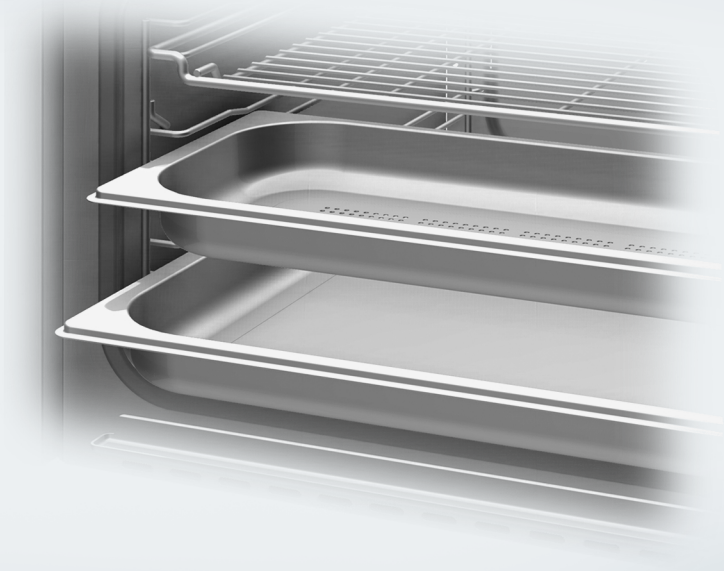


Käyttö- ja asennusohje Yhdistelmähöyryuuni



Lue **ehdottomasti** tämä käyttö- ja asennusohje ennen kylmlaitteiden paikalleen sijoittamista, asennusta ja käyttöönottoa. Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteiden rikkoutumisen.

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	7
Pidä huolta ympäristöstäsi	16
Laitteen osat	17
Höyryuuni	17
Arvokilpi.....	19
Vakiovarusteet	19
Käyttövalitsimet	20
Virtakytkin.....	21
Näyttöruutu.....	21
Hipaisupainikkeet	21
Symbolit	23
Käyttöperiaate	24
Valikon kohdan valinta.....	24
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa	24
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla	24
Toimintatavan tai toiminnon valinta	25
Numerojen syöttäminen	25
Kirjainten syöttäminen.....	25
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	26
Laitteen toimintaperiaate	27
Ohjaustaulu	27
Vesisäiliö.....	27
Kondenssivesisäiliö	27
Lämpötila.....	27
Kosteus	27
Kesto	28
Käytöstä aiheutuvat äänet.....	28
Lämmitysvaihe	28
Kypsennysvaihe.....	28
Höyryn vähennys.....	29
Uunivalaisin	29
Ensimmäinen käyttökerta	30
Miele@home	30
Perusasetukset.....	31
Höyryuunin ensimmäinen puhdistus	32
Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan	33
Höyryuunin kuumennus.....	34

Asetukset	35
Asetukset.....	35
Asetukset-valikon hakeminen esiin	37
Kieli ▾	37
Aika.....	37
Päivämäärä.....	38
Valaistus	38
Näyttö.....	38
Äänenvoimakkuus	39
Yksiköt.....	39
Lämpimänäpito.....	40
Höyryn vähennys.....	40
Suosituslämpötilat.....	41
Booster	41
Vedenkovuus.....	42
Automaattinen huuhtelu	43
Turvallisuus.....	43
Miele@home	44
Etäkäyttö	45
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	45
Etäpäivitys	45
Ohjelmaversio.....	46
Myymälä	46
Tehdasasetukset	47
Hälytyskello	48
Päivalikko ja alavalikot	49
Energiansäästövinkejä	51
Käyttö	53
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen	54
Lämpötilan muuttaminen.....	55
Kosteus – muuttaminen.....	55
Kestoajkojen asettaminen	55
Asetettujen kestoajkojen muuttaminen	56
Asetettujen kestoajkojen poistaminen.....	57
Valmistustoiminnon lopettaminen	57
Valmistustoiminnon keskeyttäminen	58
Unin esilämmitys	59
Booster.....	59
Esilämmitys	60
Crisp function	60

Sisältö

Kosteutusjaksojen käynnistäminen	61
Tärkeää huomioitavaa	62
Höyryssä kypsentämiseksi ominaista	62
Valmistusastiat	62
Kannatintaso	63
Pakasteet.....	63
Lämpötila.....	63
Kypsennysaika	63
Ruokien kypsennys nesteessä	63
Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys	63
Yleispelti ja ritilä.....	64
Höyrykypsennys	65
Eco-Höyrykypsennys	65
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	65
Vihannekset.....	66
Kala	69
Liha.....	72
Riisi.....	74
Viljasuurimot.....	75
Nuudelit/pasta	76
Knöödelit	77
Palkokasvit, kuivatut.....	78
Kananmunat	80
Hedelmät ja marjat	81
Makkarat.....	81
Äyriäiset.....	82
Simpukat	83
Menu-kypsennys - manuaalinen	84
Sous-vide	86
Muita käyttötapoja	94
Kuumennus	94
Sulatus.....	96
Mix & Match	99
Menukypsennys – automaattinen	110
Ryöppäys	111
Umpiointi	111
Leivonnaiset (Umpioiminen)	114
Kuivattaminen.....	115
Hiivataikinan kohotus	116
Astioiden desinfiointi	116

Sapattiohjelma.....	117
Astioiden lämmitys	118
Lämpimänäpito.....	118
Kosteiden pyyhkeiden lämmitys.....	119
Liivatteen sulatus.....	119
Hunajan pehmentäminen	120
Suklaan sulatus	120
Jogurtin valmistus	121
Silavan sulatus	122
Sipulien haudutus.....	122
Höyrymehun valmistus.....	123
Marmeladi.....	124
Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen	125
Omenien säilyvyyden parantaminen	126
Munakokkelin valmistus	126
Automaattiohjelmat	127
Ryhmät	127
Automaattiohjelmien käyttö.....	127
Ohjeita käyttöön	127
Omat ohjelmat	129
Leivonta	132
Vinkkejä leivonnaisten paistoon	132
Vinkkejä leivonnaisten paistoon	133
Vinkkejä toimintatavan valintaan	133
Lihan paistaminen	135
Vinkkejä lihan ja kalan paistoon	135
Vinkkejä toimintatavan valintaan	135
Grillaus	137
Vinkkejä grillaukseen	137
Vinkkejä grillaukseen	137
Vinkkejä toimintatavan valintaan	138
Tietoja vertailutestejä varten	139
Puhdistus ja hoito	141
Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon	141
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....	142
Etupinnan puhdistus.....	142
PerfectClean	143
Uunitila	144

Sisältö

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus	145
Varusteet	146
Kannattimien puhdistus.....	147
Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas.....	148
Hoito	149
Liotus.....	149
Kuivaus.....	149
Huuhtelu	149
Höyryuunin kalkinpoisto	149
Luukun irrotus.....	151
Luukun asentaminen takaisin paikalleen.....	152
Vianetsintä	153
Näyttöihin tulevat ilmoitukset	153
Odottamaton käyttäytyminen.....	155
Käytöstä aiheutuvat äänet.....	157
Tulos ei tyydytä.....	157
Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt	158
Erikseen ostettavat lisävarusteet	160
Valmistusastiat	160
Muut varusteet	160
Puhdistus- ja hoitoaineet.....	160
Huolto	161
Yhteydenotto häiriötilanteissa	161
Takuu	161
Asennus	162
Turvallisuusohjeita asentamista varten.....	162
Laitteen mitat.....	163
Sijoitus komerokaappiin	163
Sijoitus alakaappiin.....	164
Näkymä sivulta	165
Ohjaustaulun avautumisalue	166
Liitäntä ja ilmankiertotila.....	167
Höyryuunin asennus.....	168
Sähköliitäntä.....	169
Vaatumustenmukaisuusvakuutus	170
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli	171

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Yhdistelmähöryuunista käytetään jäljempänä tässä käyttöohjeessa nimitystä höryuuni tai uuni.

Tämä höryuuni täyttää asetetut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

Lue tämä käyttö- ja asennusohje tarkoin ennen kuin alat käyttää höryuunia. Se sisältää laitteiden asennukseen, turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja höryuunin rikkoutumisen.

Standardin IEC/EN 60335-1 vaatimusten mukaisesti Miele kehottaa sinua lukemaan kappaleet Asennus ja Tärkeät turvallisuusohjeet ja noudattamaan niitä.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä tämä käyttö- ja asennusohje. Jos luovutat laitteen toiselle käyttäjälle, muista antaa käyttöohje sen mukana.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Määräystenmukainen käyttö

▶ Tämä höyryuuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.

▶ Tätä höyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

▶ Käytä höyryuunia vain tavalliseen elintarvikkeiden höyrykypsen-nykseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen ja lämmittämiseen.

Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

▶ Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään höyryuunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä laitteen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä höyryuunia ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta.

Tällaiset henkilöt saavat käyttää höyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita laitteen käyttöön saattaa liittyä.

▶ Tämä höyryuuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja äärikestävyys) täyttävällä erikoisvalonlähteellä. Tätä erikoisvalonlähdettä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Se ei sovellu huonetilan valaistukseen. Valonlähteen saa vaihtaa vain Mielen valtuuttama huoltoliike tai Miele-huolto.

▶ Tässä höyryuunissa on 3 energiatehokkuusluokkaan E kuuluvaa valonlähdettä.

Jos kotonasi on lapsia

- ▶ Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään höyryuunia päälle.
- ▶ Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia höyryuunin lähelle, ellet pidä heitä jatkuvasti silmällä.
- ▶ Yli 8-vuotiaat saavat käyttää höyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- ▶ Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa höyryuunia ilman valvontaa.
- ▶ Valvo höyryuunin läheisyydessä oleskelevien lasten toimintaa. Älä koskaan anna lasten leikkiä laitteella.
- ▶ Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin.
Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.
- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät höyryuunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpoistoaukot kuumelevat. Älä päästä pikkulapsia höyryuunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
Pidä lapset loitolla höyryuunista, kunnes se on jäähtynyt niin paljon, ettei loukkaantumisvaaraa enää ole.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
Laitteen luukku kestää enintään 10 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.
Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Tekninen turvallisuus


- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vahingoittunut höyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta laite ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta höyryuunia käyttöön.
- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, vara-voimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.
- ▶ Höyryuunin sähköturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun se on liitetty asianmukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Asennuksen maadoituksen toimivuus on ehdottomasti testattava. Myös sijoituspaikan sähköjärjestelmä on epäselvissä tapauksissa testattava.
- ▶ Varmista ennen höyryuunin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten laite voi vahingoittua. Kysy tarvittaessa neuvoa sähköasentajalta.
- ▶ Älä liitä höyryuunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (palovaara).
- ▶ Höyryuunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.

- ▶ Tätä höyryuunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Sähköiskuvaara. Höyryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa höyryuunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuuajana tehtävät korjaukset on jätettävä ainoastaan Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi, muuten takuu ei ole enää voimassa.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos verkkoliitäntäjohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitäntäjohdossa ei ole pistotulppaa, höyryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos verkkoliitäntäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).
- ▶ Höyryuuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:
 - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
 - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
 - vedä laitteen pistotulppa (jos sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä tällöin verkkoliitäntäjohdosta, vaan tartu aina pistotulppaan.
- ▶ Jos höyryuuni on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa höyryuunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun höyryuuni on täysin jäähtynyt.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Asianmukainen käyttö

- ▶ Kuuma höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi höyryyn, lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.
- ▶ Kuuman ruoan aiheuttama palovammojen vaara. Ruoka voi läikkyä yli valmistusastioista laittaessasi sitä uuniin tai ottaessasi sitä uunista pois. Varo, ettet polta itseäsi. Käsittele valmistusastioita varovasti, kun laitat ruokia uuniin tai otat niitä sieltä pois, jottei kuuma ruoka pääse läikkymään yli.
- ▶ Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä siksi käytä uunia tällaisten tölkkien umpioimiseen ja kuumentamiseen.
- ▶ Kuumuutta kestävämmät muoviastiat voivat sulaa korkeissa lämpötiloissa ja vahingoittaa höyryuunia. Käytä vain uuninkestäviä muoviastioita. Noudata astiavalmistajan ohjeita. Jos käytät höyrykypsennykseen muovisia valmistusastioita, varmista että muovi on sekä lämmön- (enint. 100°C) että höyrynkestävää. Muunlaiset muoviastiat saattavat sulaa, haurastua tai halkeilla.
- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kiihtyä ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa höyryuuniin korroosiota. Älä säilytä elintarvikkeita uunitilassa ja älä käytä kypsennykseen astioita tai välineitä, jotka voisivat ruostua.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuun turhaan auki.

- ▶ Uunin luukku kestää enintään 10 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vahingoittua.
- ▶ Ylikuumennut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon! Kun paistat jotain kiehuvasa öljyssä tai rasvassa, älä koskaan poistu höyryuunin ääreltä. Älä koskaan sammuta öljy- tai rasvapaloa vedellä. Kytke uuni pois päältä ja tukahduta liekit pitämällä uuniluukku suljettuna.
- ▶ Kuuman höyryuunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapoja Kiertoilma plus  tai Ylä-/alalämpö.
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä höyryuunin luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä toiminto kytkemällä höyryuuni pois päältä ja vedä sitten pistotulppa pois pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.
- ▶ Jos käytät uuniruoan valmistukseen alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövästuksiin.
- ▶ Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Älä missään tapauksessa aseta mitään astioita, vuokia, kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle. Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana, aseta ritilä oikein päin uunitilan pohjalle ja haluamasi astia sen päälle. Ole varovainen, ettet vahingossa työnnä pohjasiivilää pois paikaltaan.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet ritilää sitä pitkin. Älä vedä tai työnnä ritilää uunitilan pohjaa pitkin.
- ▶ Suuret ruokajäämät voivat tukkia vedenpoistoaukon ja pumpun. Älä siksi koskaan käytä uunia ilman pohjasiivilää.
- ▶ Jos käytät höyryuunin läheisyydessä jotain piensähkölaitetta, kuten sauvasekoitinta tai sähkövatkainta, varo ettei sähkölaitteen verkkoliitännäjohto jää puristuksiin höyryuunin kuuman luukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitännäjohdon suojaeristettä.
- ▶ Älä koskaan käytä höyryuunia ilman uunivalaisimen suojusta, koska tällöin höyryä voi päästä laitteen sähköjohtaviin osiin, mikä voi aiheuttaa oikosulun. Lisäksi laitteen sähköiset rakenneosat voivat vahingoittua.

Puhdistus ja hoito

▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

▶ Naarmut voivat aiheuttaa uuniluukun lasin halkeamisen. Älä käytä uuniluukun lasipintojen puhdistukseen hankausaineita, kovia sieniä tai harjoja äläkä missään tapauksessa teräviä metallikaapimia!

▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus).

Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.

▶ Jos uunitilan teräseinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.

Varusteet

▶ Käytä ainoastaan Mielen alkuperäisiä lisävarusteita ja varaosia. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/ tai tuotevastuu raukeavat.

▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen höyryuunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.

Pidä huolta ympäristöstäsi

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus helpottaa laitteen käsittelyä ja suojaa sitä vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit on valmistettu luonnossa hajoavista ja useimmiten uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista.

Pakkausmateriaalin palauttaminen kiertoon säästää raaka-aineita. Lajittele pakkausmateriaalit asianmukaisesti keräysastioihin. Kuljetuspakkaukset voit palauttaa Miele-kauppiallesi.

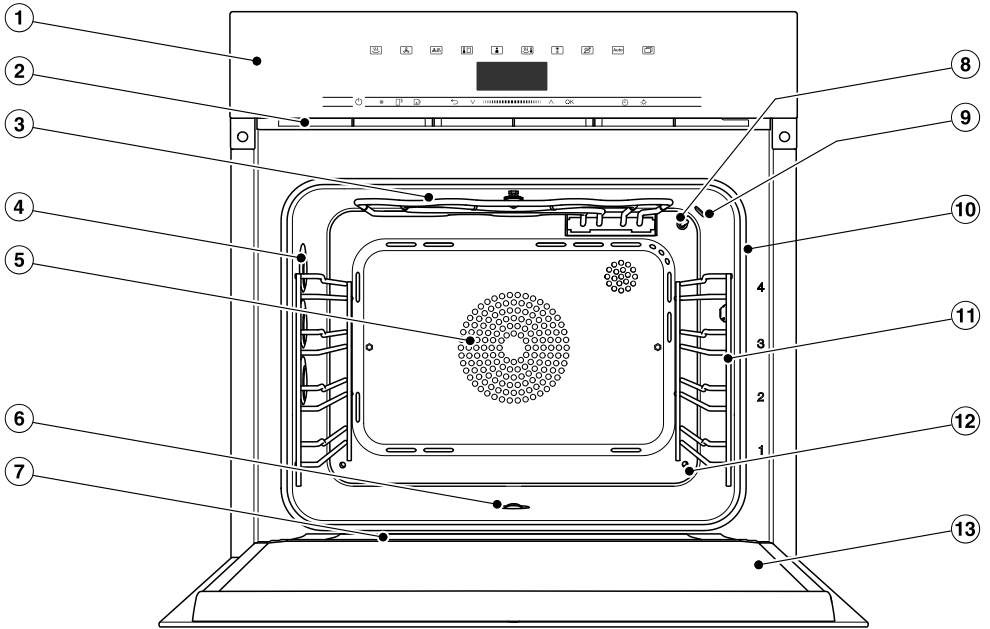
Vanhan koneen käytöstä poistaminen

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä tällaiset aineet voivat aiheuttaa haittaa terveydelle ja vahingoittaa ympäristöä. Älä siksi missään tapauksessa hävitä vanhaa laitettasi kuiva- tai sekajätteen mukana.



Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa sinua poistamaan ehjinä laitteesta kaikki vanhat paristot ja irrotettavat käytöstä poistettavat akut ja lamput, jotka voi poistaa rakenteita rikkomatta. Toimita ne asianmukaisesti ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

Höryuuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Hörynpoistoaukko
- ③ Ylälämpö-/grillivastus
- ④ Uunivalaisin
- ⑤ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-
vastus
- ⑥ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus ja pohjasiivilä
- ⑦ Vedenkeruukouru
- ⑧ Lämpötilantunnistin
- ⑨ Kosteudentunnistin
- ⑩ Luukun tiiviste
- ⑪ Kannattimet, joissa 4 kannatintasoa
- ⑫ Hörynsisäntuloaukko
- ⑬ Luukku

Laitteen osat



- ① Tiivistyneen veden säiliö
- ② Tiivistyneen veden säiliön lokero
- ③ Vesisäiliön lokero
- ④ Vesisäiliö

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

Arvokilpi sijaitsee laitteen ulkovaipan yläpinnassa. Arvokilvestä löydät laitteen mallitunnisteen ja valmistusnumeron sekä sähköliitännätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitännätäteho).

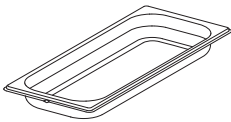
Mallitunniste ja valmistusnumero (SN) on merkitty myös pieneen kilpeen, joka näkyy ylhäällä, kun ohjauspaneeli on avattuna.

Ota nämä tiedot valmiiksi esille, kun otat yhteyttä Mieleen tai valtuutettuun huoltoon, niin palvelu nopeutuu.

Vakiovarusteet

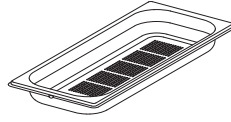
Voit tilata kaikkia laitteen vakiovarusteita ja lisävarusteita myös jälkikäteen (ks. kappale "Erikseen ostettavat lisävarusteet").

DGG 20



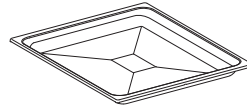
1 reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 2,4 l / käyttötilavuus 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 20



1 reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 2,4 l / käyttötilavuus 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxSxK)

Yleispelti



1 yleispelti leivontaan, paistoon ja grillaukseen

Ritilä



1 ritilä leivontaan, paistoon ja grillaukseen

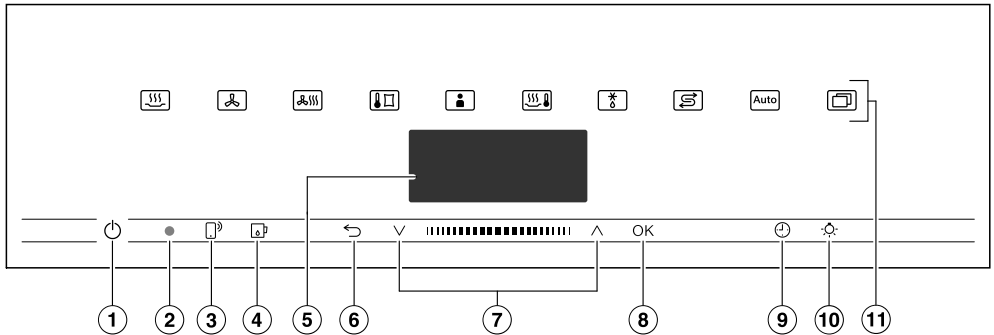
DGCLean

1 erikoispuhdistusaine hankalan lian poistoon uunitilasta, sopii käytettäväksi erityisesti lihan paistamisen jälkeen.

Kalkinpoistotabletit


Höyryuunin kalkinpoistoon

Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Kytkee höyryuunin virran päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä (vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike Höyryuunin ohjaamiseen mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike Avaa ja sulkee ohjaustaulun
- ⑤ Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja
- ⑥ Hipaisupainike Edelliseen kohtaan paluuseen ja valikon kohtien muuttamiseen valmistustoiminnon aikana
- ⑦ Navigointialue, jossa nuolipainikkeet ja
Valintaluettelojen selaamiseen ja arvojen muuttamiseen
- ⑧ Hipaisupainike OK
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑨ Hipaisupainike Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen
- ⑩ Hipaisupainike Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainikkeet
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan


Virtakytkin

Virtakytkin  on upotettu vähän ohjaus-
taulun pintaa syvemmälle ja se reagoi
sormen kosketukseen.


Sillä voit kytkeä höyryuunin virran päälle
ja pois päältä.

Näyttöruutu

Näytössä näkyvät kellonaika sekä uunin
toimintatapaa, lämpötilaa, kestoajoja,
automaattiohjelmia ja erilaisia asetuksia
koskevat tiedot.

Kun kytket höyryuunin virran päälle vir-
takytkimellä , päävalikko ja kehotus
Valitse toimintatapa tulevat näkyviin.

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen
kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen
kosketuksen merkkiäänellä. Voit ottaa
tämän painikeäänen pois käytöstä koh-
dassa Muut ohjelmat/juomat  | Asetuk-
set | Äänenvoimakkuus | Painikeääni.





Jos haluat, että hipaisupainikkeet toi-
mivat myös silloin, kun höyryuunin vir-
ta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö |
QuickTouch | Päällä.



Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

Lisätietoja toimintatavoista ja muista
toiminnoista löydät kappaleista Pääva-
likko ja alavalikot, Asetukset, Automaat-
tiohjelmat ja Muita käyttötapoja.

Käyttövalitsimet





Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

Hipaisupainike	Toiminto
	<p>Höyryuunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike palaa oranssina ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä.</p> <p>Voit ohjata höyryuuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella voit avata ja sulkea ohjaustaulun (ks. kappale Toimintaperiaate – Ohjaustaulu).</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit.</p> <p>Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, tällä hipaisupainikkeella voit muuttaa käynnissä olevan toiminnon arvoja ja asetuksia, kuten lämpötilaa tai Boosteria, tai lopettaa valmistustoiminnon.</p>
	<p>Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Selatessa valikon kohdat näkyvät vuorotellen vaalealla pohjalla. Voit valita vain vaihtoehdon, joka kulloinkin on vaalealla pohjalla.</p> <p>Voit muuttaa vaalealla pohjalla näkyviä arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.</p>
OK	<p>Kun toiminto näkyy näytössä vaalealla pohjalla, voit hakea sen esiin hipaisupainikkeella OK. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa.</p> <p>Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla OK.</p> <p>Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla OK.</p>

Hipaisupainike	Toiminto
	<p>Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten).</p> <p>Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä.</p> <p>Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.</p>

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
	Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella OK.
	Hälytyskello
	Nykyinen asetus näkyy väkäsellä merkittynä.
	Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.

