35
Kroketit	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	180 - 200	18 - 22
Rösti	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	180 - 200	25 - 30
Pastat, tuoreet, viileät*	Leivinpelti	2	Höyrykyp- sennys	100	5 - 10
Lasagne, pakastettu	Leivinpelti + ritilä	2	Yhdistelmä- käyttö	190 - 210	35 - 55
Pizza, ohut pohja	Leivinpelti + ritilä	2	Kiertoilma	180 - 200	15 - 23
Pizza, paksu pohja	Leivinpelti + ritilä	2	Kiertoilma	180 - 200	18 - 25
Pizza-patonki	Leivinpelti + ritilä	2	Kiertoilma	180 - 200	18 - 22
Pizza, viileä	Leivinpelti	2	Kiertoilma	170 - 180	12 - 17
Yrttivoipatonki, viileä	Leivinpelti	2	Kiertoilma	180 - 200	15 - 20
Sämpylät, patonki, pakastettu	Leivinpelti + ritilä	2	Kiertoilma	180 - 200	18 - 22

* Lisää vähän nestettä

Elintarvike	Varusteet	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paisto- aika min.
Rinkilät, pakastetut	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	180 - 200	18 - 22
Croissant, pakastettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmä- käyttö	180 - 200	20 - 25
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	150 - 170	12 - 15
Struudeli, pakastettu	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Yhdistelmä- käyttö	160 - 180	45 - 60
Kalapuikot	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	195 - 205	20 - 24
Puurotaimen	Rei'itetty + leivinpelti	3 1	Höyrykyp- sennys	80 - 100	20 - 25
Pakastekalafilee	Leivinpelti + ritilä	2	Yhdistelmä- käyttö	180 - 200	35 - 50
Lohifilee	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	80 - 100	20 - 25
Mustekalarenkaat	Leivinpelti + leivinpaperi	2	Kiertoilma	190 - 210	25 - 30
Parsakaali	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	4 - 6
Kukkakaali	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	5 - 8
Pavut	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	4 - 6
Herneet	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	4 - 6
Porkkanat	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	3 - 5
Sekavihannekset	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	4 - 8
Ruusukaali	Rei'itetty + rei'ittämätön	3 1	Höyrykyp- sennys	100	5 - 10

* Lisää vähän nestettä

Testiruoat

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun elintarvike laitetaan kylmään uuniin.

Elintarvike	Vuoka/pelti	Kor- keus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika min.
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	2	Kiertoilma	160 - 170	17 - 20
Small Cakes	Leivinpelti	2	Kiertoilma	160 - 170	25 - 33
Täytekakkupohja	Irtopohjavuoka 26 cm	2	Kiertoilma	150 - 160	35 - 40
Pannupulla	Leivinpelti	2	Kiertoilma	150 - 160	36 - 44
Omenapiirakka	Irtopohjavuoka 20 cm	2	Kiertoilma	160 - 170	60 - 70

[illegible]

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

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