Käyttöperiaate

Höyryuunia käytetään navigointialueen nuolipainikkeiden \wedge ja \vee ja niiden välisen alueen **|||||** avulla.

Heti kun näyttöön tulee arvo, asetus tai ohje, jonka voit vahvistaa, hipaisupainike *OK* muuttuu oranssiksi.

Valikon kohdan valinta

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi valikon kohta näkyy vaalealla pohjalla.

Vinkki: Kun pidät nuolipainiketta painettuna, valintaluettelo pyörii näytössä automaattisesti, kunnes vapautat painikkeen.

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi arvo tulee näkyviin tai haluamasi asetus näkyy vaalealla pohjalla.

Vinkki: Valittuna olevan asetuksen tunnustat väkäsestä \checkmark .

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

Jotkin asetukset näkyvät segmenttipalkkina **■■■■□□□**. Kun kaikki segmentit näkyvät tummina, suurin asetusarvo on valittuna.


Kun mikään segmentti ei näy tai enintään yksi segmentti näkyy tummana, pienin asetusarvo on valittuna tai asetus on kokonaan pois käytöstä (esim. äänenvoimakkuus: äänet kokonaan pois käytöstä).

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi asetus tulee näyttöön.

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.


Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

Toimintatapojen ja toimintojen hipaisupainikkeet (esim. Muut ohjelmat/juomat ) sijaitsevat näytön yläpuolella (ks. kappaleet Käyttö ja Asetukset).

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

- Selaa kohdassa Muut ohjelmat/juomat  valintaluetteloja, kunnes haluamasi valikon kohta näkyy vaalealla pohjalla.
- Aseta arvot kyseistä valmistustoimintoa varten.
- Vahvista valitsemalla OK.

Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositukset tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

Selaa kohdassa Muut ohjelmat/juomat  valintaluetteloja, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.

Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi luku näkyy vaalealla pohjalla.

Vinkki: Kun pidät jompaakumpaa nuolipainiketta painettuna, arvot pyörivät näytössä automaattisesti, kunnes vapautat painikkeen.

- Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet navigointialueen avulla. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi kirjain näkyy vaalealla pohjalla.

Valitsemasi kirjain näkyy nyt näytön ylärivillä.

Vinkki: Nimessä voi olla enintään 10 merkkiä.

Hipaisupainikkeella \hookrightarrow voit poistaa merkkejä yksi kerrallaan.

- Valitse lisää kirjaimia.


- Kun nimi on valmis, valitse ✓.


- Vahvista valitsemalla OK.

Nimi tallentuu.


Käyttöperiaate

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön


- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata höyryuunia Miele-sovelluksella.

Höyryuunin ohjaus sen oman ohjaus-
taulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta
vain, kun hipaisupainike  palaa.

Ohjaustaulu

Vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö sijaitsevat ohjaustaulun takana. Ohjaustaulu avataan ja suljetaan koskettamalla hipaisupainiketta . Ohjaustaulussa on puristumissuojia. Jos ohjaustaulu ottaa avattaessa/suljettaessa kiinni johonkin, toimenpide keskeytyy. Älä silti koske luukun yläreunaan ohjaustaulun avaamisen tai sulkemisen aikana.

Vesisäiliö

Vesisäiliön maksimitäyttömäärä on 1,4 litraa minimitäyttömäärä 1,0 litraa. Minimi- ja maksimitäyttömäärä on merkitty vesisäiliöön. Ylintä merkintää ei missään tapauksessa saa ylittää.

Vedenkulutukseen vaikuttavat elintarvikkeen laatu ja valmistuksen kestoaika. Joskus säiliöön täytyy lisätä vettä kesken valmistustoiminnon. Vedenkulutus kasvaa, jos avaat uunin luukua valmistustoiminnon aikana.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista höyrytoimintoista käyttökertaa maksimirajaan asti.


Kondenssivesisäiliö

Laite pumppaa höyryuunin käytön aikana syntyvän kondenssiveden kondenssivesisäiliöön. Säiliöön mahtuu kerrallaan enintään 1,4 litraa vettä.

Lämpötila

Joihinkin toimintatapoihin on valmiiksi ohjelmoitu suosituslämpötila. Voit muuttaa tätä suosituslämpötilaa ilmoitetuissa rajoissa erikseen yksittäistä valmistuskertaa tai -vaihetta varten tai pysyvästi. Voit muuttaa suosituslämpötilaa 5 °C:n askelin, Sous-vide-kypsennyksessä 1 °C:n askelin (ks. kappale Asetukset – Suosituslämpötilat).

Kosteus

Toimintatapa Yhdistelmäkypsennys  ja käyttötapa Kuumennus  käyttävät uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Voit asettaa kosteuden ilmoitetuissa rajoissa yksittäistä valmistuskertaa tai valmistusvaihetta varten.

Valitsemasi kosteusasetuksen mukaan laite johtaa uunitilaan joko kosteutta tai ilmaa. Jos valitset kosteusarvoksi 0 %, laite johtaa uunitilaan enimmäismäärän ilmaa eikä ollenkaan kosteutta. Jos taas valitset kosteusarvoksi 100 %, laite johtaa uunitilaan enimmäismäärän kosteutta eikä ollenkaan ilmaa.

Joistakin elintarvikkeista vapautuu kypsennyksen aikana kosteutta. Laite ottaa tämän kosteuden huomioon uunitilan kosteudensäädössä. Siksi höyrynekitin ei välttämättä kytkeydy päälle ollenkaan, jos olet valinnut alhaisen kosteuden.

Laitteen toimintaperiaate

Kesto

Valitsemasi toimintatavan mukaan voit asettaa kestoajaksi 1 minuuttia – 10 tai 12 tuntia.

Automaatti- ja hoito-ohjelmien kesto on ohjelmoitu tehtaalla valmiiksi eikä sitä voi muuttaa.

Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkästään höyrykypsennystä, kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan. Kaikilla muilla toimintatavoilla, ohjelmilla ja käyttötavoilla kestoaika alkaa kulua heti.


Käytöstä aiheutuvat äänet

Höyryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä virran pois päältä kytkemisen jälkeen. Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos.

Kun höyryuuni on käytössä, siitä kuuluu myös puhaltimen aiheuttamaa hurinaa.

Lämmitysvaihe

Lämmitysvaiheen aikana näytössä näkyy kaikkia toimintatapoja käytettäessä uunin nouseva lämpötila (poikkeuksena toimintatavat: Grilli laaja, Grilli pieni).

Höyrykypsennyksessä lämmitysvaiheen kesto vaihtelee elintarvikkeiden määrän ja lämpötilan mukaan. Tavallisesti lämmitysvaihe kestää noin 7 minuuttia. Jos kypsennät jääkaappikylmiä tai pakastetuja elintarvikkeita, lämmitysvaihe pitenee. Lämmitysvaihe voi kestää pidempään myös, kun käytät matalia lämpötiloja tai toimintatapaa Sous-vide .

Kypsennysvaihe

Kypsennysvaiheessa näytössä näkyy toiminnon jäljellä oleva aika. Höyrytoimintatavoissa kypsennysvaihe alkaa vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan. Kaikilla muilla toimintatavoilla, ohjelmilla ja käyttötavoilla kestoaika alkaa kulua heti.

Höyryn vähennys

Jos käytät höyrykypsennyksessä tai yhdistelmäkypsennyksessä tiettyä lämpötila-aluetta, höyryvähennystoiminto kytkeytyy päälle automaattisesti kypsennyksen päätyttyä. Toiminnon ansios- ta uunista tulee normaalia vähemmän höyryä, kun avaat luukun valmistuksen jälkeen. Näytössä näkyy Höyryn vähen- nys.


Halutessasi voit kytkeä höyryvähennystoiminnon pois käytöstä (ks. kappale Asetukset – Höyryn vähennys). Kun höyryvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista tulee ulos paljon höyryä, kun avaat luukun.

Uunivalaisin

Tehdasasetuksena uunitilan valaistus kytkeytyy energiansäästösyistä automaattisesti pois päältä heti, kun käynnistät jonkin valmistustoiminnon.

Jos haluat, että uunivalaisin palaa koko käytön ajan, muuta tehdasasetusta (ks. kappale Asetukset – Valaistus).

Jos jätät uuniluukun auki uunin käytön jälkeen, uunivalaisin sammuu automaattisesti 5 minuutin kuluttua.

Koskettamalla ohjaustaulun hipaisupainiketta  saat valaistuksen päälle 15 sekunnin ajaksi.

Ensimmäinen käyttökerta

Miele@home

Höyryuunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

- WLAN-verkon
- Miele-sovelluksen
- Miele-käyttäjätilin. Voit luoda käyttäjätilin Miele-sovelluksella.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa höyryuunisi ja kotisi WLAN-verkon välille.

Kun olet liittänyt höyryuunin WLAN-verkkoon, voit suorittaa sovelluksella mm. seuraavia toimintoja:

- saada tietoa höyryuunin senhetkisestä toimintatilasta
- hakea esiin meneillään olevaa toimintoa koskevia neuvoja
- lopettaa meneillään olevan toiminnon

WLAN-verkkoon liittäminen lisää höyryuunin energiankulutusta, myös silloin, kun sen virta on kytketty pois päältä.

Varmista, että WLAN-verkon signaalivoimakkuus on riittävä höyryuunin sijoituspaikassa.

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

WLAN-yhteys toimii samalla taajuusalueella monien muiden laitteiden (kuten mikroaaltouunien ja kauko-ohjattavien lelujen) kanssa. Tämä voi aiheuttaa hetkellisiä yhteyshäiriöitä tai yhteyden katkeamisen kokonaan. Siksi emme voi taata, että järjestelmän tarjoamat toiminnot olisivat ehdottomasti jatkuvasti käytettävissä.

Miele@home:n käytettävyys

Käyttömaan Miele@home-palvelujen saatavuus vaikuttaa Miele-sovelluksen käyttöön.

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.


Miele-sovellus

Voit ladata Miele-sovelluksen ilmaiseksi Apple App Storesta® tai Google Play Storesta™.



Perusasetukset

Seuraavat asetukset on tehtävä ennen laitteen käyttöönottoa. Voit kuitenkin muuttaa näitä asetuksia myöhemmin (ks. kappale Asetukset).

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

Höyryuunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.

Kun liität höyryuunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.
- Vahvista valitsemalla OK.

Jos olet vahingossa valinnut kielen, jota et ymmärrä, noudata kappaleessa Asetukset – Kieli  annettuja ohjeita.

Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse Jatka ja vahvista valitsemalla OK.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään ajankohtaan. Valitse tällöin Ohita ja vahvista valitsemalla OK. Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.
- Jos haluat muodostaa Miele@home-yhteyden heti, valitse sopiva yhteydenmuodostustapa.

Näyttö ja Miele-sovellus opastavat sinua yhteyden muodostamisen seuraavissa vaiheissa.

Päivämäärän asettaminen

- Aseta päivämäärä järjestyksessä vuosi, kuukausi ja päivä.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kellonajan asettaminen

- Aseta kellonaika tunteina ja minuutteina.
- Vahvista valitsemalla OK.

Ensimmäinen käyttökerta

Vedenkovuuden asettaminen

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Lisätietoja vedenkovuudesta löydät kappaleesta Asetukset – Vedenkovuus.

- Aseta käyttämäsi veden kovuus.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Höyryuunin ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit höyryuunista ja varusteista.



Höyryuunille on tehtaalla suoritettu toiminnan testaus, jonka aikana laitteeseen jäänyttä vettä voi kuljetuksen aikana päästä takaisin uunitilaan.

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus

 Ohjaustaulu aiheuttaa loukkautumisvaaran.

Sormesi voivat jäädä puristuksiin avautuvan tai sulkeutuvan ohjaustaulun väliin.

Älä koske luukun yläreunaan ohjaustaulun avaamisen tai sulkemisen aikana.

- Kytke höyryuunin virta päälle virtakytkimellä .
- Avaa ohjaustaulu koskettamalla hipaisupainiketta .
- Ota vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos. Paina vesisäiliötä ja tiivistyneen veden säiliötä sitä varten vähän ylöspäin.
- Pese vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö käsin tai astianpesukoneessa.

Varusteiden/uunitilan puhdistus

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Puhdista valmistusastiat käsin tai astianpesukoneessa.

Yleispeilissä ja ritilässä on PerfectClean-pinnoite, joten ne saadaan pestä **vain** käsin. Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

- Puhdista yleispelti ja ritilä käyttämällä puhdasta sieniliinaa, käsiastianpesuainetta ja lämmintä vettä.

Uunitilan sisäpinnat on käsitelty tehtaalta toimitettaessa erityisellä suoja-aineella.


- Poista suoja-ainekalvo pinnoilta pyyhkimällä uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.

Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

Höyryuuni on sopeutettava veden kiehumislämpötilaan ennen ensimmäistä ruoanvalmistuskertaa. Kiehumislämpötila määräytyy sen mukaan, millä korkeudella höyryuunin sijoituspaikka sijaitsee merenpintaan nähden. Tämä toiminto myös huuhtelee höyryuunin kaikki vesiputket.

Muista **ehdottomasti** suorittaa tämä toimenpide, muuten laite ei toimi kunnolla.

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa höyryuunia. Käytä **vain raikasta, kylmää vesi-johtovettä** (alle 20 °C).


- Ota vesisäiliö ulos ja täytä se enimmäistäyttömäärän merkintään "max" saakka.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.
- Käytä höyryuunia 15 minuutin ajan toimintatavalla Höyrykypsennys  (100 °C). Toimi, kuten kappaleessa Käyttö neuvotaan.

Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan muuton jälkeen

Laite on sopeutettava kiehumislämpötilaan uudelleen muuton jälkeen, mikäli uuden sijoituspaikan korkeus merenpinnasta eroaa vähintään 300 m entisestä. Tee tämä suorittamalla kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).

Ensimmäinen käyttökerta

Höyryuunin kuumennus

- Ota tarvittaessa kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Rengasmaisessa lämpövastuksessa olevan voitelurasvan poistamiseksi uunia on kuumennettava tyhjänä toimintatavalla Kiertoilma Plus  200 °C noin 30 minuutin ajan.
Toimi, kuten kappaleessa Käyttö neuvotaan.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.






Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja kannattimiin.

Käytä aina patakintaita laittaessasi kätesi kuumaan uunitilaan.

Rengasmaisen lämpövastuksen kuumeneminen aiheuttaa käryä ensimmäisellä käyttökerralla. Käryn ja mahdollinen savun muodostuminen on ohimenevä ilmiö eikä se ole merkki mistään virheellisistä kytkennöistä tai laitteessa olevasta viasta.

Tuuleta keittiötä hyvin tänä aikana.

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli 	... deutsch english ... Sijainti
Aika	Näyttö Päällä* Pois päältä Virran poiskytkentä yöksi Ajan näyttötapa 12 h 24 h* Aseta
Päivämäärä	
Valaistus	Päällä "Päällä" 15 sekunnin ajan* Pois päältä
Näyttö	Kirkkaus  QuickTouch Päällä Pois päältä*
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet Melodiat*  Solo-Ton  Painikeääni  Melodiat Päällä* Pois päältä
Yksiköt	Paino g* lb/oz lb Lämpötila °C* °F
Lämpimänäpito	Päällä Pois päältä*
Höyryn vähennys	Päällä* Pois päältä
Suosituslämpötilat	
Booster	Päällä* Pois päältä
Vedenkovuus	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH



* Tehdasasetus

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Automaattinen huuhtelu	Päällä* Pois päältä
Turvallisuus	Painikelukitus Päällä Pois päältä* Käytönestotoiminto  Päällä Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön Poista käytöstä Yhteyden tila Asenna uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä
Etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Myymäli	Messuasetus Päällä Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laiteasetukset Omat ohjelmat Suosituslämpötilat

* Tehdasasetus

Asetukset-valikon hakeminen esiin

Valikossa Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset  voit muokata höyryuunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

■ Valitse Muut ohjelmat/juomat .

■ Valitse Asetukset .

■ Valitse haluamasi asetus.




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

Voit muuttaa asetuksia vain silloin, kun laite ei ole toiminnassa.

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

Kun olet valinnut kielen ja vahvistanut valintasi, näytön kieli muuttuu heti valitsemaksesi.

Vinkki: Jos valitsit vahingossa kielen, jota et ymmärrä, kosketa hipaisupainiketta . Symbolista  pääset takaisin alavalikkoon Kieli .

Aika

Näyttö

Valitse tällä asetuksella, miten haluat kellonajan näkyvän höyryuunin virran ollessa pois päältä:

- Päällä
Kellonaika näkyy näytössä aina. Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Päällä, hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi. Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä höyryuunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä höyryuunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virran poiskytkentä yöksi
Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä.

Ajan näyttötapa

Voit valita 24 tai 12 tunnin kellon (24 h tai 12 h).

Asetukset

Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.



Sähkökatkon jälkeen kellonaika palaa näyttöön normaalisti. Kellonaika pysyy sähkökatkon sattuessa muistissa n. 150 tunnin ajan.

Jos olet liittännyt höyryuunin WLAN-verkkoon ja Miele-sovellukseen, Miele-sovellus synkronoi kellonajan valitun sijainnin aikavyöhykkeen aikaan.

Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

Valaistus

- Päällä
Uunivalaisin on päällä aina, kun uuni on toiminnassa.
- "Päällä" 15 sekunnin ajan
Uunivalaisin kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun valmistustoiminnon alkamisesta on kulunut 15 sekuntia. Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen takaisin päälle 15 sekunnin ajaksi.
- Pois päältä
Uunivalaisin on pois päältä. Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi.

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- 
kirkkain
- 
himmein

QuickTouch

Valitse, miten haluat hipaisupainikkeiden reagoivan höyryuunin virran ollessa kytkettynä pois päältä:

- Päällä
Kun olet lisäksi valinnut asetuksen Aika | Näyttö | Päällä tai Virran poiskytkentä yöksi, hipaisupainikkeet reagoivat silloinkin, kun höyryuunin virta on kytkettynä pois päältä.
- Pois päältä
Hipaisupainikkeet reagoivat vain, kun höyryuunin virta on kytkettynä päälle tai kun virran pois kytkemisestä on kulunut vain vähän aikaa. Valittu Aika | Näyttö -asetus ei vaikuta siihen.

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet

Kun merkkiäänet on otettu käyttöön, laitteesta kuuluu merkkiääni, kun valittu lämpötila on saavutettu ja kun asetettu aika on kulunut.

Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksottain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■
suurin äänenvoimakkuus
- □□□□□□
melodia ei ole käytössä

Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■
korkein ääni
- □□□□□□□□□□□□
matalin ääni

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluu painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■
suurin äänenvoimakkuus
- □□□□□□
painikeääni ei ole käytössä

Melodiat

Voit ottaa virtakytkimen  koskettamisen yhteydessä kuuluvan tervehdysmelodian käyttöön tai poistaa sen käytöstä.

Yksiköt

Paino

Voit valita, annetaanko elintarvikkeiden paino automaattiohjelmassa grammoina (g), paunoina/unsseina (lb/oz) tai paunoina (lb).

Lämpötila

Voit valita, asetetaanko lämpötila celsius- (°C) tai fahrenheitasteina (°F).

Asetukset

Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä höyrykypsennyksen päättymisen jälkeen. Uuni pitää ruokaa lämpimänä asetetussa lämpötilassa enintään 15 minuutin ajan. Voit lopettaa lämpimänäpidon avaamalla luukun.

Huomaa kuitenkin, että lämmölle arat ruuat, kuten kala, saattavat jatkaa kypsymistään lämpimänäpidon aikana.

- Päällä
Toiminto Lämpimänäpito on kytketty päälle. Kun kypsennät vähintään n. 80 °C lämpötilassa, tämä toiminto kytketty päälle n. 5 minuutin kuluessa. Uuni pitää ruokaa lämpimänä 70 °C:n lämpötilassa.
- Pois päältä
Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä.

Höyryn vähennys

Toiminnon Höyryn vähennys ansiosta uunista tulee normaalia vähemmän höyryä, kun avaat luukun.

- Päällä
Jos käytät yli n. 80 °C:n lämpötilaa (höyrykypsennys) tai 80–100 °C:n lämpötilaa ja 100 %:n kosteutta (yhdistelmäkypsennys), höyrynvähennystoiminto kytketty päälle automaattisesti valmistustoiminnon päätyttyä. Näytössä näkyy Höyryn vähennys.
- Pois päältä
Jos otat höyrynvähennystoiminnon pois käytöstä, myös toiminto Lämpimänäpito kytketty automaattisesti pois käytöstä. Kun höyrynvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista tulee ulos paljon höyryä, kun avaat luukun.

Suosituslämpötilat

Jos käytät usein lämpötiloja, jotka poikkeavat tehtaalla asetetuista suosituslämpötiloista, sinun kannattaa tallentaa omat yksilölliset lämpötilasi.

Kun olet hakenut tämän valikon kohdan esiin, näyttöön tulee toimintatapojen luettelo.

- Valitse haluamasi toimintatapa.

Kyseisen toimintatavan suosituslämpötila ja lämpötila-alue, jonka rajoissa voit muuttaa lämpötilaa, tulevat näkyviin.

- Muuta suosituslämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

- Päällä
Booster-toiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunin lämmitysvaiheessa. Ylälämpö-/grillivastus, rengasmainen lämpövastus ja kiertoilmahuuhtauslämmittävät uunin valittuun lämpötilaan.
- Pois päältä
Booster-toiminto on nyt pois päältä uunin lämmitysvaiheen ajan. Uuni lämpenee vain valitsemaasi toimintatapaan kuuluvien lämpövastusten avulla.

Asetukset

Vedenkovuus

Jotta höyryuuni toimisi moitteettomasti, sen vedenkovuus on säädettävä käytettävää vettä vastaavaksi. Mitä kovempaa vesi on, sitä useammin höyryuunin kalkinpoisto pitää suorittaa.

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Jos haluat käyttää pullotettua vettä, käytä vain vesiä, joihin ei ole lisätty hiilihappoa. Säädä vedenkovuus pullotetun veden kalsiumpitoisuuden mukaan.

Kalsiumpitoisuus on ilmoitettu pullon etiketissä milligrammoina litraa kohti (mg/l) Ca^{2+} tai miljoonasosina (ppm) ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$).

Voit asettaa kovuusasteeksi 1°dH – 70°dH . Vedenkovuuden tehdasasetus on 15°dH .

- Aseta käyttämäsi veden kovuus.
- Vahvista valitsemalla OK.

Vedenkovuus		Kalsiumpitoisuus mg/l Ca^{2+} tai ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Asetus
$^\circ\text{dH}$	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11

Vedenkovuus		Kalsiumpitoisuus mg/l Ca^{2+} tai ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Asetus
$^\circ\text{dH}$	mmol/l		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Automaattinen huuhtelu


Kun olet kytkenyt höyryuunin virran pois päältä, näyttöön tulee teksti *Laitte huuhtelee*, mikäli olit käyttänyt jotain höyrytoimintaa.

Tämä toiminto huuhtelee mahdolliset ruokaroiskeet pois järjestelmästä.

Voit ottaa automaattisen huuhtelutoiminnon käyttöön tai pois käytöstä.

Turvallisuus

Painikelukitus

Painikelukitus estää sen, ettei kukaan pääse vahingossa lopettamaan valmistustoimintaa ennenaikaisesti tai muuttamaan sen asetuksia. Kun painikelukitus on otettu käyttöön, kaikki hipaisupainikkeet ja näytön kentät virtakytkintä  lukuunottamatta lukkiutuvat muutaman sekunnin kuluttua valmistustoiminnon käynnistymisestä.

- Päällä
Painikelukitus on otettu käyttöön. Kosketa painiketta *OK* vähintään 6 sekunnin ajan, kun haluat ottaa painikelukituksen hetkeksi pois päältä.
- Pois päältä
Painikelukitus ei ole käytössä. Kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.

Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä höyryuunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää hälytyskellotoimintaa ja MobileStart-etäohjausta.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- Päällä
Käytön estävä lukitus kytkeytyy päälle. Nyt voit käyttää höyryuunia vain, kun kosketat ensin hipaisupainiketta *OK* vähintään 6 sekunnin ajan.
- Pois päältä
Käytönesto on pois käytöstä. Voit käyttää höyryuunia tavalliseen tapaan.

Asetukset

Miele@home

Tämä höyryuuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone. Höyryuuniisi on tehtaalla valmiiksi asennettu WLAN-tiedonsiirtomoduuli langatonta tiedonsiirtoa varten.

Voit liittää höyryuunisi kotisi WLAN-verkkoon monella eri tavalla. Suosittelemme, että liität höyryuunisi käyttöpaikan WLAN-verkkoon joko Miele-soveluksen tai WPS:n kautta.

- Ota käyttöön
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- Poista käytöstä
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Miele@home-yhteys on käytössä, WLAN-toiminto menee pois käytöstä.
- Yhteyden tila
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.
- Asenna uudelleen
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.

- Palauta
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää. Palauta verkkoasetusten tehdasasetukset ennen kuin viet höyryuunin kierrätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn höyryuunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat höyryuunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.
- Asenna
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.


Etäkäyttö

Kun olet asentanut mobiililaitteeseesi Miele-sovelluksen, kun käytössäsi on Miele@home-järjestelmä ja olet ottanut etäkäytön käyttöön (Päällä), voit käyttää MobileStart-etäohjausta ja esim. tarkastella meneillään olevien valmistustoimintojen tietoja tai lopettaa valmistustoiminnon.


Verkkovalmiustilassa höyryuunin virrankulutus on enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata höyryuunia Miele-sovelluksella.

Höyryuunin ohjaus sen oman ohjaus-
taulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta
vain, kun hipaisupainike  palaa.

Etäpäivitys

Valikon kohta Etäpäivitys on näkyvässä ja valittavissa vain, kun Miele@home-järjestelmän käytön edellytykset täyttyvät (ks. kappale Käyttöönotto – Miele@home).

Voit päivittää höyryuunisi ohjelmiston etäpäivitystoiminnolla. Kun höyryuuniasi varten julkaistaan päivitys, se latautuu automaattisesti. Päivitys ei kuitenkaan asennu automaattisesti, vaan se on käynnistettävä manuaalisesti.

Voit jatkaa höyryuunisi käyttöä tavalliseen tapaan, vaikkeet asentaisikaan etäpäivityksiä. Miele kuitenkin suosittelee päivitysten asentamista.

Kytkeminen päälle/pois päältä

Tehdasasetuksena etäpäivitys on otettu käyttöön. Käytettävissä oleva päivitys latautuu automaattisesti, mutta sinun on käynnistettävä sen asennus manuaalisesti.

Ota etäpäivitystoiminto pois käytöstä, jos et halua laitteen lataavan päivityksiä automaattisesti.

Asetukset

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

Kun uusi päivitys on käytettävissä, höyryuunin näyttöön tulee siitä ilmoitus.

Voit asentaa päivityksen heti tai myöhemmin. Jos et asenna sitä heti, höyryuuni ehdottaa asennusta, kun kytket sen virran päälle seuraavan kerran.

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

- Saat aina ilmoituksen saatavilla olevista päivityksistä, ts. päivityksiä ei ole saatavilla, jos mitään ilmoituksia ei ole tullut.
- Asennettua päivitystä ei voi enää kumota.
- Älä kytke höyryuunin virtaa pois päältä kesken päivityksen asennuksen. Virran katkaisu keskeyttää päivityksen ja päivitys jää asentamatta.
- Jotkin ohjelmistopäivitykset voi tehdä vain Miele-huolto.

Ohjelmaversio

Valikon kohta Ohjelmaversio on tarkoitettu Miele-huollon käyttöön. Tätä tietoa ei tarvita yksityisessä kotikäytössä.

Myymälä

Tätä toimintoa voi myymälöissä käyttää höyryuunin esittelyyn ilman, että uuni kuumenee. Yksityiskäytössä tällä toiminnolla ei ole merkitystä.

Messuasetus

Jos messutoiminto on kytketty päälle kytkiessäsi höyryuunin virran päälle, näytössä näkyy Messuasetus käytössä. Laite ei kuumenna.


- Päällä
Messutoiminto kytkeytyy päälle, kun kosketat hipaisupainiketta OK vähintään 4 sekunnin ajan.
- Pois päältä
Messutoiminto kytkeytyy pois päältä, kun kosketat hipaisupainiketta OK vähintään 4 sekunnin ajan. Voit käyttää höyryuunia tavalliseen tapaan.

Tehdasasetukset

- Laiteasetukset
Kaikki muutetut asetukset palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Omat ohjelmat
Kaikki tallentamasi omat ohjelmat poistuvat laitteen muistista.
- Suosituslämpötilat
Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

Hälytyskello

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.


Voit käyttää hälytyskelloa myös silloin, kun olet ohjelmoinut uunin kytketymään automaattisesti päälle tai pois päältä, (esimerkiksi muistuttamaan, milloin on aika lisätä mausteita tai milloin paistia on vaaletava).

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

Hälytyskellon asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä höyryuunin virta päälle voidaksesi asettaa hälytysajan. Kuluva hälytysaika näkyy tällöin näytössä, kun höyryuunin virta on kytketty pois päältä.


Esimerkki: Aiot keittää muniä ja haluat hälytyksen soivan 6 minuutin ja 20 sekunnin kuluttua.


- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.

Näyttöön tulee kehotus Aseta 00:00 min.


- Aseta navigointialueen avulla ajaksi 06:20.
- Vahvasta valitsemalla OK.


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Kun höyryuunin virta on pois päältä, hälytysaika ja  näkyvät näytössä kellonajan sijaan ja näyttö laskee aikaa alaspäin.

Jos käynnissä on samanaikaisesti valmistustoiminto,  ja kuluva hälytysaika näkyvät näytön alarivillä.


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

Kun hälytysaika on kulunut,  alkaa vilkkua, näyttö alkaa laskea aikaa eteenpäin ja laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.

- Valitse Muuta.


- Vahvasta valitsemalla OK.

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen











- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.

- Valitse Poista.



- Vahvasta valitsemalla OK.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.


Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Toimintatavat		
Höyrykypsennys 	100 °C	40–100 °C
Kiertoilma Plus 	160 °C	30–225 °C
Yhdistelmäkypsennys 		
Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus	170 °C	30–225 °C
Yhdistelmäkyps. + Ylä-/alalämpö	180 °C	30–225 °C
Yhdistelmäkypsennys + Grilli	Teho 3	Teho 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Omat ohjelmat 		
Kuumennus 	130 °C	120–140 °C
Sulatus 	60 °C	50–60 °C
Kalkinpoisto 		
Automaattiohjelmat 		
Muut ohjelmat/juomat 		
Ylä-/alalämpö	180 °C	30–225 °C
Tehopaisto	180 °C	50–225 °C
Alalämpö	190 °C	100–200 °C
Ylälämpö	190 °C	100–225 °C
Grilli laaja	Teho 3	Teho 1–3
Grilli pieni	Teho 3	Teho 1–3
Kiertoilmagrilli	200 °C	50–225 °C
Erikoisleivonnaiset	160 °C	30–225 °C
Eco-Kiertoilma	180 °C	30–225 °C
Eco-Höyrykypsennys	100 °C	40–100 °C

Päävalikko ja alavalikot


Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Muut ohjelmat/juomat 		
Erikoisohjelmat		
Mix & Match		
Menükypsennys	–	–
Ryöppäys	–	–
Umpioiminen	90 °C	80–100 °C
Kuivattaminen	50 °C	30–70 °C
Hiivataikinan kohotus	–	–
Astioiden sterilointi	–	–
Sapattiohjelma	180 °C	50–225 °C
Astioiden lämmitys	50 °C	50–80 °C
Lämpimänäpito	65 °C	40–100 °C
Hoito		
Liotus		
Kuivaus		
Huuhtelu		
Asetukset 		

Yleistä

- Käytä mahdollisuuksien mukaan aina automaattiohjelmia.
- Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
- Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
- Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana.
- Käytä leivontaan mieluiten himmeitä, tummia vuokia. Ne ottavat paremmin lämpöä vastaan ja siirtävät sen nopeammin taikinaan. Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsentämiseen.
Aseta valmistusaika tai käytä paistolämpömittaria, jos sellainen on käytettävissä.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa Kiertoilma Plus . Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa Ylä-/alalämpö käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan. Kiertoilmalla voit lisäksi kypsentää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli. Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- Toimintatapa Eco-Kiertoilma säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa tai vaaleita piparkakkuja, niin säästät energiaa. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.
- Kun haluat säästää energiaa kypsentaessäsi höyryllä, valitse toimintatapa Eco-Höyrykypsennys. Se sopii erityisesti kasvisten ja kalan kypsennykseen.
- Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunია.

Energiansäästövinkejä

Asetusten muuttaminen

- Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi Valaistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 sekunnin ajan. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle milloin vain koskettamalla hiispaisupainiketta .

Energiansäästötila

Höyryuunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet enää käytä uunia tietyn ajan kuluessa toiminnon päättyttyä. Näytössä näkyy kellonaika tai näyttö pysyy pimeänä (ks. kappale Asetukset).

Puuttuva pohjasiivilä aiheuttaa virhe-toimintoja.

Jos pohjasiivilä ei ole paikallaan, ruokajäämiä voi joutua poistojärjestelmään. Tällöin vettä ei voida poistaa uunista.

Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että pohjasiivilä on paikallaan.

- Kytke höyryuunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

- Jos aiot käyttää jotain höyrytoimintatapaa tai kosteutusjaksoja, täytä vesisäiliö ja työnnä se paikalleen.

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa höyryuunia. Käytä **vain raikasta, kylmää vesi-johtovettä** (alle 20 °C).

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Toimintatapa tulee näkyviin. Valitsemasi toimintatavan mukaan lämpötilan ja tarvittaessa kosteuden suositusarvot tulevat näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Ellet muuta lämpötilaa, laite hyväksyy suosituslämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa myöhemmin nuolipainikkeilla.

- Muuta kosteutta tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valittu ja senhetkinen lämpötila tulevat näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

Voit seurata lämpötilan nousua näyttöä. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiääni.

- Kun valmistustoiminto päättyy, lopeta se koskettamalla käyttämäsi toimintatavan hipaisupainiketta.



Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumiswaara.

Höyrytoimintatapoja käytettäessä uunista voi tulla erittäin paljon kuumaa höyryä, kun avaat luukun. Varo, ettet polta itseäsi.

Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes kuumin höyry on haihtunut.

- Ota valmis tuote uunista.

Käyttö

Höyryuunin puhdistus

■ Ota tarvittaessa vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos ja tyhjennä ne.

■ Kytke höyryuunin virta pois päältä.

Höyryä käyttävän valmistustoiminnon jälkeen näyttöön tulee *Laitte huuhtelee.*

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Anna laitteen suorittaa huuhtelutoiminto loppuun, jotta mahdolliset ruokajäämät huuhtoutuvat pois järjestelmästä.

■ Puhdista ja kuivaa koko höyryuuni kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeiden mukaisesti.

■ Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Vesisäiliön täyttö

Jos vesisäiliöstä loppuu vesi uunin käytön aikana, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja näyttöön tulee kehoitus täyttää vesisäiliö raikkaalla vedellä.

■ Ota vesisäiliö ulos ja täytä se.

■ Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.

Valmistustoiminto jatkuu.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

Heti kun valmistustoiminto käynnistyy, voit muuttaa sen arvoja tai asetuksia tätä valmistuskertaa varten hipaisupainikkeella ↵.

■ Kosketa hipaisupainiketta ↵.

Toimintatavan mukaan näyttöön voit tul-la seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kosteus
- Kesto
- Booster
- Esilämmitys
- Crisp function



Arvojen ja asetusten muuttaminen

■ Valitse haluamasi arvo tai asetusta ja vahvista valitsemalla *OK*.

■ Muuta arvoa tai asetusta ja vahvista valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi arvoilla ja asetuksilla.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa suosituslämpötilaa pysyvästi omien käyttötottumustesi mukaisesti valitsemalla Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset  | Suosituslämpötilat.

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Lämpötila ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta asetustempätilaa navigointialueen avulla.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamalla asetustempätilalla.

Kosteus – muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Kosteus ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta kosteutta.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamalla kosteudella.


Kestoaikojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua.

Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

Olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin, valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.

Koskettamalla hipaisupainiketta  ja asettamalla Keston, Valmis klo- tai Aloitus klo -ajan, voit lopettaa valmistustoiminnon automaattisesti tai käynnistää ja lopettaa sen automaattisesti.

- Kesto
Aseta aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun tämä aika on kulunut, uunivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Enimmäiskesto-aika, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.
- Valmis klo
Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.

Käyttö

- Aloitus klo
Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut **Keston tai Valmis klo** -ajan. Asetuksella **Aloitus klo** voit asettaa kellonajan, jolloin haluat valmistustoiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.
- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Aseta haluamasi ajat.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Höyrytoimintatavoissa kesto-aika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

Jos käytit yli n. 80 °C:n lämpötilaa (höyrykypsennys) tai 80–100 °C:n lämpötilaa ja 100 %:n kosteutta (yhdistelmäkypsennys), höyrynvähennystoiminto kytkeytyy päälle automaattisesti valmistustoiminnon päättyttyä.

- Odota, kunnes Höyryn vähennys sammu näytöstä, ja avaa luukku ja ota ruoka ulos uunista vasta sitten.

Asetettujen kesto-aikojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse tarvittaessa Muuta.
- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Vinkki: Voit muuttaa kesto-aikaa myös suoraan navigointialueen avulla.

Asetettujen kestoajojen poistaminen

Toimintatavoissa ja käyttötavoissa, joissa kesto on aina asetettava, voit poistaa vain Valmis klo- ja Aloitus klo -ajat.

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Jos poistat Kesto-ajan, myös asettamasi Valmis klo- ja Aloitus klo -ajat poistuvat.

Jos poistat Valmis klo- tai Aloitus klo -ajan, valmistustoiminto käynnistyy asettamallasi kestoajalla.

Vinkki: Voit poistaa kestoajan myös suoraan navigointialueen avulla.

Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↵.

Uunin lämpövastukset ja uunivalaisin kytkeytyvät pois päältä. Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kesto-aikaa

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

- **Tai:** Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Lopeta toiminto.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto-aika

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.


- Valitse Kyllä.
- Vahvista valitsemalla OK.
- **Tai:** Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Lopeta toiminto.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Kyllä.
- Vahvista valitsemalla OK.

Käyttö

Valmistustoiminnon keskeyttäminen


Kun avaat luukun, valmistustoiminto keskeytyy. Uunitilan lämmitys kytkeytyy pois päältä.

Höyrykypsennyksessä sekä pelkästään höyryä käyttävissä ohjelmissa ja toimintatavoissa asetettu kestoaika tallentuu laitteen muistiin.

 Kuumen höyryn aiheuttama loukkaantumiswaara.

Höyrytoimintatapoja käytettäessä uunista voi tulla erittäin paljon kuumaa höyryä, kun avaat luukun. Varo, ettet polta itseäsi.

Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes kuumin höyry on haihtunut.

 Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran. Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin valmistettavaan ruokaan.

Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.

Käsittele valmistusastioita varovasti, kun laitat ruokia uuniin tai otat niitä sieltä pois, jottei kuuma ruoka pääse läikkymään yli.

Ensiksi uuni kuumenee uudelleen. Tänä aikana näet näytössä uunin lämpötilan nousevan.

Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkästään höyrykypsennystä, jäljellä oleva kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

Seuraava koskee vain toimintoja, joissa kosteus on 100 % ja lämpötila enintään 100 °C: Jos keskeytät laitteen toiminnan viimeisten 55 sekunnin aikana ennen valmistusajan päättymistä avaamalla luukun, toiminto päättyy.

Kun suljet uuniluukun, uuni jatkaa toimintaansa.

Uunin esilämmitys



Toiminnolla **Booster** voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.


Voit käyttää **Esilämmitys**-toimintoa kaikkien uunitoimintatapojen (paitsi toimintatavan **Eco-Kiertoilma**) kanssa, ja se on kytkettävä päälle joka kerta erikseen. Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun esilämmitysvaihe on päättynyt.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

- Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia:
 - Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla **Ylä-/alalämpö**

Booster

Tehdasasetuksena **Booster**-toiminto on käytössä seuraavien toimintatapojen kanssa (Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset  | **Booster** | **Päällä**):

- Kiertoilma Plus 
- **Ylä-/alalämpö**

Jos olet valinnut yli 100 °C:n lämpötilan ja toiminto **Booster** on käytössä, uuni lämpenee lämmitysvaiheessa nopeasti asettamaasi lämpötilaan. **Ylälämpö-/grillivastus**, rengasmainen lämpövastus ja kiertoilmapuhallin ovat päällä samanaikaisesti.

Nopeasti kypsyvien taikinoiden (kuten kääretorttupohjan, pikkuleipien) pinta ruskistuu toiminnolla **Booster** liian nopeasti.


Kytke siksi toiminto **Booster** pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

Booster-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

Kun olet valinnut asetuksen **Booster** | **Päällä**, voit kytkeä toiminnon pois päältä erikseen yhden valmistuskerran ajaksi.

Vastaavasti voit kytkeä toiminnon päälle erikseen yhden valmistuskerran ajaksi, kun olet valinnut asetuksen **Booster** | **Pois päältä**.

Esimerkki: Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan. Haluat kytkeä **Booster**-toiminnon pois päältä tätä valmistuskertaa varten.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse **Booster** | **Pois päältä**.
- Vahvasta valitsemalla **OK**.

Booster-toiminto on nyt pois päältä esilämmitysvaiheen ajan. Uuni lämpenee vain valitsemaasi toimintatapaan kuuluvien lämpövastusten avulla.

Käyttö

Esilämmitys

Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumenemisen aikana syntyvän lämmön.

Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun asettamasi lämpötila on saavutettu ja olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin.

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Esilämmitys on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

Esimerkki: Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan. Haluat kytkeä Esilämmitys-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

■ Kosketa hipaisupainiketta ↔.

■ Valitse Esilämmitys | Päällä.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Ilmoitus Laita kypsennettävä uuniin klo ja kellonaika tulevat näkyviin. Uunitila lämpenee asettamaasi lämpötilaan.

■ Laita valmistettava tuote uuniin, heti kun näyttöön tulee siitä kehoitus.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Crisp function

Toiminnolla Crisp function (kosteuden vähennys) voit johtaa kosteutta pois uunitilasta koko valmistustoiminnon ajan tai ajoittain sen aikana.

Tätä toimintoa kannattaa käyttää esim. quichen, pizzan ja kosteatäytteisten piirakoiden tai muffinien paistossa.

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

Voit käyttää toimintoa Crisp function seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/alalämpö
- Tehopaisto
- Alalämpö
- Ylälämpö
- Kiertoilmagrilli
- Erikoisleivonnaiset

Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Crisp function on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.

Haluat kytkeä Crisp function-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Crisp function | Päällä.
- Vahvista valitsemalla OK.

Toiminto Crisp function on kytketty päälle.

Hipaisupainikkeella ↵ voit milloin vain kytkeä toiminnon Crisp function taas pois päältä.

Kosteutusjaksojen käynnistäminen

Voit käynnistää kosteutusjaksoja kaikkien uunitoimintatapojen (paitsi toimintatavan Eco-Kiertoilma) aikana. Kosteutusjaksojen määrää ei ole rajoitettu.

Voit käynnistää kosteutusjaksoja heti, kun Kosteutusjakso näkyy näytössä vaalealla pohjalla.

Käynnistä kosteutusjakso vasta, kun uuni on lämmennyt, jotta höyry jakautuu lämpimään uunitilaan tasaisesti.

- Valitse OK.

Kosteutusjakso käynnistyy. Näyttöön tulee ☹ ja Kosteutusjakso sammuu. Se kestää n. 1 minuutin.

- Käynnistä muut kosteutusjaksot samalla tavalla, kun Kosteutusjakso tulee taas näkyviin.

Tärkeää huomioitavaa

Kappaleesta Tärkeää huomioitavaa löydät yleisiä ohjeita. Yksittäisiin elintarvikkeisiin tai käyttötapoihin liittyviä ohjeita annetaan niistä kertovissa kappaleissa.

Höyryssä kypsentämiselle ominaista

Vitamiinit ja mineraalit säilyvät höyrykypsennyksessä lähes täydellisesti, koska valmistettava tuote ei kiehu vedessä.

Höyrykypsennyksessä elintarvikkeiden oma maku säilyy paremmin kuin tavallisessa ruuanvalmistuksessa. Siksi suosittelimme, ettet lisää ruokaan ollenkaan suolaa tai lisää suolan vasta ruuanvalmistuksen jälkeen. Elintarvikkeet säilyvät näin myös tuoreen ja luonnollisen värisinä.

Valmistusastiat

Valmistusastiat

Höyryuunin mukana toimitetaan teräksisiä valmistusastioita. Niiden lisäksi on saatavana erikokoisia reiällisiä ja reiättömiä valmistusastioita (ks. kappale Erikseen ostettavat lisävarusteet). Näin voit valita aina valmistamiisi ruokiin parhaiten sopivan valmistusastian.

Käytä **höyrykypsennykseen** reiällisiä valmistusastioita aina kun mahdollista. Tällöin höyry pääsee ruokaan joka suunnasta ja ruoka kypsyy tasaisemmin.

Omat astiat

Voit käyttää myös omia astioita. Ota huomioon seuraava:

- Astian on kestettävä kuumia lämpötiloja sekä kuumaa höyryä. Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviastioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyryuunikäyttöön.
- Paksuseinämaiset astiat, kuten posliini, keramiikka ja kivitavara sopivat huonosti höyrykypsennykseen. Paksut seinät johtavat lämpöä huonosti, mikä pidentää taulukossa mainittuja kestoajkoja merkittävästi.
- Aseta astia uuniin ritilälle tai valmistusastiaan. Jos astia on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle ja poistaa kannattimet uunista (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus).
- Varmista, että astian yläreunan ja uunitilan katon väliin jää vapaata tilaa, jotta astiaan pääsee riittävästi höyryä.

Kannatintaso

Voit valita minkä kannatintason tahansa tai kypsentää usealla tasolla samalla kertaa. Tämä ei vaikuta valmistusaikaan.

Jos höyrykypsennät samaan aikaan useammassa korkeassa kypsennysastias-
sasiassa, älä laita niitä uuniin liian lähelle toisiaan. Jätä mahdollisuuksien mukaan aina yksi tyhjä kannatintaso astioiden väliin.

Työnnä ritilä, valmistusastiat ja pelti aina kannatintason kannattimien väliin, jotteivät ne pääse keikahtamaan.

Pakasteet

Pakasteita kypsennettäessä lämmitysai-
ka on pidempi kuin tuoreilla elintarvikkeilla. Lämmitysvaihe kestää sitä pidempään, mitä enemmän uunissa on pakastettuja tuotteita.

Lämpötila

Höyrykypsennyksessä lämpötila nousee enintään 100 °C:seen. Lähes kaikki elintarvikkeet kypsyvät tässä lämpötilassa. Jotkin herkät elintarvikkeet, kuten marjat, vaativat alhaisemman lämpötilan, jotteivät ne halkeaisi. Tarkempia ohjeita löydät käyttöohjeen asianmukaisista kappaleista.

Kypsennysaika

Höyrytoimintatavoissa kesto-aika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

Elintarvikkeet kypsyvät höyrytoimintatavoilla yleensä samassa ajassa kuin kattilassa keitetessä. Seuraavissa kappaleissa kerrotaan tekijöistä, jotka saattavat vaikuttaa kypsytysaikaan.

Elintarvikkeen määrä ei vaikuta kypsytysaikaan. 1 kg perunoita kypsyy täsmälleen samassa ajassa kuin 500 g perunoita.

Ruokien kypsennys nesteessä

Kun kypsennät ruokaa nesteessä, täytä valmistusastias vain $\frac{2}{3}$, jotta vältyt nesteen mahdolliselta läikkymiseltä, kun otat astiaa pois uunista.

Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys

Voit valmistaa höyryuunissa myös elintarvikkeita ja ruokalajeja, jotka valmistetaan kannellisessa astias-
sasiassa. Niiden valmistusajat ovat muunnettavissa höyryvalmistukseen sopiviksi. Huomaa, että höyryuunissa ei voi ruskistaa.

Tärkeää huomioitavaa

Yleispelti ja ritilä

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua ritilää esim. grillaamiseen tai lihan paistoon. Lihaa paistaessasi voit käyttää yleispellille kertyneen nesteen kastikkeen valmistukseen.

Kun käytät yhtä aikaa ritilää ja yleispeltiä, työnnä yleispelti kannatintason kannatinparin rimojen väliin, jolloin ritilä asettuu automaattisesti sen päälle. Kun otat valmistettavaa tuotetta uunista, vedä yleispelti ja ritilä yhtä aikaa ulos.

Putoamisen estävä rajoitin


Yleispellissä ja ritilässä on rajoittimet, jotka estävät niitä tipahtamasta ulos kannattimilta, kun et halua vetää niitä kokonaan ulos. Kun haluat ottaa pellin tai ritilän kokonaan pois uunista, nosta niitä vähän ylöspäin.

Eco-Höyrykypsennys

Kun haluat säästää energiaa kypsentaessasi höyryllä, valitse toimintatapa Eco-Höyrykypsennys. Se sopii erityisesti kasvien ja kalan kypsennykseen.

Suosittelimme, että valitset kestoajat ja lämpötilan kappaleen Höyrykypsennys taulukoista.

Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

Kun kypsennät tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, kuten perunaa, riisiä tai pastaa, käytä mieluiten toimintatapa Höyrykypsennys .

Asetus

Muut ohjelmat/juomat  | Eco-Höyrykypsennys

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjeita.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

Höyrykypsennys

Vihannekset

Tuoretuotteet

Esikäsittele tuoreet kasvikset tavanomaiseen tapaan, esim. pese, siisti ja silppua ne.

Pakasteet

Pakastettuja kasviksia ei tarvitse sulattaa ennen kypsennystä. Poikkeus: yhtenä kimpaleena pakastetut kasvikset.

Voit valmistaa pakastettuja ja tuoreita kasviksia samalla kertaa, jos niillä on sama kypsennysaika.

Pilko isommat, yhteen jäätyneet palaset. Katso kypsennysaika pakkauksesta.

Valmistusastiat

Kun valmistat halkaisijaltaan pieniä, tiiviisti toisiaan vasten painautuvia elintarvikkeita (kuten herneitä, tankoparsaa), astiaan jää vain vähän tai ei lainkaan rakoja, joiden läpi höyry pääsisi tunkeutumaan. Jotta tällaiset ruuat kypsyisivät tasaisesti, valmista ne laakeissa ja matalissa astioissa, ja laita niitä astiaan vain noin 3–5 cm:n paksuinen kerros. Levitä suuret ruokamäärät mieluiten useampaan valmistusastiaan.

Voit valmistaa erilaisia kasviksia samassa valmistusastiassa, jos niillä on sama valmistusaika.

Valmista nesteessä kypsennettävät kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä valmistusastioissa.

Kannatintaso

Jos kypsennät reiällisissä astioissa värjääviä kasviksia, kuten punajuuria, älä laita muita ruokia uuniin niiden alapuolelle. Näin vältät nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Kypsennysaika

Perinteisessä ruoanvalmistuksessa kypsennysaika määräytyy kypsennettävän tuotteen koon ja halutun kypsyysasteen mukaan. Esimerkki:

kiinteät perunat, lohkoina:

n. 17 minuuttia


kiinteät perunat, halkaistuina:

n. 20 minuuttia

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kasvikset | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

Kasvikset	🕒 [min]
Artisokat	32–38
Kukkakaali, kokonainen	27–28
Kukkakaali, kukintoina	8
Pavut, vihreät	10–12
Parsakaali, kukintoina	3–4
Varhaisporkkanat, kokonaiset	7–8
Varhaisporkkanat, halkaistut	6–7
Varhaisporkkanat, paloittelut	4
Salaattisikuri, halkaistu	4–5
Kiinankaali, suikaloitu	3
Herneet	3
Fenkoli, halkaistu	10–12
Fenkoli, suikaloitu	4–5
Lehtikaali, suikaloitu	23–26
Kiinteät perunat, kuorittuina kokonaisina	27–29
halkaistuina	21–22
lohkoina	16–18
Enimmäkseen kiinteät perunat, kuorittuina kokonaisina	25–27
halkaistuina	19–21
lohkoina	17–18
Jauhoiset perunat, kuorittuina kokonaisina	26–28
halkaistuina	19–20
lohkoina	15–16
Kyssäkaali, tikkuina	6–7
Kurpitsa, kuutioina	2–4
Maissintähkät	30–35
Mangoldi, suikaloitu	2–3

Höyrykypsennys

Kasvikset	🕒 [min]
Paprika, kuutioitu tai suikaloitu	2
Kuoriperunat, kiinteät	30–32
Sienet	2
Purjosipuli, viipaloitu	4–5
Purjosipuli, halkaistu	6
Romanesco-kukkakaali, kokonainen	22–25
Romanesco-kukkakaali, kukintoina	5–7
Ruusukaalit	10–12
Punajuuret, kokonaiset	53–57
Punakaali, suikaloitu	23–26
Mustajuuri, kokonainen, peukalonpaksuinen	9–10
Mukulaselleri, tikkuina	6–7
Parsa, vihreä	7
Parsa, valkoinen, peukalonpaksuinen	9–10
Porkkanat, paloitetut	6
Pinaatti	1–2
Suippokaali, suikaloitu	10–11
Varsiselleri, paloitetu	4–5
Lanttu, paloitetu	6–7
Keräkaali, suikaloitu	12
Savojjinkaali, suikaloitu	10–11
Kesäkurpitsa, viipaloitu	2–3
Sokeriherneet	5–7

🕒 kypsennysaika

Kala

Tuoretuotteet

Esikäsittely tuore kala tavanomaiseen tapaan, esim. suomustamalla, suolistamalla ja perkaamalla.

Pakasteet

Kypsennettävän kalan ei tarvitse sulaa läpikotaisin. Riittää, että kalan pinta pehmenee sen verran, että mausteet tarttuvat siihen.

Esivalmistelu

Kostuta kala esim. sitruuna- tai limettimehulla ennen sen valmistamista. Käsitteily happamalla mehulla kiinteyttää kalan lihaa.

Kalaa ei tarvitse suolata, sillä höyrykypsennyksessä kala säilyttää suhteellisen hyvin kivennäisaineensa, jotka antavat kalalle sen ominaismaun.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Kannatintaso

Kun valmistat samalla kertaa kalaa reiällisissä höyrytysastioissa ja muita elintarvikkeita eri astioissa, vältät nesteiden valumisen ja samalla makujen siirtymisen kalasta muihin ruokiin, kun asetat kalan alimmaksi heti yleispellin yläpuolelle.

Lämpötila

85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

100 °C

Turskan ja lohien kaltaisten kiinteälihaisten kalalajien kypsennykseen.

Kalan kypsentämiseen kastikkeessa tai kalaliemessä.

Valmistusaika (kesto)

Kypsennysaikaan vaikuttavat valmistetavan elintarvikkeen paksuus ja koostumus, ei sen paino. Mitä paksumpi valmistettava kappale on, sitä kauemmin ruoan valmistuminen kestää. Kala, joka painaa 500 g ja on 3 cm paksu, tarvitsee pitemmän kypsennysajan kuin kala, joka painaa 500 g ja on 2 cm paksu.

Mitä kauemmin kalaa kypsennetään, sitä kiinteämmäksi sen liha tulee. Noudata ilmoitettuja valmistusaikoja. Jos kala ei ole riittävän kypsää, kypsennä sitä vain muutama minuutti lisää.


Kun kypsennät kalaa kastikkeessa tai kalaliemessä, pidennä ilmoitettua kypsennysaikaa muutamalla minuutilla.

Höyrykypsennys


Vinkkejä

- Voit vahvistaa kalan omaa makua, kun lisäät siihen mausteita ja yrtejä, kuten tilliä.
- Kypsennä isokokoiset kalat asennossa, jossa ne uivat. Jotta saat kalan pysymään kunnolla pystyssä, laita valmistusastiaan esim. pieni kuppi ylösalaisin, ja aseta vatsastaan avattu kala sen päälle.
- Laita perkaustähteet, kuten ruodot, evät ja kalanpäät, toiseen valmistusastiaan yhdessä keittokasvien ja kylmän veden kanssa ja valmista niistä **kalaliemi**. Kypsennä 100 °C:n lämpötilassa 60–90 minuuttia. Mitä pidempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.
- Kun valmistat **sinistä kalaa**, kypsennä kala etikavedessä (veden ja etikan suhde vaihtelee reseptin mukaan). Muista varoa, ettet vahingoita kalan nahkaa. Tämä valmistustapa sopii karpille, purotaimenelle, suutarille, ankeriaalle ja lohelle.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kala | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

Kala	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Ankerias	100	5–7
Ahvenfilee	100	8–10
Kultaotsa-ahvenfilee	85	3
Purotaimen, 250 g	90	10–13
Ruijanpallasfilee	85	4–6
Turskafilee	100	6
Karppi, 1,5 kg	100	18–25
Lohifilee	100	6–8
Lohimedaljonki	100	8–10
Kirjolohi	90	14–17
Pangasiusfilee	85	3
Puna-ahvenfilee	100	6–8
Koljafilee	100	4–6
Punakampelafilee	85	4–5
Merikrottifilee	85	8–10
Merianturafilee	85	3
Piikkikampelafilee	85	5–8
Tonnikalafilee	85	5–10
Kuhafilee	85	4

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

Höyrykypsennys

Liha

Tuoretuotteet

Esikäsittele liha tavanomaiseen tapaan.

Pakasteet

Sulata pakastettu liha ennen kypsennystä (ks. kappale Erikoisohjelmat – Sulatus).

Esivalmistelu

Ruskistettava liha, esim. karjalanpaisti, joka haudutetaan kypsäksi ruskistuksen jälkeen, täytyy ruskistaa ensin pannulla.


Valmistusaika (kesto)

Kypsennysaikaan vaikuttavat valmistetavan elintarvikkeen paksuus ja koostumus, ei sen paino. Mitä paksumpi valmistettava kappale on, sitä kauemmin ruoan valmistuminen kestää. Liha, joka painaa 500 g ja on 10 cm paksu, tarvitsee pitemmän kypsennysajan kuin liha, joka painaa 500 g ja on 5 cm paksu.


Vinkkejä

- Lihan **aromit** säilyvät parhaiten, kun valmistat sen riittävässä valmistusastias- tiassa. Aseta sen alle reiätön valmistusastia, jotta saat valuvan nesteen talteen. Voit käyttää nesteen kastike- pohjana tai pakastaa sen myöhem- pään käyttöä varten.
- **Vahvan liemen** valmistukseen so- pivat keittokana ja naudasta potkavii- paleet, rintaliha, kylkipalat ja luut. Lai- ta liha, luut, keittokasvikset ja kylmä vesi valmistusastiaan. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Liha | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

Liha	🕒 [min]
Osso bucco, vedessä	110–120
Porsaan etupotka	135–140
Broilerin rintafilee	8–10
Porsaan takapotka	105–115
Etuselkä, vedessä	110–120
Vasikanviilokki	3–4
Kasslerviipaleet	6–8
Lammasragout	12–16
Kana	60–70
Kalkkunarulla	12–15
Kalkkunaleike	4–6
Naudan kylki, vedessä	130–140
Naudangulassi	105–115
Keittokana, vedessä	80–90
Naudanrinta	110–120

🕒 kypsennysaika

Höyrykypsennys

Riisi

Riisi turpooa kypsennyksen aikana, joten se on kypsennettävä nesteessä. Kosteuden imeytyminen on eri riisiladuilla erilainen, joten nesteen ja riisin suhde vaihtelee.

Riisi imee kypsyessään kaiken nesteen, joten arvokkaita ravinteita ei mene hukkaan.

Valmistusastiat

Käytä rei'ittämätöntä kypsennysastiaa. Pienen määrän riisiä (enintään yksi kupillinen, n. 50–150 g) voit kypsentää myös sopivassa teräsastiassa ritilällä.

Esivalmistelut


Huuhtelee riisi ennen kypsennystä. Jos huuhtelet riisin kypsennysastiassa, kaada vesi tarkkaan pois.

Vinkki: Mittaa tarvittava nestemäärä vaa'alla tai "astiamenetelmällä".

Jos käytät "astiamenetelmää", kaada haluamasi määrä riisiä mittana käyttämäsi astiaan, ja kaada se sitten kypsennysastiaan. Mittaa lopuksi tarvittava nestemäärä (ks. taulukko) samalla astialla ja kaada se riisin päälle.

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Riisi | ... |




tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

	 :	 [min]
Pitkäjyväinen riisi		
Basmatiriisi	1 : 1,5	15
Parboil-käsitelty riisi	1 : 1,5	23–25
Täysjyväriisi	1 : 1,5	26–29
Villiriisi	1 : 1,5	26–29
Pyöreäjäyväinen riisi		
Riisipuuro	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Riisin suhde nesteeseen,  valmistusaika

Viljasuurimot

Viljasuurimot turpoavat kypsennyksen aikana, joten ne on kypsennettävä nesteessä. Viljan ja nesteen suhde vaihtelee viljalajin mukaan.

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

Asetukset

Automaattiohjelmat | Vilja | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

	Suhde suurimot : neste	🕒 [min]
Amarantti	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Speltti, kokonainen	1 : 1	18–20
Speltti, rikottu	1 : 1	7
Kaura, kokonainen	1 : 1	18
Kaura, rikottu	1 : 1	7
Hirssi	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Kvinoa	1 : 1,5	15
Ruis, kokonainen	1 : 1	35
Ruis, rikottu	1 : 1	10
Vehnä, kokonainen	1 : 1	30
Vehnä, rikottu	1 : 1	8

🕒 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Nuudelit/pasta

Kuivat tuotteet

Kuivat nuudelit ja pasta turpoavat kypsennettäessä ja siksi ne on kypsennettävä nesteessä. Nuudeleiden on oltava reilusti nesteen peitossa. Kun käytät kuumaa nestettä, kypsennystuloksesta tulee parempi.

Lisää valmistajan ilmoittamaan kypsennysaikaan noin $\frac{1}{3}$.

Tuoretuotteet

Tuoret nuudelit ja tuorepasta, joita saa esim. kauppojen kylmätiskeistä, eivät turpoa. Höyrytä ne voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Tuoretuotteet	🕒 [min]
Gnocchi	2
Cappelletti	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Kuivapasta, vedessä	
Nauhamakaroni	14
Keittonuudeli	8

🕒 Valmistusaika

Knöödelit

Keittopussissaan olevien valmiiden knöödeleiden on oltava reilusti nesteen peitos-
sa, sillä muutoin niihin ei imeydy riittävästi kosteutta ja ne hajoavat.

Höyrytä tuoreet knöödelit voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

Asetukset


Automaattiohjelmat | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

	 [min]
Höyrypullat	30
Hiivaknöödelit	20
Perunaknöödelit, keittopussissa	20
Sämpyläknöödelit, keittopussissa	18–20

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Palkokasvit, kuivatut

Liota palkokasveja kylmässä vedessä vähintään 10 tuntia ennen kypsennystä. Liottaminen lisää niiden terveellisyyttä ja valmistusaika lyhenee. Kypsennyksen aikana nestettä on oltava sen verran, että liotetut palkokasvit peittyvät.

Linssejä ei tarvitse liottaa.

Kun valmistat liottamattomia palkokasveja, noudata taulukossa kerrottua palkokasvin ja nesteen suhdetta.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Palkovihannekset | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Liotetut	
	🕒 [min]
Pavut	
Kidneypavut	55–65
Punapavut (Azuki-pavut)	20–25
Mustapavut	55–60
Tarhapavut	55–65
Valkoiset pavut	34–36
Herneet	
Keltaiset herneet	40–50
Vihreät herneet, riivittyinä	27

🕒 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Liottamattomat		
	Suhde palkokasvi : neste	🕒 [min]
Pavut		
Kidneypavut	1 : 3	130–140
Punapavut (Azuki-pavut)	1 : 3	95–105
Mustapavut	1 : 3	100–120
Tarhapavut	1 : 3	115–135
Valkoiset pavut	1 : 3	80–90
Linssit		
Ruskeat linssit	1 : 2	13–14
Punaiset linssit	1 : 2	7
Herneet		
Keltaiset herneet	1 : 3	110–130
Vihreät herneet, riivittyinä	1 : 3	60–70

🕒 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Kananmunat

Keitä kananmunat reiällisissä valmistusastioissa.

Munia ei tarvitse rei'ittää, sillä ne lämpiävät hitaasti lämmitysvaiheen aikana eivätkä halkea.

Voitele reiättömät höyrytysastiat, kun valmistat niissä munaa sisältäviä ruokia, esim. munakokkeliä.

Asetukset


Automaattiohjelmat Auto | Kananmunat | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

	 [min]
Koko S erittäin pehmeä pehmeä kova	 3 5 9
Koko M erittäin pehmeä pehmeä kova	 4 6 10
Koko L erittäin pehmeä pehmeä kova	 5 6–7 12
Koko XL erittäin pehmeä pehmeä kova	 6 8 13

 Valmistusaika

Hedelmät ja marjat


Kypsennä hedelmät ja marjat riittävässä valmistusastiassa, jottei mehua mene hukkaan. Jos kypsennät hedelmiä ja marjoja riittävässä valmistusastiassa, aseta sen alle vielä reiätön valmistusastia, niin saat kerättyä marjoista tai hedelmistä valuvan mehun talteen.

Vinkki: Voit käyttää talteen otetun mehun täytekekun kiilteen valmistamiseen.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

	 [min]
Omenat, paloina	1–3
Päärynät, paloina	1–3
Kirsikat	2–4
Keltaiset luumut	1–2
Nektariinit/persikat, paloina	1–2
Luumut	1–3
Kvittenit, kuutioina	6–8
Raparperi, paloina	1–2
Karviaismarjat	2–3

 kesto aika


Makkarat

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Makkaratuotteet


| ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: ks. taulukko

Makkarat	 [min]
Ruokamakkara	6–8
Lihaisa makkara	6–8
Bratwurst	6–8

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Äyriäiset

Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Valmistusaika (kesto)


Mitä kauemmin äyriäisiä kypsennetään, sitä kiinteämmiksi ne tulevat. Noudata ilmoitettuja valmistusaikoja.

Kun kypsennät äyriäisiä kastikkeessa tai kalaliemessä, pidennä ilmoitettua kypsennysaikaa muutamalla minuutilla.

Asetukset



Automaattiohjelmat  | Äyriäiset | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

	 [°C]	 [min]
Katkaravut	90	3
Hietakatkaravut	90	3
Jättikatkaravut	90	4
Ravut	90	3
Langustit	95	10–15
Katkaravut (shrimps)	90	3

 lämpötila,  kypsennysaika

Simpukat

Tuoretuotteet



Pilaantuneet simpukat aiheuttavat terveysvaaran.

Pilaantuneet simpukat voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Valmista ruoaksi vain simpukat, joiden kuori on kiinni.

Heitä lisäksi pois simpukat, joiden kuori ei ole auennut kypsennyksen aikana.

Liota tuoreita simpukoita ennen kypsennystä muutama tunti, jotta saat huuhdottua niissä mahdollisesti olevan hiekan pois. Harjaa simpukoita lopuksi voimakkaasti, jotta saat poistettua niissä kiinni olevat säikeet.

Pakasteet

Sulata pakastetut simpukat.

Valmistusaika (kesto)

Mitä kauemmin simpukoita kypsennetään, sitä kiinteämmäksi niiden liha tulee. Noudata annettuja valmistusaikoja.

Asetukset



Automaattiohjelmat  | Simpukat | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

	 [°C]	 [min]
Hietasimpukat	100	2
Sydänsimpukat	100	2
Sinisimpukat	90	12
Kampasimpukat	90	5
Huotrasimpukat	100	2–4
Venussimpukat	90	4

 lämpötila,  kypsennysaika

Höyrykypsennys

Menu-kypsennys - manuaalinen

Kytke manuaalista Menu-kypsennystä varten höyrynvähennystoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Höyrynvähennys).

Menu-kypsennyksellä kypsennät koko aterian, joka koostuu eri valmistusajan vaativista ruoka-aineista, esim. puna-ahvenfileettä, riisiä ja parsakaalia. Ateriakokonaisuuden ruoka-aineet laitetaan uuniin eri aikaan, jotta ne olisivat valmiita samaan aikaan.

Kannatintaso

Työnnä valuvat (kuten kala) tai värjäävät (kuten punajuuri) elintarvikkeet yleispeltilin yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Lämpötila

Menu-kypsennyksessä lämpötilan pitää olla 100 °C, sillä suurin osa elintarvikkeista kypsyy vasta tässä lämpötilassa. Älä koskaan kypsennä ateriakokonaisuutta tätä alhaisemmassa lämpötilassa, edes silloin kun ruoka-aineille suositellaan jotain muuta lämpötilaa, esim. kultaotsa-ahvenfileelle 85 °C ja perunoille 100 °C.

Kun jollekin ruoka-aineelle suositellaan lämpötilaksi esim. 85 °C, kokeile millaisen tuloksen saat kypsentämällä sen 100 °C:ssa. Esim. merianturan ja punakampelan kalalajit, joiden liha on haurasta, kypsyvät 100 °C:ssa hyvin kiinteiksi.

Valmistusaika (kesto)

Kun valitset suositeltua valmistuslämpötilaa korkeamman lämpötilan, lyhennä valmistusaikaa noin $\frac{1}{3}$:lla.

Esimerkki

Elintarvikkeiden kypsennysajat

(ks. kypsennystaulukot, kappale Höyrykypsennys)

Parboil-riisi	24 minuuttia
Puna-ahvenfilee	6 minuuttia
Parsakaali	4 minuuttia

Näin lasket asetettavat kypsennysajat:

24 minuuttia miinus 6 minuuttia
= 18 minuuttia (1. aika: riisi)

6 minuuttia miinus 4 minuuttia = 2 minuuttia (2. aika: puna-ahvenfilee)

Loppuaika = 4 minuuttia (3. aika: parsakaali)

Aika	24 min riisi		
		6 min puna-ahvenfilee	
			4 min parsakaali
Asetus	18 min	2 min	4 min

Kokonaisen aterian kypsennys (Menu-kypsennys)

- Laita uuniin ensin riisi.
- Aseta 1. aika eli 18 minuuttia.
- Kun 18 minuuttia on kulunut, laita puna-ahvenfilee uuniin.
- Aseta 2. aika eli 2 minuuttia.
- Kun 2 minuuttia on kulunut, laita parsakaali uuniin.
- Aseta 3. aika eli 4 minuuttia.

Sous-vide

Tällä hellävaraisella valmistustavalla voit kypsentää elintarvikkeita vakuumpussissa hitaasti ja alhaisessa, tasaisessa lämpötilassa.

Vakuumpussin ansiosta kosteus ei pääse haihtumaan ruoasta valmistuksen aikana, jolloin myös kaikki ravinto- ja maakuaineet pysyvät tallessa.

Lopputuloksena on maukas ja tasaisesti kypsynyt.

Käytä vain tuoreita ja ensiluokkaisia elintarvikkeita.

Käsittele elintarvikkeita hygieenisesti ja varmista, ettei kylmäketju pääse katkeamaan.

Käytä vain kuumuutta ja keittämistä kestäviä vakuumpusseja.

Älä kypsennä elintarvikkeita (esim. vakumoituja pakasteita) myyntipakkauksissaan, sillä käytetty vakuumpussi ei välttämättä sovellu höyryuuniin.

Vakuumpussit ovat kertakäyttöisiä. Älä käytä samaa pussia uudelleen.

Vakumoi tuotteet kammiovakumointikoneella, älä käytä muita vakumointimenetelmiä.

Tärkeitä ohjeita käyttöön

Noudata seuraavia ohjeita, niin saat parhaan mahdollisen kypsennystuloksen:


- Käytä mausteita ja yrttejä vähemmän kuin perinteisillä valmistustavoilla, sillä niiden vaikutus kypsennettävään ruokaan on intensiivisempi. Voit kypsentää ruoan myös maustamattomana ja maustaa sen vasta valmiina.
- Kypsennysaika lyhenee, kun lisäät ruokaan suolaa, sokeria ja nesteitä.
- Ruoasta tulee kiinteämpää, kun lisäät siihen happoa, kuten sitruunaa tai etikkaa.
- Älä lisää ruokaan alkoholia tai valkosipulia, ne voivat aiheuttaa ruokaan epämiellyttävän sivumaun.
- Käytä vain ruokaan nähden sopivan kokoisia vakumointipusseja. Jos pussi on liian suuri, sen sisään voi jäädä liikaa ilmaa.
- Jos haluat kypsentää samassa vakumointipussissa monta tuotetta, aseta ne pussiin vierekkäin.
- Jos haluat kypsentää elintarvikkeita yhdellä kertaa monessa vakumointipussissa, asettele pussit vierekkäin ritilälle.
- Tuotteen paksuus vaikuttaa sen kypsennysaikaan.
- Pidä höyryuunin luukku suljettuna koko kypsennyksen ajan. Luukun avaaminen pidentää kypsennysaikaa ja voi vaikuttaa lopputulokseen.
- Sous-vide-kypsennyksen reseptien ohjelämpötiloja ja -aikoja ei aina välttämättä voi noudattaa tarkasti. Muuta asetuksia haluamasi kypsyyssasteen mukaan.
- Vesi voi loppua, kun käytät korkeita lämpötiloja ja/tai pitkiä kypsennysaikoja. Vilkaise siksi aina välillä höyryuunin näyttöä.

Sous-vide

Vinkkejä

- Jos haluat lyhentää ruoanvalmistuksen esivalmistelu-aikaa, voit vakumoida tuotteet 1–2 päivää ennen kypsennystä. Säilytä vakumoituja tuotteita jääkaapissa enintään 5 °C:n lämpötilassa. Kypsennä tuotteet viimeistään 2 päivän kuluttua vakumoinnista, jotta niiden laatu ja maku eivät kärsisi.
- Pakasta nesteet, kuten marinadit ennen vakumointia, niin ne eivät pääse valumaan ulos pussista.
- Taita vakumointipussin reunat täytön ajaksi ulospäin. Näin reunat pysyvät puhtaina ja saumasta tulee siisti ja tiivis.
- Ellei ruokia ole tarkoitus syödä heti kypsennyksen jälkeen, aseta pussit välittömästi jääveeteen ja anna niiden jäähtyä kokonaan. Säilytä jäähtyneitä tuotteita enintään 5 °C:n lämpötilassa. Näin niiden laatu ja maku säilyvät ja säilyvyysaika pitenee.
Poikkeus: Linnun liha on nautittava heti kypsennyksen jälkeen.
- Leikkaa vakuumpussi auki joka sivulta, niin saat ruoan paremmin ulos pussista.
- Ruskista liha ja kiinteät kalalajit (kuten lohi) vielä nopeasti ennen tarjoilua, niin saat ruokaan paahdetun maun.
- Käytä vihanneksista, kalasta tai lihas-ta tuleva neste tai marinadi kastikkeen valmistukseen.
- Tarjoile ruoka lämmitetyiltä lautasilta.

Toimintatavan Sous-vide käyttö

- Huuhtelee kypsennettävä tuote kylmällä vedellä ja kuivaa se.
- Aseta tuote vakumointipussiin ja lisää halutessasi mausteita tai nestettä.
- Vakumoi tuote kammiovakumointikoneella.
- Saat parhaan tuloksen, kun asetat ritilän kannatintasolle 2.
- Aseta vakumoitu tuote ritilälle. Jos pusseja on useita, asettele ne vierekkäin.
- Valitse Sous-vide .
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Tee tarvittaessa muita asetuksia (ks. kappale Käyttö).

Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

Vakuumpussi on pullistunut:

- Sauma on ollut likainen tai muuten huono.
- Terävät luut ovat vahingoittaneet pussia.

Tuotteessa on epämiellyttävä sivumaku tai muuten outo maku:

- Tuotetta on säilytetty väärin, kylmäketju on katkennut.
- Tuotteessa on ollut bakteereja ennen vakumointia.
- Tuotteeseen on lisätty liikaa aineita (esim. mausteita).
- Pussissa tai saumassa on ollut jotain vikaa.
- Pussiin on jäänyt ilmaa.
- Tuotetta ei ole nautittu tai jäähdytetty välittömästi valmistuksen jälkeen.

Sous-vide

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän kypsennysajan. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä. Kypsennysaika alkaa vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Tuote	Lisää etukäteén		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	sokeria	suolaa		
Kala				
Turskafilée 2,5 cm paksu		x	54	35
Lohifilée, 2-3 cm paksu		x	52	30
Merikrottifilée		x	62	18
Kuhafilée, 2 cm paksu		x	55	30
Kasvikset				
Kukkakaali, paloitettu, keskisuuret, suuret palat		x	85	40
Hokkaidokurpitsa, lohkoina		x	85	15
Kyssäkaali, viipaleina		x	85	30
Parsa, valkoinen, kokonaisena	x	x	85	22–27
Bataatti, viipaleina		x	85	18
Hedelmät ja marjat				
Ananas, lohkoina	x		85	75
Omena, viipaleina	x		80	20
Babybanaani, kokonaisena			62	10
Persikat, puolikkaina	x		62	25–30
Raparperi, paloina			75	13
Luumut, puolikkaina	x		70	10–12
Muuta				
Pavut, valkoiset, liotettu, suhde 1 : 2 (pavut : neste)		x	90	240
Hietakatkaravut, kuorittuina ja suoli poistettuna.		x	56	19–21
Kananmuna, kokonainen			65–66	60
Kampasimpukat, kuorettomat			52	25
Salottisipuli, kokonaisena	x	x	85	45–60

🌡️ lämpötila, ⌚ kypsennysaika

Tuote	Lisää etukäteen		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	sokeria	suolaa	medium*	kypsä*	
Liha					
Ankanrinta, kokonainen		x	66	72	35
Lampaanselykset luineen			58	62	50
Naudansisäfileepihvi, 4 cm paksu			56	61	120
Naudanlihapihvi (sisäpaistista), 2,5 cm paksu			56	–	120
Porsaansisäfilee, kokonainen		x	63	67	60

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

* Kypsyysaste

Kypsyysasteeseen "kypsä" valmistetun lihan sisälämpötila on korkeampi kuin kypsyysasteeseen "medium" kypsennetyn, mutta se ei kuitenkaan ole perinteisessä merkityksessä täysin kypsää.

Sous-vide

Uudelleenlämmitys

Lämmitä kaaleja, kuten kyssä- ja kukka-kaalia uudelleen vain, jos ne ovat kastikkeessa. Ilman kastiketta kaaleihin voi uudelleenlämmityksen yhteydessä muodostua epämiellyttävä sivumaku ja niiden väri voi muuttua harmaanruskeaksi.

Lyhyen kypsennysajan vaativat tuotteet, kuten kala, eivät yleensä sovi uudelleenlämmittettäviksi, koska niiden kypsyminen jatkuu vielä lämmityksen aikana.

Esivalmistelu

Laita kypsennetyt elintarvikkeet noin 1 tunniksi jääveteen välittömästi kypsennyksen jälkeen. Nopea jäähdytys estää jälkikypsymisen. Näin kypsyyssaste pysyy ihanteellisena.

Säilytä elintarvikkeita jäähdytyksen jälkeen jääkaapissa enintään 5 °C lämpötilassa.

Muista, että elintarvikkeiden laatu heikkenee, jos säilytät niitä pitkään. Suosittelemme, että säilytät elintarvikkeita jääkaapissa ennen uudelleenlämmitystä enintään 5 päivää.

Asetukset

Sous-vide 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

Uudelleenlämmitys toimintatavalla Sous-vide

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia. Tarvittaessa voit pidentää aikaa. Aika alkaa kuluu vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

Tuote	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	medium ¹	kypsä ¹	
Liha			
Lampaanselykset luineen	58	62	30
Naudansisäfileepihvi, 4 cm paksu	56	61	30
Naudanlihapihvi (sisäpaistista), 2,5 cm paksu	56	–	30
Porsaansisäfilee, kokonainen	63	67	30
Kasvikset			
Kukkakaali, paloitettu, keskisuuret, suuret palat ³	85		15
Kyssäkaali, viipaleina ³	85		10
Hedelmät ja marjat			
Ananas, lohkoina	85		10
Muuta			
Pavut, valkoiset, liotettu, suhde 1 : 2 (pavut : neste)	90		10
Salottisipuli, kokonaisena	85		10

🌡️ lämpötila, 🕒 aika

1 Kypsyysaste


Kypsyysasteeseen “kypsä” valmistetun lihan sisälämpötila on korkeampi kuin kypsyysasteeseen “medium” kypsennetyn, mutta se ei kuitenkaan ole perinteisessä merkityksessä täysin kypsää.

2 Ajat on laskettu tyhjiöpakatuille ruoka-aineille, joiden lämpötila on n. 5 °C (jääkaappilämpötila).

3 Lämmitä uudelleen vain kastikkeessa valmistettuna.

Muita käyttötapoja

Kuumennus

Käytä Sous-vide-kypsennettyjen elintarvikkeiden lämmitykseen toimintatapaa Sous-vide  (ks. kappale Sous-vide – Uudelleenlämmitys).

Höyryuunissa ruoka-aineet kuumenevat hellävaraisesti, ne eivät kuivu liikaa eivätkä enää jälkikypsy. Ne kuumenevat tasaisesti eikä niitä tarvitse sekoittaa kuumennuksen aikana.

Voit kuumentaa valmiita ruoka-annoksia (lihaa, vihanneksia, perunoita) samalla tavalla kuin yksittäisiä ruoka-aineita.

Valmistusastiat

Pienet ruokamäärät voit kuumentaa lautasella, mutta suuret määrät pitää kuumentaa valmistusastiassa.

Aika

Aseta yhtä ruoka-annosta varten ajaksi 10–12 minuuttia. Jos lämmität kerrallaan useita lautasellisia, valitse vähän pitempi aika.

Jos käynnistät useita lämmitystoimintoja peräkkäin, lyhennä toisen ja sitä seuraavien toimintojen aikaa n. 5 minuutilla, koska uunitila on jo valmiiksi lämmin.

Kosteus

Mitä kosteampi elintarvike on, valitse sitä alhaisempi kosteusprosentti valmistuksen aikana.

Vinkkejä

- Älä lämmitä suuria kimpaleita, esim. paistia, kokonaisina, vaan lämmitä elintarvike annoksina.
- Puolita tiiviit tuotteet, kuten täytetty paprika tai kylkirulla.
- Lämmitä kastikkeet erikseen. Poikkeuksena ruoat, jotka valmistetaan kastikkeessa (esim. gulassi).
- Huomioi, että leivitetty elintarvikkeet, kuten wieninleikkeet, eivät pysy rapeina.

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää lämmityksen ajaksi.

Asetukset

Kuumennus 

tai

Yhdistelmäkypsennys  | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus

Lämpötila: ks. taulukko

Kosteus: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän ajan. Tarvittaessa voit pidentää aikaa.

Tuote	🔥 [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Kasvikset			
Porkkanat Kukkakaali Kyssäkaali Pavut	120	70	8–10
Lisukkeet			
Nuudelit Riisi Perunat, pitkittäin halkaistuina	120	70	8–10
Knöödelit Perunamuusi	140	70	18–20
Liha ja linnut			
Paisti siivuina, paksuus 1,5 cm Kylkirulla, siivuina Gulassi Lammasragout Königsberger Klopse -lihapullat Broilerleike Kalkkunaleike, siivuina	140	70	11–13
Kala			
Kalafilee Kalapyörykät	140	70	10–12
Valmiit ruoka-annokset			
Spagettia tomaattikastikkeessa Porsaanpaistia, perunoita ja vihanneksia Täytetyt paprikanpuolikkaat ja riisi Kanaviilokkia ja riisiä Vihanneskeitto Kermanen keitto Kirkaslieminen keitto Pataruoat	120	70	10–12

🔥 lämpötila, 💧 kosteus, ⌚ aika

* Ajat koskevat ruokia, jotka kuumennetaan lautasella.

Muita käyttötapoja

Sulatus

Höyryuunissa sulattamalla pakasteet sulavat huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa ja lihaa (etenkin lintuja) sulattaessasi.

Älä käytä sulamisnestettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Lämpötila

Sulatukseen parhaiten sopiva lämpötila on 60 °C.

Poikkeukset: Jauheliha ja riista 50 °C.

Esi-/jälkikäsitteily

Poista pakasteet pakkauksestaan ennen sulattamista.

Poikkeukset: Sulata leipä ja leivonnaiset pakkauksessaan, sillä muutoin ne imevät itseensä kosteutta ja pehmenevät.

Anna tuotteiden tasaantua huoneenlämmössä sulatuksen jälkeen muutama minuutti. Tänä tasausaikana lämpö siirtyy tuotteessa ulkoa sisäänpäin.

Valmistusastiat


Kun sulatat valuvia tuotteita, kuten lintuja, käytä reiällistä valmistusastiaa ja työnnä yleispelti uuniin sen alapuolelle. Näin tuotteet eivät makaa sulamisnestessään.

Tuotteet, joista ei valu nestettä, voit sulattaa reiättömissä valmistusastioissa.


Vinkkejä

- Kalaa ei tarvitse sulattaa kokonaan ennen kypsennystä. Riittää, kun pinta pehmenee sen verran, että mausteet imeytyvät siihen. Tällaiseen sulatukseen riittää tuotteen paksuuden mukaan 2–5 minuuttia.
- Irrota kimpaleiksi jäätyneet tuotteet, kuten marjat, liha- ja kalapalat toisistaan sulatusajan puolivälissä, ja levitä ne astiaan.
- Älä koskaan pakasta sulatettua tuotetta uudelleen.
- Sulata kaupasta ostamasi valmisruokapakasteet pakkauksessa olevan sulatusohjeen mukaan.

Asetukset

Sulatus 

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia. Suosittelemme, että valitset ensin lyhyimmän sulatusajan. Tarvittaessa voit pidentää sulatusaikaa.

Pakaste	Määrä	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Maitotuotteet				
Juustoviipaleet	125 g	60	15	10
Rahka	250 g	60	20–25	10–15
Kerma	250 g	60	20–25	10–15
Tuorejuusto	100 g	60	15	10–15
Hedelmät ja marjat				
Omenasose	250 g	60	20–25	10–15
Omenalohkot	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoosit	500 g	60	25–28	15–20
Mansikat	300 g	60	8–10	10–12
Vadelmat/viinimarjat	300 g	60	8	10–12
Kirsikat	150 g	60	15	10–15
Persikat	500 g	60	25–28	15–20
Luumut	250 g	60	20–25	10–15
Karviaismarjat	250 g	60	20–22	10–15
Kasvikset				
yhtenä kimpaleena pakastetut	300 g	60	20–25	10–15
Kala				
Kalafileet	400 g	60	15	10–15
Purotaimenet	500 g	60	15–18	10–15
Hummeri	300 g	60	25–30	10–15
Ravut	300 g	60	4–6	5
Valmisruoat				
Liha, kasvikset, lisukkeet/ pataruoat/keitot	480 g	60	20–25	10–15

Muita käyttötapoja

Pakaste	Määrä	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Liha				
Paisti, siivuina	per 125–150 g	60	8–10	15–20
Jauheliha	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulassi	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Maksa	250 g	60	20–25	10–15
Jäniksen seläke	500 g	50	30–40	10–15
Kauriin seläke	1000 g	50	40–50	10–15
Leikkeet/kotletit/bratwurstit	800 g	60	25–35	15–20
Linnut				
Broileri	1000 g	60	40	15–20
Broilerinkoivet	150 g	60	20–25	10–15
Broilerin leikkeet	500 g	60	25–30	10–15
Kalkkunakoivet	500 g	60	40–45	10–15
Leivonnaiset				
Voitaikina-/hiivataikinaleivonnaiset	–	60	10–12	10–15
Kakkutaikinaleivonnaiset	400 g	60	15	10–15
Sämpylät/leivät				
Sämpylät	–	60	30	2
Sekaleipä, viipaloitu	250 g	60	40	15
Täysjyväleipä, viipaloitu	250 g	60	65	15
Vaalea leipä, viipaloitu	150 g	60	30	20

🌡️ lämpötila, 🕒 sulatusaika, ⌚ tasausaika

Mix & Match

Laitteessa on valmiiden ruoka-annosten valmistusta tai kypsennystä varten erikoisohjelma Mix & Match. Sillä voit lämmittää kypsiä ruokia (puolivalmisteita) tai kypsentää tuoreita elintarvikkeita annoksina lautasella.

Lisäksi voit valita, haluatko ruokiin nopean ja ruskistetun pinnan vai hellävaraisesti kypsennetyn mehukkaan pinnan ilman ruskistusta.

Käytä vain elintarvikkeita, jotka ovat hygieenisesti moitteettomia. Jos olet vähänkään epävarma elintarvikkeen kunnosta, heitä se pois.

Valmistusastiat

Käytä:

- matalaa lautasta tai pientä paistovuokkaa
- syvää lautasta tai kulhoa, jos ruoka sisältää nestettä

leivonnaiset, pizzan, rieskat yms. voit laittaa suoraan ritilälle (käytä tarvittaessa leivinpaperia).

Valmisruokien muovipakkaukset eivät ole riittävän kuumuudenkestäviä. Vaihda siksi valmisruoat sopivaan astiaan.

Muita käyttötapoja

Neuvoja ruoka-annosten kuumentamiseen

- Käytä friteerattujen tai kuorrutettujen ruokien kuumentamiseen toimintoa Kuumennus rapeaksi ja muulla tavoin kypsennettyjen tai keitettyjen ruokien kuumentamiseen toimintoa Hellävarainen kuumennus.
- Huomioi, että vain elintarvikkeet, jotka olivat rapeita jo ennen uudelleenlämmitystä, tulevat rapeiksi toiminnolla Kuumennus rapeaksi.
- Elintarvike saa olla enintään 2–2,5 cm paksu. Levitä tätä paksummat elintarvikkeet laakeampaan astiaan (esim. pataan) tai leikkaa ne viipaleiksi (liharullat, laatikkoruoat).
- Kuumenna pastaa vain kastikkeessa.
- Astioiden alapintaan voi kertyä vesitippoja. Kuivaa ne pois ennen tarjoilua.

Neuvoja ruoka-annosten kypsentämiseen

- Lihasta tai kalasta irtoavasta nesteestä voit helposti valmistaa kastikkeen: laita raa'an lihan tai kalan alle ennen kypsennystä 1 tl kastikesuurusta. Sekoita kastike sileäksi haarukalla ennen tarjoilua. Kastikesuuruksen sijaan voit käyttää 1 tl perunamuusijauhetta (puolivalmiste) tai 1 mittalusikallisen guargumia.
- Voit tasata ruoka-aineiden kypsy-misaikoja paloittelemalla eripituisen kypsytysajan vaativat ainekset erisuuruisiksi paloiksi: Paloittele aines sitä suuremmiksi paloiksi, mitä lyhyemmän kypsennysajan se vaatii (esim. kukkakaali). Ja vastaavasti: Paloittele aines sitä pienemmiksi paloiksi, mitä pitemmän kypsennysajan se vaatii (esim. perunat).
- Voit tasata eripituisia kypsytysaikoja myös asettelemalla ainekset kerroksittain: Aseta lyhyemmän kypsytysajan vaativat ainekset pidemmän kypsytysajan vaativien aineiden alle tai sekoita kaikki pieneksi laatikkoruoaksi.
- Vältä ruoka-aineiden kuivumisen, kun viimeistelet ruoka-annokset kastikkeella tai marinadilla. Vaihtoehtoisesti voit käyttää juustoa tai pekonia.

Erilaisista aineksista koottu ruoka-annos

Kokoa ruoka-annokset sellaisista aineksista – liha, lisukkeet ja kasvikset, joille sopii sama ruskistusasetus. Valittavan asetuksen täytyy sopia kaikille annoksen ruoka-aineille, ainakin jossain määrin.

Suosittellemme, että toimit seuraavasti:

- Valitse kypsennystaulukoiden perusteella yksi pääruoka-aine, esim. naudanlihapihvi.
- Valitse sen rinnalle aineksia, joiden ruskistusaste on suurin piirtein samanlainen, esim. vihreät pavut ja riisi.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukoissa on ruoka-aineen kappalekoon tai paloitteluohjeen lisäksi myös ohjeita valmistukseen.

Ruskistusaste näkyy näytössä seitsemän segmentin palkkina. Yleensä kypsennysaika on sitä pidempi, mitä useampi segmentti näkyy täytettynä.

Symboleista näet, mikä ruskistusaste sopii millekin elintarvikkeelle:

Symboli	Merkitys
—	ei sovi
□	sopii jossain määrin
■	sopii hyvin

Muita käyttötapoja

Erikoisohjelman Mix & Match käyttö

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää kuumennuksen tai kypsennyksen ajaksi.

- Valmistele elintarvikkeet tarvittaessa.
 - Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Mix & Match.
 - Jos kuumennat valmiiksi **kypsennettyjä** elintarvikkeita, valitse Hellävarainen kuumennus **tai** Kuumennus rapeaksi.
 - Jos kypsennät **tuoreita** tai esikypsennettyjä elintarvikkeita, valitse Hellävarainen kypsennys **tai** Kypsennys rapeaksi.
 - Muuta tarvittaessa ruskistusastetta.
 - Vahvista valitsemalla OK.
 - Aseta ruoka lautasella rutilälle kannatintasolle 3.
 - Vahvista valitsemalla OK.
- Voit käynnistää toiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin.
- Jos ruoka-annos ei toiminnon päätyttyä ole riittävän kuumaa tai kypsää, valitse Jatkoruskistus.

Elintarvikkeiden kuumennus erikoisohjelmalla “Kuumennus rapeaksi”

Tuote	Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus
Omenastruudeli, 4 cm paksu	___ _ □ ■ □ _
Paneroitu Camembert, 25 g	___ _ ■ □ _ _
Paneroitu Camembert, 75 g	___ _ □ ■ □ _
Patonki, esipaistettu	_ □ ■ □ _ _ _
Pieni lehtitainakäärö	_ □ ■ □ □ _ _
Lehtitainatasku, pinaattitäyte	_ □ ■ □ _ _ _
Börek-piiras, 3 cm paksu	___ _ □ □ ■ □
Paistinperunat (puolivalmiste)	___ _ □ ■ □ _ _
Pihvi ¹ , tofu	_ □ □ ■ □ _ _
Sämpylä (vehnä), esipaistettu	___ _ □ ■ □ _ _
Sämpylä (ruis), esipaistettu	___ _ □ ■ _ _
Sämpylä, vanha, pehmeä	___ _ □ ■ _ _
Juustohampurilainen	___ _ □ ■ _ _ _
Chili con Carne ¹ , 2 cm paksu	___ _ □ ■ □ _
Ciabattini, esipaistettu	___ _ ■ □ _ _
Ciabattini, vanha, pehmeä	___ _ ■ □ _ _
Crêpe ¹	___ □ □ _ _ _
Rieska (puolivalmiste)	_ □ ■ □ _ _ _
Rieska, valmistaikina, itse täytettävä	_ □ □ ■ _ _ _
Lihasuikaleet ¹ (puolivalmiste)	□ □ ■ □ □ _ _
Focaccia, esipaistettu, 3–4 cm paksu	□ □ □ ■ □ _ _
Lihapulla ¹ (porsaanlihasta), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _
Lihapulla ¹ (porsaanlihasta), 60 g	___ _ □ ■ □ _
Lihapulla ¹ (porsaanlihasta), 100 g	___ _ □ □ ■ □
Kevätkääryleet, pieni	___ _ □ ■ □ _
Kevätkääryleet	___ _ _ □ ■ □
Hot Dog ¹	□ □ ■ □ _ _ _

Muita käyttötapoja

Tuote	Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus
Kaiserschmarrn-pannukaku ¹ (puolivalmiste)	__ □ □ ■ □ □ __
Peruna, enimmäkseen kiinteä, viipaleina	__ _ □ ■ □ __ _
Perunataskut (puolivalmiste)	__ _ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm paksu	__ _ _ ■ ■ □ □
Naan-leipä ¹ , esipaistettu	__ □ ■ □ __ _ _
Pasta, tuore, kastikkeessa, juusto	__ _ □ □ □ __
Makaronilaatikko ¹ , 2 cm paksu	__ _ _ ■ □ __
Makaronilaatikko ¹ , 4,5 cm paksu	__ _ _ □ ■ __
Makaronilaatikko ¹ , 6 cm paksu	__ _ _ _ □ ■
Pancakes ¹	■ □ _ _ _ _
Lettu ¹ , rullattu	__ _ □ ■ □ __
Pita-leipä ¹ , esipaistettu	□ □ ■ □ _ _
Pizza (puolivalmiste)	□ □ ■ □ □ □ __
Poffertjes-pannukakut	__ _ _ □ ■ □ __
Quiche, pieni	□ □ ■ □ _ _
Quiche, 2 cm paksu	__ _ _ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm paksu	__ _ _ _ □ ■ □
Raastepihvit	__ _ _ ■ □ __
Röstikolmiot (puolivalmiste)	__ _ _ □ ■ □ __
Leikkeet	__ _ □ ■ □ □ __
Taco-kuori	□ □ ■ □ □ __
Lämmin voileipä	__ □ ■ □ __ _
Lämmin juustoleipä	□ ■ _ _ _ _
Tortilla Chipsit ja juusto	__ □ ■ □ __ _
Tortilla ¹ (rullattu, alumiinifoliossa)	□ □ ■ □ □ __

¹ ei tule rapeaksi, täytyy vain lämmittää riittävästi (> 65 °C).

Elintarvikkeiden kypsennys erikoisohjelmalla “Kypsennys rapeaksi”

Tuote	Valmistusohje	Ruskistusaste-segmentti-palkin asetus
Liha¹		
Braatwursti (porsaanliha), keitetty, 25 g	tee viiltoja	___ _ □ □ ■ □
Braatwursti (porsaanliha), keitetty, 100 g	tee viiltoja	___ _ _ □ □ □
Braatwursti (porsaanliha), raaka	sivele öjyllä, tee viiltoja	___ _ _ _ _ □ ■
Fileevarras (naudanliha), isoina kuutioina	marinoitu	□ ■ _ _ _ _ _
Lihavarras (sianliha), isoina kuutioina	marinoitu	□ □ □ ■ □ _ _
Lihapulla (porsaanlihasta), 60 g	–	___ _ _ □ ■ □
Broilerin rinta, 3 cm paksu	pekoniin käärittynä, marinoitu	□ □ □ ■ □ _ _
Broilerin rinta, 3 cm paksu	sellaisenaan, marinoituna	_ □ □ ■ _ _ _
Broilerfileerulla	täyte: pinaatti, ranskankerma	_ □ □ ■ _ _ _
Broilervarras, isoina kuutioina	marinoitu	□ □ ■ □ _ _ _
Broilernuija	marinoitu	___ _ □ □ □ ■
Vasikanseläke, 180 g	marinoitu, kastikkeessa	□ _ _ _ _ _ _
Kassler, 2,5–4 cm paksu	–	___ □ ■ □ □ □
Kyljys, 2 cm paksu	–	_ □ □ ■ □ _ _
Lampaan kyljys, 2 cm paksu	marinoitu	□ ■ □ □ _ _ _
Naudanlihapihvi, 2,5–3,5 cm paksu	marinoitu	_ □ ■ □ _ _ _
Porsaansisäfilee, 4 cm paksu	pekoniin käärittynä	□ □ ■ □ _ _ _
Porsaankotletti	paneroitu, öjyllä siveltä	___ _ _ _ _ □
Kala¹		
Ruijanpallaspihvi	marinoitu	□ ■ _ _ _ _ _
Turska	paneroitu voi-korppujauho-seoksella	___ _ □ ■ □ _
Turskafilee, 3–3,5 cm paksu	marinoitu	■ □ □ _ _ _ _
Turskafileekääryle	täytetty	■ □ _ _ _ _ _
Lohifilee, 2,5–3 cm paksu	marinoitu	□ □ ■ □ □ _ _
Lohimedaljonki	marinoitu	□ □ ■ □ □ _ _
Lohivarras, isoina kuutioina	marinoitu	□ □ ■ □ □ _ _

Muita käyttötapoja

Tuote	Valmistusohje	Ruskistusaste-segmentti-palkin asetus
Merilohifilee	päällä: pinaattia, fetaa	■ □ _ _ _ _ _
Tonnikala	päällä tomaattia, gratinoidaan juustolla	_ _ _ □ _ _ _
Wels-varras, isoina kuutioina	marinoitu	_ □ □ □ ■ _ _
Lisukkeet		
Paistinperunat (puolivalmiste), kypsennetty	–	_ _ _ □ □ □ ■
Taatelit vartaassa (puolivalmiste)	–	_ □ □ ■ □ _ _
Tuorepasta, tortellini	–	□ _ _ _ _ _
Gnocchi (puolivalmiste)	voinokareiden tai juuston kera	■ □ _ _ _ _ _
Perunat ² , viipaleina/pieninä kuutioina	sivele öljyllä	_ _ _ □ □ □ ■
Perunataskut (puolivalmiste), esipais-tettu	–	■ □ _ _ _ _ _
Lasagne, esipaistettu, 3 cm paksu	–	□ □ _ _ _ _ _
Tumma riisi, kypsennysaika 8 minuut-tia	suolaa, 1 : 2 (riisi: neste)	_ □ ■ _ _ _ _
Makaronilaatikko, tuorepastasta	raaka kala, kasvikset, kastike	_ □ □ ■ □ □ □
Makaronilaatikko, esikypsennetty, 2 cm paksu	–	□ _ _ _ _ _
Perunapannukakku (valmistaikina)	sivele öljyllä	_ _ _ □ □ _ _
Riisi (puolivalmiste), esikypsennetty	–	□ □ ■ □ _ _ _
Röstikolmiot (puolivalmiste), esikyp-sennetty	–	■ □ _ _ _ _ _
Schupfnudel-pasta (puolivalmiste)	voinokareiden kera	□ □ □ □ □ □ _
Kasvikset		
Munakoiso, 2 cm paksu	öljyä, suolaa, pippuria	_ _ _ □ □ _ _
Kukkakaali, isoina kukintoina	suolaa, pippuria	□ _ _ _ _ _
Parsakaali, suurina kukintoina	kastikkeessa	□ ■ □ _ _ _ _
Pavut, vihreät	pekonia, suolaa, pippuria	_ _ ■ □ _ _ _
Kirsikkatomaatit, kokonaisina	marinoitu	■ □ □ □ _ _ _
Kyssäkaali, paksuina viipaleina	marinoitu	□ □ □ □ _ _ _
Kurpitsa, pieninä kuutioina	suolaa, pippuria	■ □ _ _ _ _ _
Maissintähkät	marinoitu	_ □ □ ■ □ _ _

Muita käyttötapoja

Tuote	Valmistusohje	Ruskistusaste-segmentti-palkin asetus
Porkkanat, lohkoina / paksuina viipa-leina	suolaa, pippuria	□□□□_ _ _ _
Paprika, suurina paloina	marinoitu	□□□■□_ _ _
Ratatouille, isohkoja paloja	tomaattimurskaa, ketsuppia, mausteita, kastikesuurusta	□□_ _ _ _ _ _
Kesäkurpitsa, 2 cm paksu	öljyä, suolaa, pippuria	_ _ _ _ □□_ _
Muuta		
Leivitetty Camembert, 25 g	–	■_ _ _ _ _ _ _ _
Patongit, sämpylät, lämmitys	–	□■_ _ _ _ _ _
Sämpylä, vanha, pehmeä	–	□□_ _ _ _ _ _
Juustohampurilainen, esikypsennetty	–	□_ _ _ _ _ _ _
Rieska (puolivalmiste)	–	_ _ _ _ □■_ _
Rieska, valmistaikina, itse täytettävä	–	_ _ □■□_ _ _
Kevätkääryle, pakaste, 25 g	–	_ □■□_ _ _ _
Kevätkääryle, pakaste, 100 g	–	_ □□□_ _ _ _
Grillijuusto (puolivalmiste)	–	_ _ _ _ □■_ _
Kaiserschmarrn-pannukakku (puolivalmiste)	–	_ _ _ □■□_ _
Kaiserschmarrn-pannukakku, raaka	–	_ _ _ _ □_ _ _
Tofu-pihvi, esikypsennetty	–	■_ _ _ _ _ _ _
Sipulipiirakka (puolivalmiste)	–	_ _ _ _ □□_ _

¹ Lisää 1 tl kastikesuurusta raa'an lihan/kalan alle.

² enimmäkseen kiinteät

Muita käyttötapoja

Erikoisohjelmalla “Hellävarainen kypsennys” valmistettavaksi sopivat elintarvikkeet

Tuote	Valmistusohje
Liha¹	
Bockwurst-makkara (porsaanlihasta)	–
Fileevarras (naudanliha), isoina kuutioina	marinoitu maapähkinäkastikkeessa
Lihavarras (sianliha)	marinoitu
Broilerin rinta, 150 g, 3 cm paksu	sellaisenaan
Broilerfileerulla	täyte: pinaatti, ranskankerma
Broilervarras, isoina kuutioina	marinoitu
Kanaviilokki	–
Vasikanseläke, 180 g	kastikkeessa
Kassler, 230 g, 2,5–4 cm paksu	suolaa, pippuria
Kyljys (porsaanlihasta), 200 g, 2 cm paksu	suolaa, pippuria
Königsberger Klopse -lihapullat (porsaanlihasta) à 50–100 g	kastikkeessa
Kala¹	
Purotaimen, kokonainen, ilman päätä	maustettu, voita
Turskafilee, 3–3,5 cm paksu	marinoitu
Turskafileekääryle	täytetty, marinoitu
Lohifilee, 2,5–3 cm paksu	marinoitu
Lohimedaljonki	marinoitu
Lohivarras, isoina kuutioina	marinoitu
Merilohifilee, 180 g	päälle: pinaattia ja ranskankermaa
Merilohi-suikaleet, isoina paloina	vaaleassa kastikkeessa
Wels-varras, isoina kuutioina	marinoitu
Lisukkeet	
Basmatiriisi	suolaa, suhde 1 : 2,5 (riisi : neste)
Tuorepasta, tortellini	kastiketta, suolaa
Gnocchi (puolivalmiste)	suolaa, vedessä
Jauhoiset perunat, halkaistuina	suolaa
Perunat ² , viipaleina tai pieninä kuutioina	suolaa

Muita käyttötapoja

Tuote	Valmistusohje
Perunat ² , lohkoina	suolaa
Perunaknöödelit (puolivalmiste), keittopussissa	vedessä
Perunamuusi, valmis	–
Perunamuusi (puolivalmiste), jauheesta	pakkauksen ohjeiden mukaan
Sarvimakaroni, raaka	kastiketta, suhde 1 : 3 (pasta : vesi)
Tumma riisi, kypsennysaika 8 minuuttia	suolaa, suhde 1 : 2 (riisi : neste)
Parboil-riisi (puolivalmiste), kypsennysaika 8 minuuttia	suolaa, suhde 1 : 2 (riisi : neste)
Parboil-riisi, kypsennysaika 10–12 minuuttia	suolaa, suhde 1 : 2 (riisi : neste)
Riisi (puolivalmiste), esikypsennetty	suolaa
Schupfnudel-pasta (puolivalmiste)	suolaa, voinokareita
Keittonuudelit, raaka	liha-/tai kasvisliemessä
Kasvikset	
Kukkakaali, isoina kukintoina	suolaa
Pavut, vihreät	pekonia tai suolaa, pippuria
Parsakaali, suurina kukintoina	juustokastikkeessa/ilman kastiketta
Kirsikkatomaatit, kokonaisina	marinoitu
Kyssäkaali, viipaleina	suolaa, pippuria
Kurpitsa, pieninä kuutioina	suolaa, pippuria
Maissintähkät	yrttivoita
Porkkanat, lohkoina tai paksuina viipaleina	maustettu
Paprika, suurina paloina	marinoitu
Ratatouille, isohkoja paloja	tomaattimurskaa, ketsuppia, mausteita, kastikesuurusta
Ruusukaalit, kokonaisena	suolaa, pippuria
Parsa, tankoina, kokonaisena, 1–2 cm paksu	suolaa, pippuria, voinokareita
Kesäkurpitsa, viipaleina à 2 cm paksu	öljyä, suolaa, pippuria

¹ Lisää 1 tl kastikesuurusta raa'an lihan/kalan alle.

² enimmäkseen kiinteät

Muita käyttötapoja

Menukypsennys – automaattinen


Automaattisella Menu-kypsennyksellä kypsennät kokonaisen, enintään kolmen ruokalajin aterian, joka koostuu eri kypsennysajan vaativista ruoka-aineista, kuten kalasta, riisistä ja kasviksista.

Ateriakokonaisuuden ruoka-aineet laitetaan Menu-kypsennyksessä uuniin eri aikaan, jotta ne olisivat valmiita samaan aikaan.

Voit valita ruoat haluamassasi järjestyksessä, sillä höyryuuni lajittelee ne automaattisesti kypsennysajan pituuden mukaan ja ilmoittaa näytössä, milloin mikäkin ruoka-aine pitää laittaa uuniin.

Toiminnot Valmis klo ja Aloitus klo eivät ole käytettävissä, kun käytät Menu-kypsennystä.

Erikoisohjelman Menukypsennys käyttö

■ Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Menukypsennys.

■ Valitse haluamasi ruoka-aine.

Valitsemasi ruoka-aineen mukaan näyttö kysyy kokoa, painoa ja kypsyyssastetta.

■ Valitse haluamasi arvot ja vahvista jokainen valinta valitsemalla OK.

■ Valitse Lisää kypsennettävä.

■ Valitse haluamasi ruoka-aine ja toimi kuten ensimmäisen ruoka-aineen kohdalla.

■ Toista tarvittaessa kolmannen ruoka-aineen osalta.

Kun kuittaa kysymyksen Aloita Menukypsennys, näyttö pyytää sinua asettamaan pisimmän kypsennysajan vaativan ruoka-aineen uuniin.

■ Jos kypsennät valuttavia tai värjääviä elintarvikkeita reiällisissä valmistusastioissa, aseta ne alimmaksi, heti yleispellin yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Kun lämmitysaika on päättynyt, näyttöön tulee ilmoitus, milloin seuraava raaka-aine on laitettava uuniin. Kun tämä ajankohta koittaa, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Sama toistuu tarvittaessa kolmannen raaka-aineen kohdalla.

Voit halutessasi valita ateriakokonaisuuksiin myös ruoka-aineita, joita ei löydy luettelosta. Tarkempia tietoja löydät kappaleesta Höyrykypsennys – Menukypsennys – manuaalinen.

Ryöppäys

Pakastettaviksi tarkoitetut kasvikset tulisi kiehauttaa ennen pakastamista. Näin niiden laatu säilyy paremmin pakasteen säilytyksen aikana.


Myös kasvien väri pysyy parempana, kun kiehautat ne ennen jatkokäsittelyä.

- Aseta esikäsitellyt kasvikset reiälliseen höyrytysastiaan.
- Laita ryöppätyt kasvikset heti ryöppäyksen jälkeen jääveteen. Valuta ne sen jälkeen hyvin.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikaisohjelmat
| Ryöppäys

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Ryöppäysaika: 1 minuutti

Umpiointi

Käytä säilömiseen vain virheettömiä, tuoreita raaka-aineita, joissa ei ole painaumia tai pilaantuneita kohtia.

Tölkit

Käytä umpioimiseen vain virheettömiä, puhtaita tölkkejä ja muita tarvikkeita. Voit käyttää joko tölkkejä, joissa on twist-off-kansi, tai tölkkejä, joissa on lasikansi ja kumitiiviste.

Valitse samankokoisia tölkkejä, jotta kaikki tölkit umpioituvat tasaisesti samalla tavalla.

Kun olet täyttänyt tölkit umpioitavalla tuotteella, puhdista niiden lasireunus puhtaalla pyyhkeellä ja kuumalla vedellä ja sulje tölkit.

Hedelmät ja marjat

Perkaa hedelmät huolellisesti, pese ne nopeasti mutta perusteellisesti ja valuta lopuksi hyvin. Huuhtelee marjat hyvin varovasti, jottei niiden rakenne mene rikki.

Poista tarvittaessa kuoret, kannat, siemenet tai kivet. Pienennä suuret hedelmät. Paloittele esim. omenat lohkoiksi.

Jos umpioit suurikokoisia kivellisiä hedelmiä (luumuja, aprikooseja) kivineen, pistele hedelmiin haarukalla tai puutikulla useita reikiä, sillä muutoin niiden kuori saattaa haljeta.

Muita käyttötapoja

Kasvikset

Pese, puhdista ja pilko kasvikset.

Ryöppää vihannekset nopeasti ennen niiden umpioimista, jotta ne säilyttävät värinsä (ks. kappale Erikoisohjelmat – Ryöppäys).

Täyttömäärä

Täytä umpioitavat tuotteet ilmastavasti tölkkiin, jätä tilaa reunan alapuolelle vähintään 3 cm. Soluseinät rikkoutuvat, jos painelet umpioitavia tuotteita kaasaan. Kolauta tölkkiä varovasti pyyhkeen päällä, jotta sisältö jakautuu paremmin. Täytä tölkit täyteen nesteellä. Umpioitavien tuotteiden on oltava nesteen peitossa.

Käytä hedelmien kanssa sokerilientä ja kasvien kanssa mieltymystesi mukaan joko suola- tai etikkalientä.

Liha ja makkara

Paista tai keitä liha lähes kypsäksi ennen umpiointia. Täytä tölkit paistoliemellä (jota voit jatkaa vedellä) tai liemellä, jossa keitit lihan. Varmista, ettei tölkin reunaan jää rasvaa.

Täytä tölkit makkaralla vain puoliksi, sillä makkarat laajenevat umpioinnin aikana.

Vinkkejä

- Käytä hyödyksesi uunin jälkilämpö, ja anna tölkkien olla uunissa vielä 30 minuuttia sen jälkeen, kun uuni on kytkeytynyt pois päältä.
- Ota tölkit lopuksi uunista, peitä ne pyyhkeellä ja anna niiden jäähtyä hitaasti noin vuorokauden ajan.


Elintarvikkeiden umpiointi

- Työnnä reiällinen valmistusastia tai ritilä kannatintasolle 1.
- Aseta tölkit valmistusastiaan tai ritilälle. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat
| Umpioiminen

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Umpiointiaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia.

Umpioitava tuote	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Marjat		
Viinimarjat	80	50
Karviaismarjat	80	55
Puolukat	80	55
Kivelliset hedelmät		
Kirsikat	85	55
Keltaiset luumut	85	55
Luumut	85	55
Persikat	85	55
Reine Claude -luumut	85	55
Siemenkodalliset hedelmät		
Omenat	90	50
Omenasose	90	65
Kvittenit	90	65
Kasvikset		
Pavut	100	120
Härkäpavut	100	120
Kurkut	90	55
Punajuuret	100	60
Liha		
Esikeitetty	90	90
Ruskistettu	90	90

🌡️ lämpötila, 🕒 umpiointi-aika

* Umpiointi-ajat on laskettu 1,0 l tölkeille. Jos käytät 0,5 l tölkejä, lyhennä aikaa 15 minuutilla, 0,25 l tölkejä käyttäessäsi 20 minuutilla.

Muita käyttötapoja

Leivonnaiset (Umpioiminen)

Umpioitaviksi soveltuvat kakku- ja sokerikakkutaikina- sekä hiivataikinaleivonnaiset. Leivonnaiset säilyvät n. 6 kuukautta.

Hedelmiä tai marjoja sisältävät leivonnaiset eivät sovellu varastoitaviksi, ne on nautittava 2 päivän kuluessa.





Käytä vain ehjiä, puhtaita lasitölkkejä ja tarvikkeita. Tölkkien alaosan on oltava yläosaa kapeampi. Parhaiten tarkoitukseen sopivat 0,25 l tölkit.

Tölkeissä on oltava umpiointirengas, lasikansi ja jousellinen sulkemismekanismi.

Käytä samankokoisia tölkkejä, jotta kaikki valmistuvat yhtä aikaa.

- Voitele tölkit voilla lähes reunaan saakka (jätä n. 1 cm reunan alapuolelta voitelematta).
- Jauhota tölkit korppujauholla.
- Täytä tölkit $\frac{1}{2}$ tai $\frac{2}{3}$ täyteen taikinalla (noudata reseptin ohjeita). Huolehdi siitä, että tölkkien reunat pysyvät puhtaina.
- Työnnä ritilä kannatintasolle 2.
- Laita **avoimet** samansuuruiset lasitölkit ritilälle. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Sulje tölkit **heti** umpioimisen jälkeen umpiointirenkaalla, kannella ja sulkemismekanismilla. Leivonnaiset eivät saa jäähtyä ennen tölkkien sulkemista. Jos taikina on noussut vähän tölkin reunan yli, voit painaa sen sisään tölkin kannen avulla.

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän umpiointiajan. Tarvittaessa voit pidentää umpiointiaikaa.

Taikina	Toimintatapa	Vaihe	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Kakkutaikina		–	160	–	35–45
Sokerikakkutaikina		–	160	–	50–55
Hiivataikina	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ lämpötila, 💧 kosteus, 🕒 umpiointiaika

 ylä-/alalämpö,  yhdistelmäkypsennys + ylä-/alalämpö

Kuivattaminen

Käytä elintarvikkeiden kuivaamiseen vain erikoisohjelmaa Kuivattaminen tai toimintatapaa Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus, jotta kosteus pääsee haihtumaan tuotteista.

Banaanit, ananas ja kantarellit eivät sovellu kuivattaviksi.

- Leikkaa kuivattavat tuotteet tasakokoisiksi paloiksi.
- Aseta leivinpaperia rutilän päälle ja levitä kuivattavat tuotteet siihen tasaisesti yhdeksi ohueksi kerrokseksi.
- Anna hedelmien ja vihannesten jäähtyä kuivauksen jälkeen.
- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa. Huolehdi siitä, ettei säilytysastioihin pääse kosteutta, muuten sisältö voi homehtua tai mädäntyä.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Kuivattaminen

Lämpötila: ks. taulukko

Kuivausaika: ks. taulukko

tai

Yhdistelmäkypsennys  | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus

Lämpötila: ks. taulukko

Kosteus: 0 %

Kuivausaika: ks. taulukko

Taulukon kuivausajat ovat suuntaa antavia. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän kuivausajan. Tarvittaessa voit pidentää aikaa.

Kuivattava tuote	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Omenat, renkaina	70	6–8
Aprikoosit, puolitetuina, kivettöminä	60–70	10–12
Päärynät, lohkoina	70	7–9
Yrtit	40	1,5–2,5
Sienet*	50	5–7
Tomaatit, viipaleina	70	7–9
Sitruhedelmät, viipaleina	70	8–9
Luumut, kivettöminä	60–70	10–12

🌡️ lämpötila, 🕒 kuivausaika (tuntia)


* kuivattavaksi soveltuvat tatit, siitakesienet, suppilo- ja kosteikkovahverot, mustat torvisienet sekä haperot. Sienet ovat kuivuneet riittävästi, kun ne “rapisevat”.


Muita käyttötapoja

Hiivataikinan kohotus

- Valmista taikina reseptin mukaan.
- Aseta avoin taikinakulho reiälliseen valmistusastiaan tai ritilän päälle. Jos takinakulho on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle. Tarvittaessa voit poistaa kannattimet uunista.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat
| Hiivataikinan kohotus
tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 30 °C

Kosteus: 100 %

Aika: ks. resepti

Astioiden desinfiointi

Höyryuunissa voit myös desinfioida astioita ja vauvan tuttipulloja. Tulos on sama kuin perinteisesti keittämällä desinfiointaessa. Tutustu ensin valmistajan ohjeisiin ja varmista, että tuttipullon kaikki osat ovat lämmön- (enintään 100 °C) ja höyrynkkestäviä.

Irrota tuttipullojen osat toisistaan. Koko ne vasta täysin kuivina. Vain näin estät uusien bakteerien muodostumisen.


- Aseta kaikki astian osat ritilälle tai reiälliseen valmistusastiaan siten, etteivät ne kosketa toisiaan (lapeelleen tai suuaukko alaspäin). Näin kuuma höyry pääsee osiin joka puolelta.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat
| Astioiden sterilointi

Aika: 1 minuutti – 10 tuntia

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 100 °C

Aika: 15 minuuttia

Sapattiohjelma

Erikoisohjelmat Sapattiohjelma ja Yom-Tov tukevat uskonnollisia tapoja.

Höyryuuni kuumenee asettamaasi lämpötilaan ja pitää tätä lämpötilaa yllä enintään 24 tunnin (Sapattiohjelma) tai 76 tunnin (Yom-Tov) ajan.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat.
- Valitse Sapattiohjelma.
- Valitse haluamasi erikoisohjelma.

Jos olet asettanut hälytyskellon, et voi käynnistää tätä erikoisohjelmaa.


- Säädä lämpötila haluamaksesi.
- Vahvista valitsemalla OK.

Erikoisohjelman nimi ja asetettu lämpötila tulevat näkyviin.

Unitilan lämmitys kytkeytyy päälle noin 30 sekunnin kuluttua siitä, kun suljet luukun.

Univalaisin on päällä koko ohjelman ajan.

Näytössä näkyvät koko ajan Sapattiohjelma tai Yom-Tov ja asetettu lämpötila.

Kellonaika ei näy. Hipaisupainikkeet (virtakytkintä  lukuunottamatta) eivät reagoi.


Näyttöön tulee ohje Älä avaa luukkua.

Ohje sammuu n. 1 tunnin kuluttua. Voit avata luukun niin kauan kuin ohjetta ei vielä näy.

- Laita valmistettava tuote uuniin.

Erikoisohjelma Sapattiohjelma päättyy 24 tunnin kuluttua, näyttö ei muutu.

Höyryuuni kytkeytyy molemmissa erikoisohjelmissa automaattisesti pois päältä 76 tunnin kuluttua.

- Jos haluat lopettaa erikoisohjelman ennenaikaisesti, kytke höyryuuni pois päältä virtakytkimellä .


Et voi muuttaa erikoisohjelmaa sen käynnistämisen jälkeen tai tallentaa sitä Omat ohjelmat -luetteloon.


Muita käyttötapoja

Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritilä kannatintasolle 2 ja aseta lämmitettävät astiat ritilälle. Jos astia on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle. Tarvittaessa voit poistaa kannattimet uunista.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat.
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja varusteisiin. Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa jopa 2 tuntia.


Huomaa kuitenkin, että ruoan laatu voi heiketä, jos pidät sitä lämpimänä pitkään.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat.
- Valitse Lämpimänäpito.
- Laita lämpimänä pidettävä ruoka uuniin ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.


Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

- Kostuta pöytäkäyttöön tarkoitettut käsipyyhkeet ja kääri ne tiiviisti rullalle.
- Aseta käsipyyhkeet vierekkäin reiälliseen höyrytysastiaan.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 70 °C

Aika: 2 minuuttia


Liivatteen sulatus

- Liota **liivatelehtiä** 5 minuuttia kulhossa kylmässä vedessä. Liivatelehtien tulee olla kokonaan veden peitossa. Purista liivatelehdet kuiviksi ja kaada vesi pois. Aseta kuivaksi puristetut liivatelehdet takaisin kulhoon.
- Jos käytät **liivatejauhetta**, laita se kulhoon ja lisää siihen pakkauksessa ilmoitettu määrä vettä.
- Peitä kulho ja aseta se reiälliseen valmistusastiaan.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Liivatteen sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: 1 minuutti

Muita käyttötapoja

Hunajan pehmentäminen

- Avaa tölkin kantta hieman ja laita tölki reiälliseen höyrytysastiaan.
- Sekoita hunajaa ainakin kerran pehmittämisen aikana.

Kun kiteytynyttä hunajaa notkistetaan 60 °C:ssa, päätarkoituksena on saada siitä helposti levittyvää.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Hunajan pehmentäminen

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 60 °C


Aika: 90 minuuttia (tölkin koko tai hunajan määrä ei vaikuta aikaan)

Suklaan sulatus

Voit sulattaa höyryuunissa kaikenkokoista suklaata. Kun sulatat kuorutussuklaata, laita suklaa avaamattomassa pakkauksessa reiälliseen valmistusastiaan.

- Paloittele suklaa.
- Jos sulatat kerrallaan suuren määrän suklaata, käytä reiätöntä valmistusastiaa. Pienet määrät voit sulattaa kupissa tai kulhossa.
- Peitä valmistusastia tai kulho lämmön- (enintään 100 °C) ja höyrynkestävällä kelmulla.
- Jos suklaata on paljon, sekoita sitä sulatuksen aikana kerran.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Suklaan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 65 °C

Aika: 20 minuuttia

Jogurtin valmistus

Tarvitset jogurtin valmistukseen maitoa sekä tuoretta jogurttia, jossa on elävä bakteerikanta, tai esim. luontaistuote-kaupoista saatavaa bakteerikantaa.

Käytä eläviä bakteerikantoja sisältävää luonnonjogurttia, johon ei ole lisätty mitään. Pastöroitu jogurtti ei sovellu tähän tarkoitukseen.

Jogurtinsiemenen on oltava tuoretta (vain vähän aikaa säilytettyä).

Voit käyttää jogurtin valmistukseen huoneenlämmössä säilyvää UHT-käsiteltyä maitoa tai tuoretta maitoa.

UHT-maitoa ei tarvitse kuumentaa ennen käyttöä. Tavallinen maito sen sijaan täytyy ensin kuumentaa 90 °C:n lämpötilaan (ei kuitenkaan kiehuvaaksi), minkä jälkeen se on jäädytettävä 35 °C:seen. Tuoreesta maidosta tulee vähän kiinteämpää jogurttia kuin UHT-maidosta.

Jogurtin ja maidon rasvapitoisuuden pitää olla sama.

Älä liikuta tai täristä tölkkejä kesken jogurtinvalmistuksen.

Siirrä jogurtti jääkaappiin välittömästi valmistuksen jälkeen.

Jogurtinsiemenen kiinteys, rasvapitoisuus ja bakteerikanta vaikuttavat valmistetun jogurtin koostumukseen. Kaikki jogurtit eivät sovi yhtä hyvin itsevalmistettavan jogurtin siemeneksi.

Vinkki: Jos käytät erikseen ostettua jogurtin bakteerikantaa, voit valmistaa jogurtin maidon ja kerman seoksesta. Sekoita keskenään $\frac{3}{4}$ litraa maitoa ja $\frac{1}{4}$ litraa kermaa.

- Sekoita 100 g jogurttia 1 litraan maitoa tai valmista seos bakteerikannasta pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Kaada seos tölkkeihin ja sulje tölkit.
- Aseta suljetut tölkit reiälliseen valmistusastiaan tai ritilän päälle. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Aseta tölkit jääkaappiin välittömästi toiminnon päätyttyä. Älä liikuttele tölkkejä tarpeettomasti.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Jogurtin valmistus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 40 °C

Aika: 5:00 tuntia

Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

Jogurtti jää juoksevaksi:

Siemenenä käytetyn jogurtin väärä säilytys, kylmäketju on katkennut, pakkaus on vahingoittunut, maitoa ei kuumentettu tarpeeksi.

Neste heroittuu:

Astioita on liikutettu kesken valmistuksen, jogurttia ei jäädytetty riittävän nopeasti.

Jogurtti on rakeista:

Maito on lämmitetty liian kuumaksi, maidossa oli jotain vikaa, maitoa ja jogurtinsiementä ei ole sekoitettu tarpeeksi hyvin.

Muita käyttötapoja

Silavan sulatus


Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

- Laita (kuutioitu, suikaloitu tai siivutettu) pekoni reiättömään valmistusastiaan.
- Peitä valmistusastia lämmön- (enintään 100 °C) ja höyrykestävällä kelmulla.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Silavan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

Sipulien haudutus

Hauduttamisella tarkoitetaan ruoka-ai-
neen kypsentämistä omassa liemes-
sään, johon on mahdollisesti lisätty jon-
kin verran rasvaa.

- Pilko sipulit, laita ne reiättömään val-
mistusastiaan ja lisää hieman voita.
- Peitä valmistusastia lämmön- (enin-
tään 100 °C) ja höyrykestävällä kel-
mulla.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Sipulien haudutus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa höyryuunilla mehua pehmeistä ja keskikovista marjoista ja hedelmistä.

Ylikypsät hedelmät ovat mehustamiseen mitä parhaimpia. Mitä kypsempää hedelmät tai marjat ovat, sitä enemmän ja aromikkaampaa mehua niistä irtoaa.

Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedelmät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

Poista viinirypäleistä ja hapankirsikoista kannat, sillä ne sisältävä karvasaineita. Marjoja ei tarvitse riipiä.

Pilko isot hedelmät, kuten omenat n. 2 cm:n kuutioiksi. Mitä kovempi hedelmä on, sitä pienemmäksi se täytyy pilkkoa.


Vinkkejä

- Jotta saat tasaisemman makuista mehua, sekoita makean ja happaman makuisia hedelmiä ja marjoja keskenään.
- Saat useimmista hedelmistä ja marjoista enemmän ja aromiltaan parempaa mehua, kun lisäät niihin sokeria ja annat sokerin vetäytyä niihin joitakin tunteja. Suosittelemme, että lisäät makeisiin hedelmiin ja marjoihin 50–100 g sokeria/kg ja happamiin hedelmiin ja marjoihin 100–150 g sokeria/kg.
- Jos säilöt höyryttämällä valmistetun mehun, valuta se puhtaisiin pulloihin kuumana ja sulje pullot välittömästi täyttämisen jälkeen.

Höyrymehun valmistus

- Laita esikäsitellyt hedelmät tai marjat reiälliseen valmistusastiaan.
- Aseta sen alle reiätön valmistusastia tai yleispelti, jotta saat valuvan mehun talteen.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

Muita käyttötapoja

Marmeladi

Käytä säilömiseen vain virheettömiä, tuoreita raaka-aineita, joissa ei ole painaumia tai pilaantuneita kohtia.

Tölkit

Käytä säilömiseen vain virheettömiä, puhtaita, enint. 250 ml:n tölkkejä, joissa on Twist-Off-kansi.

Kun olet täyttänyt tölkit marmeladilla, pyyhi jokaisen tölkin reunat puhtaiksi puhtaalla liinalla ja kuumalla vedellä.

Esivalmistelu

Perkaa hedelmät huolellisesti, pese ne nopeasti mutta perusteellisesti ja valuta lopuksi hyvin. Huuhtelee marjat hyvin varovasti, jottei niiden rakenne mene rikki. Poista kivet tai siemenet.

Soseuta hedelmät, koska muuten marmeladista ei tule kiinteää. Lisää hedelmäsoseseen tarvittava määrä hyte-lösokeria (ks. sokeripakkauksen ohje). Sekoita huolellisesti.

Jos käytät hyvin makeita hedelmiä tai marjoja, voit lisätä marmeladiseokseen sitruunahappoa.

Marmeladin valmistus

- Täytä tölkit enintään 2/3 täyteen.
- Aseta avoimet tölkit reiälliseen valmistusastiaan tai ritalän päälle.
- Anna tölkkien seistä 1–2 minuuttia toiminnon päätyttyä.
- Sulje sen jälkeen kannet ja anna tölkkien jäähtyä.

Asetukset

Yhdistelmäkypsennys  | Yhdistelmäkyps.

+ Kiertoilma Plus

Lämpötila: 150 °C

Kosteus: 0 %

Aika: 35–45 minuuttia

Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen

- Tee tomaatteihin, nektariineihin jne. kannan ympäri kulkeva viilto, jotta kuoren saa helpommin poistettua.
- Laita tuotteet reiälliseen valmistusastiaan, jos käytät höyrykypsennystä, ja leivinpellille, jos käytät grillitoimintoa.
- Jäähdytä mantelit heti uunista pois ottamisen jälkeen kylmässä vedessä, muuten niiden kuori ei irtoa.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Grilli laaja

Teho: 3

Aika: ks. taulukko

Ruokalaji	🕒 [min]
Paprika	10
Tomaatit	7

🕒 Aika

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Ruokalaji	🕒 [min]
Aprikoosit	1
Mantelit	1
Nektariinit	1
Paprika	4
Persikat	1
Tomaatit	1

🕒 Aika

Muita käyttötapoja

Omenien säilyvyyden parantaminen

Voit pidentää käsittelemättömien omenien säilyvyysaikaa. Höyrytys hidastaa omenien mätänemistä. Omenat säilyvät siten 5–6 kuukautta optimaalisissa varasto-oloissa kuivassa, viileässä ja hyvin tuulettuvassa tilassa. Tämä menettelytapa sopii vain omenoille, ei muille kotahedelmille.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Hedelmät | Omenat | Kokonainen

tai

Höyrykypsennys SS

Lämpötila: 50 °C

Käsittelyaika: 5 minuuttia

Munakokkelin valmistus

- Sekoita keskenään 6 kananmunaa ja 3 3/4 dl maitoa (älä vaahdota).
- Mausta seos ja kaada se voilla voideltuun reiättömään valmistusastiaan.

Asetukset


Höyrykypsennys SS

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

Automaattiohjelmat  on selkeyden vuoksi jaettu ryhmiin. Sinun tarvitsee vain valita valmistettavaan tuotteeseen sopiva ohjelma ja noudattaa näyttöön tulevia ohjeita.

Automaattiohjelmien käyttö


- Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissa.

- Valitse haluamasi automaattiohjelma.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Vinkki: Valitsemalla  Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin tuote tulee laittaa uuniin tai milloin se pitää kääntää.

Ohjeita käyttöön

- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Ilmoitettu ruoka-aineen paino tarkoittaa kappalekohtaista painoa. Voit kypsentää kerralla joko yhden 250 g:n palan lohta tai kymmenen palaa lohta à 250 g.
- Kypsyysaste ja ruskistusaste näkyvät näyttössä palkkina, jossa on seitsemän segmenttiä. Voit asettaa haluamasi kypsyys- tai ruskistusasteen navigointialueen avulla.
- Käytä paistamiseen ruokaohjeissa ilmoitettuja vuokia.
- Ryhmässä Riisi on pitkäjyväinen riisi ja pyöreäjyväinen riisi -ohjelmien lisäksi valittavana vaihtoehto Yleinen. Käytä tätä automaattiohjelmaa, kun haluat kypsentää sellaista pitkäjyväistä tai pyöreäjyväistä riisiä, jolle ei ole käytettävissä omaa erikoisohjelmaa.
- Joissakin automaattiohjelmissa voit siirtää aloitus- tai lopetusaikaa asettamalla Aloitus klo- tai Valmis klo -ajan.

Automaattiohjelmat

- Valikon kohdasta Näytä kypsennysvaiheet saat näkyviin luettelon automaattiohjelman kypsennysvaiheista. Joissakin automaattiohjelmissa on lisäksi valikon kohta Näytä toiminnot. Tästä valikon kohdasta voit hakea esiin toimintoja, kuten milloin ruoka laitetaan uuniin tai ainesosia lisätään. Kun kypsennystoiminto on käynnissä, voit hakea nämä toiminnot näyttöön kohdasta **i** Info.
- Kun asetat valmistettavia ruokia kuumaan uuniin, ole varovainen, kun avaat luukun. Uunista voi tulla kuumaa höyryä. Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes kuumin höyry on haihtunut. Ole varovainen, ettet joudu kosketuksiin kuumien höyryn tai uunin tilan kuumien pintojen kanssa. Palovammojen vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkopaistaminen.
- Voit tallentaa automaattiohjelmiä myös kohtaan Omat ohjelmat. Valitse tällöin automaattiohjelman päätyttyä hipaisupainike ↵.

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

- Voit yhdistää samaan ohjelmaan jopa 9 erilaista vaihetta ja tehdä siten ohjelmista lempiruokiasi tai muiden usein käyttämiesi reseptien valmistukseen sopivia. Voit valita jokaisen vaiheen asetukset, kuten uunin toimintatavan, lämpötilan ja kestoajan erikseen.
- Voit nimetä laatimasi ohjelmat reseptiesi mukaan.


Kun myöhemmin haet ohjelman esiin ja käynnistät sen, kaikki toimii automaattisesti.

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

- Tallenna automaattiohjelma tai erikoisohjelma omaksi ohjelmaksi sen päätyttyä.
- Tallenna toiminto, johon olet asettanut kestoajan, sen päätyttyä.

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

Omien ohjelmien laatiminen

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Valitse Luo ohjelma.

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

■ Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

Jos valitset toiminnon Esilämmitys, päättää ensimmäinen kypsennysvaihe siihen. Lisää sitten seuraava kypsennysvaihe valitsemalla Lisää kypsennysvaihe ja antamalla kesto aika. Vasta tämän jälkeen voit tallentaa tai käynnistää ohjelman.

■ Valitse tarvittaessa Muut parametrit kytkeäksesi toiminnot Booster ja Crisp function päälle tai pois päältä.

■ Valitse Päättää kypsennysvaihe.

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

Nyt voit lisätä kypsennysvaiheita esim. silloin, jos valmistusta pitää ensimmäisen toimintatavan jälkeen jatkaa jollain toisella toimintatavalla.

■ Jos haluat ohjelmoida lisää vaiheita, valitse Lisää kypsennysvaihe ja toimi sitten kuten 1. kypsennysvaihetta ohjelmoidessasi.

Jos haluat tarkistaa asetuksia tai muuttaa niitä jälkikäteen, valitse kyseinen kypsennysvaihe.

Omat ohjelmat

■ Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Tallenna.

■ Anna haluamasi ohjelman nimi.

■ Valitse ✓.


Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Voit käynnistää tallentamasi ohjelman heti tai asettaa sen käynnistymään myöhemmin tai muuttaa sen kypsennysvaiheita.

Omien ohjelmien käynnistys

■ Laita valmistettava tuote uuniin.

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Valitse haluamasi ohjelma.

■ Valitse Suorita.

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:


- Käynnistys heti
Ohjelma käynnistyy heti. Uunitilan lämmitys kytkeytyy heti päälle.
- Valmis klo
Aseta kellonaika, jolloin haluat uunin toiminnan päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
- Aloitus klo
Anna kellonaika, jolloin haluat uunin käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.


- Näytä kypsennysvaiheet
Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.

- Näytä toiminnot
Tarvittavat toiminnot, kuten ohjeet tuotteen laittamiseksi uuniin, tulevat näyttöön.

■ Valitse haluamasi valikon kohta.


Ohjelma käynnistyy heti tai asettamana- si ajankohtana.

Valitsemalla  Info saat näyttöön kulloi- seenkin toimintoon liittyviä ohjeita, ku- ten milloin tuote tulee laittaa uuniin tai milloin se pitää kääntää.

■ Kun ohjelma on päättynyt, valitse hi- paisupainike .

Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen auto-maattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.


- Valitse Omat ohjelmat .
- Valitse ohjelma, jota haluat muuttaa.
- Valitse Muuta kypsennysvaiheet.
- Valitse kypsennysvaihe, jota haluat muuttaa, tai valitse Lisää kypsennysvaihe, jos haluat lisätä kypsennysvaiheen.
- Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.
- Jos haluat käynnistää muuttamasi ohjelman muuttamatta sitä, valitse Käynnistä ohjelma.
- Kun olet muuttanut kaikki haluamasi asetukset, valitse Tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

Tallentamasi ohjelma on nyt muutettu ja voit käynnistää sen heti tai asettaa sen käynnistymään myöhemmin.

Nimen muuttaminen


- Valitse Omat ohjelmat .
- Valitse ohjelma, jota haluat muuttaa.
- Valitse Muuta nimi.
- Muuta ohjelman nimi.
- Valitse ✓.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.



- Vahvista valitsemalla OK.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Valitse ohjelma, jonka haluat poistaa.
- Valitse Poista ohjelma.
- Vahvista kysymys valitsemalla Kyllä.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

Valitsemalla Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset  | Tehdasasetukset | Omat ohjelmat voit poistaa kaikki omat ohjelmat yhdellä kertaa.

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaisiksi, älä tummanruskeiksi.

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kesto aika. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Yleensä voit käyttää ritilää, leivinpeltiä, yleispeltiä ja kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.
- Aseta paistovuoat aina ritilälle.
- Paista kakkujen, pizzan tai patonkien kaltaiset pakasteet aina ritilällä.

Yleispelti voi vääntyä korkeissa lämpötiloissa niin pahasti, ettet saa sitä kuumana ulos uunista.

- Ranskanperunoiden kaltaiset pakasteet voit paistaa yleispellillä. Kääntelee pakasteita kypsennyksen aikana useita kertoja.
- Paista enintään 2 kannatintasolla samanaikaisesti.

Leivinpaperin käyttö

Mielen varusteissa, kuten yleispellissä, on PerfectClean-pinnoite (katso kapale Puhdistus ja hoito). PerfectClean-käsiteltyjä pintoja ei yleensä tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla.

- Käytä leivinpaperia, kun paistat:
 - suolaliuosta sisältäviä leivonnaisia, sillä taikinan sisältämä suolaliuos voi vahingoittaa peltien PerfectClean-pinnoitettua pintaa
 - paljon munanvalkuaista sisältäviä leivonnaisia, kuten kääretorttupohjaa, marenkeja tai macaroneja, sillä ne otavat helposti kiinni peltiin
 - lehti- tai struudelitaikinalleivonnaisia
 - pakasteita ritilällä
 - ranskanperunoita tai muita vastaavia pakasteita yleispellillä

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Käytä leivonnaisten paistoon mieluiten tummia vuokia. Vältä vaaleita ohutseinäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuokia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raa'aksi.
- Leipävuokat ja muut pitkänmalliset vuokat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Kun paistat pakastettuja tuotteita, kuten ranskanperunoita, lohkoperunoita, kakkuja, pizzaa tai patonkeja, valitse keskimmaisina pakkauksessa ilmoitettu paistolämpötila.
- Jos paistoaika on ilmoitettu aikavälinä, kokeile kypsyyttä lyhimmän ajan kuluttua. Tee se työntämällä puutikku taikinaan. Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmäkypsennys

Tämä toimintatapa käyttää uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Kypsennettävän tuotteen pinta ei kuivu, kun uunitilaan lisätään kosteutta. Leipä, sämpylät ja lehtitaikinaleivonnaiset saavat kiiltävän, rapean pinnan.

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus
- Yhdistelmäkyps. + Ylä-/alalämpö
- Yhdistelmäkypsennys + Grilli

Suosittelimme, että paistat leivän ja sämpylät useammalla kypsennysvaiheella: Leivät saavat kiiltävän pinnan, kun höyrytät niitä 1. vaiheessa (maksimaalinen kosteus, matala lämpötila). Pinta saa väriä seuraavassa vaiheessa suurella kosteudella korkeassa lämpötilassa. Lopuksi pinta kuivataan alhaisessa kosteudessa keskimääräisessä tai korkeassa lämpötilassa.

Vinkki: Reseptejä ja paistotaulukoita, joissa on ohjeet toimintatapojen, lämpötilojen, kosteuden ja paistoaikojen valintaan, löydät Mielen keittokirjasta/reseptivihosta Leivonta – Ruoanlaitto – Kosteuspaisto.

Leivonta

Automaattiohjelmat

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus

Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa leivonnaisia usealla kannatintasolla samanaikaisesti.

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

Voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin Ylä-/alalämpö-toiminnolla, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan.

Ylä-/alalämpö

Käytä tätä toimintatapaa perinteisillä resepteillä tehtyjen leivonnaisten paistoon. Jos käytät vanhojen keittokirjojen reseptejä, aseta uunin lämpötila 10 °C reseptissä mainittua alhaisemmaksi. Kypsennysaika ei muutu.

Paista vain yhdellä kannatintasolla. Kun paistat piirakkaa pellillä, käytä kannatintasoa 3. Kun paistat kakkuja vuoissa, käytä kannatintasoa 2.

Tehopaisto

Tämä toimintatapa soveltuu kosteita täytteitä sisältävien leivonnaisten, kuten pizzan, quiche-tyyppisten piirakoiden yms. paistoon.

Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

Alalämpö

Valitse tämä toimintatapa paistoajan loppupuolella, jos haluat, että leivonnaisen pohja ruskistuu normaalia enemmän.

Ylälämpö

Valitse tämä toimintatapa paistoajan loppupuolella, jos haluat, että leivonnaisen pinta ruskistuu normaalia enemmän.

Tämä toimintatapa soveltuu gratinointiin ja laatikkoruokien kuorruttamiseen.

Erikoisleivonnaiset

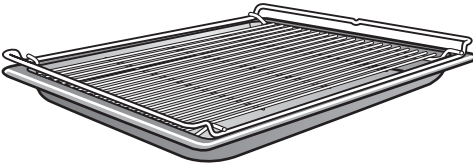
Käytä tätä toimintatapaa murotaikinaileivonnaisten ja pakastesuolarinkkien paistoon.

Eco-Kiertoilma

Valitse tämä toimintatapa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa tai vaaleita piparkakkuja, niin säästät energiaa.

Vinkkejä lihan ja kalan paistoon

- Älä koskaan paista lihaa jäisenä, sillä se kuivuu liikaa paistamisen aikana. Sulata liha ennen kypsennystä.
- Poista nahka ja kalvot ennen kypsennystä.
- Marinoi ja mausta liha mieltymystesi mukaisesti.
- Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti valitse mahdollisimman samanpaksuisia lihoja.
- Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Uunitila pysyy puhtaampana ja voit käyttää pellille kertyvän lihamehun kastikkeen valmistukseen.




- Anna valmiin paistin tasaantua huoneenlämmössä n. 10 minuuttia. Näin lihaneste ehtii jakautua lihaan tasaisesti.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmä kypsennys

Tämä toimintatapa käyttää uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Kypsennettävän tuotteen pinta ei kuivu, kun uunitilaan lisätään kosteutta. Lihasta tulee erityisen mureaa ja mehukasta ja sen pinnasta kauniin ruskea ja rapea. Käytä liha-, kala- ja linturuokien kypsennyksen toimintatapaa Yhdistelmä kypsennys .

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdistelmä kyps. + Kiertoilma Plus
- Yhdistelmä kyps. + Ylä-/alalämpö
- Yhdistelmä kypsennys + Grilli

Suosittellemme, että kypsennät lihan hitaasti ja hellävaraisesti useammassa vaiheessa: Käytä 1. vaiheessa korkeaa lämpötilaa, jotta pinta ruskistuu. Käytä 2. vaiheessa enemmän kosteutta ja alenna lämpötilaa. Näin liha paistuu tasaisesti ja lihassäikeiden proteiinit avautuvat, mikä tekee lihasta erityisen mureaa.

Vinkki: Reseptejä ja paistotaulukoita, joissa on ohjeet toimintatapojen, lämpötilojen, kosteuden ja paistoaikojen valintaan, löydät Mielen keittokirjasta/reseptivihosta Leivonta – Ruoanlaitto – Kosteuspaisto.

Lihan paistaminen

Automaattiohjelmat

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus

Tämä toimintatapa sopii liha- ja linturuokien paistamiseen, kun haluat niihin ruskEAN ja rapean pinnan.


Voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin Ylä-/alalämpö-toiminnolla, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan.

Ylä-/alalämpö

Käytä tätä toimintatapaa perinteisillä resepteillä tehtyjen leivonnaisten paistoon. Jos käytät vanhojen keittokirjojen reseptejä, aseta uunin lämpötila 10 °C reseptissä mainittua alhaisemmaksi. Kypsennysaika ei muutu.

Valitse toimintatapa Alalämpö paistojen loppupuolella, jos haluat että tuotteen pohja ruskistuu normaalia enemmän.

Älä valitse toimintatapaa Tehopaisto lihan paistamiseen, sillä liha ruskistuu liikaa ja paistinliemi tummuu.

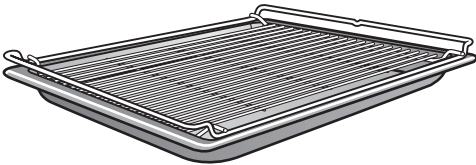
 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Jos avaat luukun grillauksen aikana, ohjaustaulu tulee erittäin kuumaksi.

Pidä luukku suljettuna grillauksen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

- Uunia ei tarvitse esilämmittää ennen grillausta. Laita tuote kylmään uuniin.
- Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää.



- Kun grillaat kalaa, aseta kalan alle juuri kalan kokoinen pala leivinpapereita.
- Grillaa paksut tuotteet, kuten broilerinpuolikkaat kannatintasolla 2 tai 3, ja ohuet tuotteet, kuten pihvit kannatintasolla 4.
- Käännä grillattava tuote, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut. Poikkeus: Kalaa ei tarvitse kääntää.

Vinkkejä grillaukseen

- Marinoi vähärasvainen liha tai sivele sen pintaan öljyä. Muut rasvat tummuvat tai alkavat savuta helposti.
- Leikkaa makkaroihin vinoja viiltoja ennen grillausta.
- Grillaa suunnilleen samanpaksuisia liha- tai kalapaloja, jotta ne kypsyvät mahdollisimman samanaikaisesti.
- Lihan **kypsyysasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
 - **verinen/rosé**
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
 - **medium**
Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
 - **kypsä**
Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsää.
- Jos isomman grillattavan tuotteen pinta alkaa olla voimakkaasti ruskistunut, mutta sisin osa ei ole vielä kypsä, siirrä tuote alemmalle kannatintasolle tai alenna grillaustehoa.

Grillaus

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmäkypsennys + Grilli

Tämä toimintatapa soveltuu sellaisten tuotteiden grillauksen, joiden pintaan halutaan väriä, mutta jotka eivät saa kuivua, kuten maissintähkät.

Grilli laaja

Käytä tätä toimintatapaa ohuiden tuotteiden grillaamiseen, kun grillattavaa on paljon, ja ruokien gratinointiin isoissa vuissa.

Grilli pieni







Käytä tätä toimintatapaa ohuiden tuotteiden grillaamiseen, kun grillattavaa on vähän, ja ruokien gratinointiin pienissä vuissa.

Kiertoilmagrilli

Tämä toimintatapa soveltuu läpimitaltaan suurempien tuotteiden, kuten kokonaisen broilerin tai liharullan grillaukseen.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (höyrykypsennystoimintatavat)

Kokeiluruoka	Valmistusasetit	Määrä [g]			 °C	 [min]
Höyrynlisäys						
Parsakaali (8.1)	1x DGGL 12	maksimi	2		100	3
Höyryn tasainen jakautuminen						
Parsakaali (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Laitteen kapasiteetti						
Herneet (8.3)	2x DGGL 12	kussakin 1500	1, 3		100	_2




 kannatintaso,  toimintatapa,  lämpötila,  kesto aika

 höyrykypsennys,  Eco-höyrykypsennys

1 Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

2 Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

Kokeiluruokia Menu-kypsennys¹ (toimintatapa Höyrykypsennys)

Kokeiluruoka	Valmistusasetit	Määrä [g]		 °C	Paksuus [cm]	 [min]
Kiinteät perunat, lohkotuna ³	1x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Lohifilee, pakaste, ei sulatettu	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Parsakaali, paloittelu	1x DGGL 12	900	3	100	–	4

 kannatintaso,  lämpötila,  kesto aika
















1 Toimintajärjestys: ks. kappale Höyrykypsennys – Menu-kypsennys – manuaalinen.

2 Työnnä yleispelti kannatintasolle 1.





3 Laita 1. kokeiluruoka (perunat) kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

Tietoja vertailutestejä varten

Normien EN 50304/EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat)

Kokeiluruoka	Varusteet	 ³		 ⁴ [°C]	 ² [min]		Esilämmitys
Pikkuleivät (7.5.2)	1 leivinpelti	3		140	34–36 (35)	ei	ei
	2 leivinpeltiä	2		140	39–41 (40)	ei	ei
		4 ¹			36–38 (37)		
1 leivinpelti	3		140	29–31 (28)	kyllä	kyllä	
Small cakes (7.5.3)	1 leivinpelti	1		150	35–37 (37)	ei	ei
	2 leivinpeltiä	2, 4		140	43–45 (44)	ei	ei
Sienikakku (7.6.1)	1 irtopohjavuoka 26 cm (ritilällä)	3		160	30–32 (31)	kyllä	kyllä
Omenakakku (7.6.2)	1 irtopohjavuoka 20 cm (ritilällä)	2		160	95–105 (100)	ei	ei
	2 irtopohjavuokaa 20 cm (ritilällä)	2		160	85–95 (90)	kyllä	kyllä
Teollinen vaalea leipä (9.2)	ritilä	3		Teho 3	5	ei	6 min
Hampurilaispihvi (9.3)	ritilä	4		Teho 3	1. puoli: 10	ei	8 min
	yleispelti	3			2. puoli: 6		


³ kannatintaso,  toimintatapa, ⁴ lämpötila/grillausteho, ² kesto-aika,  booster

 kiertoilma plus,  ylä-/alalämpö,  erikoisleivonnaiset,  grilli laaja

1 Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsä, vaikkei kesto-aika olisikaan vielä kulunut loppuun.


2 Sulkeissa oleva arvo on ihanteellinen paistoaika.

Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan, kannattimien ja varusteiden jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa niitä käsin.

 Sähköiskuvaara.

Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Älä siksi koskaan käytä höyryuunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Höyryuunin etupinta ei esimerkiksi kestä tavallista uuninpuhdistusainetta tai kalkinpoistoaineita.

Kaikki pinnat naarmuuntuvat herkästi. Lasipintojen naarmuuntuminen saattaa pahimmassa tapauksessa rikkoa lasin.

Poista puhdistusaineiden jäämät välittömästi.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa höyryuunia.

Puhdista uunitila, luukun sisäpuoli ja luukun tiiviste heti, kun uuni on jäähtynyt. Lika pinttyy nopeasti uunitilaan ja pintojen puhdistaminen vaikeutuu.

Käytä puhdistukseen vain tavallisia kotitalouskäyttöön tarkoitettuja pesuaineita.

Älä käytä alifaattisia hiilivetyjä sisältäviä puhdistus- tai pesuaineita. Ne voivat haurastuttaa tiivisteitä.

- Puhdista ja kuivaa höyryuuni ja sen varusteet jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Jollet aio käyttää höyryuunia pitkään aikaan, puhdista koko laite huolellisesti välttyäksesi turhien hajujen yms. muodostumiselta. Jätä uuniluukku auki.

Puhdistus ja hoito

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä

- soodaa, alkalia, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita
- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai hankauskiviä
- liuottimia sisältäviä puhdistusaineita
- ruostumattoman teräksen puhdistusaineita
- astianpesukoneen pesuaineita
- lasinpuhdistusaineita
- keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita
- hankaavia kovia sieniä tai harjoja (kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausainejäämiä)
- ihmესieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia
- teräsvillaa
- teräslankapalloja
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä
- uuninpuhdistusaineita

Etupinnan puhdistus

- Puhdista etupinta puhtaalla pehmeällä sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Kuivaa lopuksi etupinta kuivalla, pehmeällä liinalla.

Vinkki: Voit käyttää puhdistukseen myös puhdasta, kosteaa mikrokuituliinaa, jolloin ei tarvita puhdistusainetta.

PerfectClean

Uunitilan pinnat, kannntimet, yleispelti ja ritilässä ovat **PerfectClean-pinnoitet-tuja**. Se aiheuttaa optisen ilmiön, joka saa pinnat näyttämään kiiltäviltä.

PerfectClean-pintojen tarttumattomuus-ominaisuudet ovat erinomaiset ja ne on helppo pitää puhtaana.

Jotta pintojen ominaisuudet säilyisivät, puhdista ne joka käyttökerran jälkeen.

Jos PerfectClean-pinnalla aikaisemmilta käyttökerroilta jäänyttä likaa, pinta ei ole tarttumaton. Jos käytät uunia tai varusteita useaan kertaan puhdistamatta niitä välillä, niin puhdistaminen käy hankalammaksi.

Unin pohjalle valunut mehu, kakkutai-kina yms. irtoavat parhaiten, kun uuniti-la on vielä hieman lämmin.

Marjoista ja hedelmistä valuva mehu voi aiheuttaa värjäymiä, joita ei saa pois. Tällaiset värjäymät eivät kuitenkaan vai-kuta PerfectClean-pinnoitettujen pinto-jen ominaisuuksiin.

Jotta pinnat pysyisivät tarttumattomi-na, poista aina kaikki puhdistusaine-jäämät huolellisesti.

Jotteivät PerfectClean-pinnat vaurioi-du pysyvästi puhdistuksessa, vältä

- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai han-kauskiiviä
- keraamisen tason puhdistukseen tar-koitettuja pesuaineita
- keraamisten tasojen ja teräspintojen hoitoaineita
- teräsvillaa
- hankaavia puhdistusvälineitä, kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausaineiden jäämiä
- uuninpuhdistusaineita
- pistemäistä puhdistamista mekaani-silla puhdistusvälineillä

Älä **missään tapauksessa** pese PerfectClean-pinnoitettuja osia as-tianpesukoneessa.

Puhdistus ja hoito

Uunitila

Uunitila on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

Huolehdi siitä, ettei uunitilan takaseinän aukkoihin joudu mitään puhdistusaineita.

Uunitilan puhdistuksen helpottamiseksi voit irrottaa luukun ja kannattimet ja kääntää ylälämpö-/grillivastuksen alas.

Puhdistus höyrykypsennyksen jälkeen

■ Poista:

- tiivistynyt vesi sienellä tai sieniliinalla,
- kevyt rasvapitoinen lika sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.

■ Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.


■ Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli lopuksi sopivalla liinalla.

Vinkki: Lopuksi voit vielä kuivata uunitilan automaattisella kuivausohjelmalla Kuivaus (ks. kohta Hoito).

Puhdistus paisto-, grilli- tai uunitoimintojen käytön jälkeen

Puhdista uunitila aina, kun olet käyttänyt paisto-, grillaus- tai uunitoimintoja, koska likaantumat voivat muuten palaa kiinni pintoihin eikä niitä saa enää poistettua.

- Pyyhi uunitila ja luukun sisäpuoli puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienen karkeampaa puolta.
- Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.
- Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli lopuksi sopivalla liinalla.

Vinkki: Puhdistuksen helpottamiseksi voit liottaa likaantumia muutaman minuutin ajan astianpesuaineviedellä tai käyttää ohjelmaa Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Liotus (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).

Pohjasiivilän puhdistus

- Puhdista ja kuivaa siivilä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista värjäymät ja kalkkikertymät pohjasiivilästä etikalla ja huuhtele siivilä lopuksi paljaalla vedellä.

Luukun tiivisteiden puhdistus

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen. Puhdista luukun sisäpuolen ja uunitilan välinen tiiviste joka kerta, kun olet käyttänyt uunia leivontaan tai paisuun.

- Pyyhi luukun tiiviste puhtaalla, kostealla mikrokuituliinalla ilman pesuainetta. Vaihtoehtoisesti voit käyttää puhdistukseen puhdasta sieniliinaa, käsiastianpesuainetta ja lämmintä vettä.
- Kuivaa tiiviste puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.
- Jos luukun tiivistekumi alkaa ajan mittaan haurastua tai halkeilla, se tulee vaihtaa uuteen.

Uuden tiivistekumin voit tilata Mielehuollosta (yhteystiedot löydät käyttöohjeen takasivulta).

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus

Vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ovat konepesun kestäviä.

- Ota vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos jokaisen käyttökerran jälkeen. Paina vesisäiliötä ja tiivistyneen veden säiliötä sitä varten vähän ylöspäin.
- Tyhjennä vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö.

Vesisäiliötä ja tiivistyneen veden säiliötä irrottaessa lokeron pohjalle voi tippua vähän vettä.

- Kuivaa lokero tarvittaessa.
- Pese vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö käsin tai astianpesukoneessa.
- Kuivaa vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö tyhjennyksen jälkeen kalkkikertymien välttämiseksi.

Puhdistus ja hoito

Varusteet

Yleispellin ja ritilän puhdistus

Yleispelti ja ritilä ovat PerfectClean-pinnoitettuja.

Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

- Poista:
 - kevyet likaantumet puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
 - vaikeampi lika puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienen karkeampaa puolta.
- Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

Valmistusastioiden puhdistus


Valmistusastiat ovat konepesun kestäviä.

- Huuhtelee ja kuivaa valmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista sinertävät värjäymät etikalla ja huuhtelee valmistusastiat lopuksi puhtaalla vedellä.

Kannattimien puhdistus

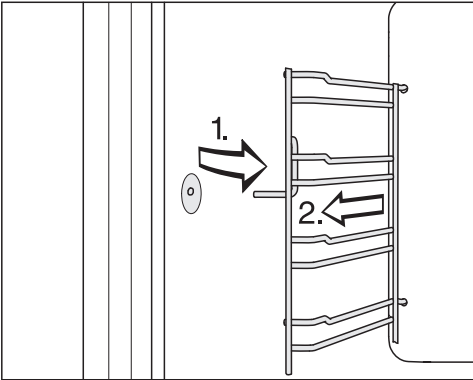
Kannattimissa on PerfectClean-pinnoite.

Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



- Vedä kannattimet irti etuosan kiinnityskohdasta (1.) ja ota ne pois paikaltaan (2.).

■ Poista:

- kevyet likaantumet puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä,
- vaikeampi lika puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienien karkeampaa puolta.

- Pyyhi pinnat jokaisen puhdistuskerran jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusaineen jäämiä.

- Kuivaa kannattimet pyyhkeellä.

Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna kannattimet huolellisesti takaisin paikalleen.

Ellet aseta kannattimia kunnolla paikalleen, ne voivat irrota, jolloin astiat voivat pudota tai kallistua. Lisäksi lämpötila-anturi voi tällöin vahingoittua työntäessäsi valmistusastioita uuniin.

Puhdistus ja hoito

Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas

Jos uunitilan katto on erittäin likainen, voit laskea ylälämpö-/grillivastusta alas n. 5 cm katon puhdistusta varten.

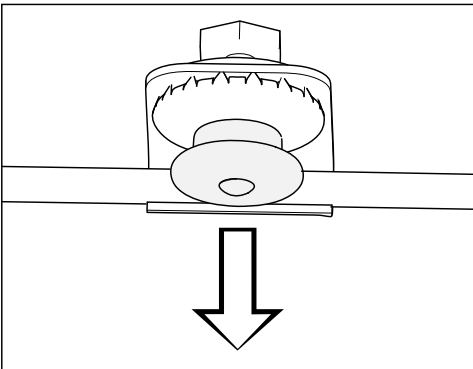
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan, kannattimien ja varusteiden jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa niitä käsin.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkeinoin alas.



- Vedä sen lukitsinta varovasti alaspäin. Ylälämpö-/grillivastus kääntyy automaattisesti alas.


- Puhdista uunitilan katto sieniliinalla tai astianpesusienellä (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Uunitila).
- Käännä ylälämpö-/grillivastus takaisin ylös puhdistuksen jälkeen painamalla sen lukituspainiketta. Varmista, lukituspainike napsahtaa kunnolla paikalleen.

Hoito

Toiminnot Valmis klo ja Aloitus klo eivät ole käytettävissä hoito-ohjelmassa.

Liotus


Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepin-taisimpia likajäämiä.

- Anna uunitilan jäähtyä.
- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Poista karkea lika liinalla.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Liotus.

Liotustoiminto kestää n. 10 minuuttia.

Kuivaus


Tämä hoito-ohjelma kuivaa kosteuden uunitilasta, myös paikoista, joihin et itse pääse käsiksi.

- Kuivaa uunitila ensin käsin kuivalla liinalla.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Kuivaus.

Kuivaustoiminto kestää noin 20 minuuttia.

Huuhtelu

Tällä hoito-ohjelmalla voit huuhdella uunin kaikki vesiputket. Mahdolliset ruoka-ainejäämät huuhtoutuvat pois.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Huuhtelu.
 - Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Huuhtelu kestää noin 10 minuuttia.

Höyryuunin kalkinpoisto

Suosittellemme, että käytät Mielen kalkinpoistotabletteja (ks. Erikseen ostettavat lisävarusteet). Ne on kehitetty erityisesti Mielen laitteita varten mahdollisimman hyvän kalkinpoistotuloksen aikaansaamiseksi. Muut kalkinpoistoaineet, jotka sisältävät sitruunahapon lisäksi myös muita happoja ja/ tai muita ei toivottuja ainesosia, kuten klorideja, voivat vahingoittaa laitetta. Muiden kalkinpoistoaineiden annostusohjeilla ei välttämättä myöskään saavuteta oikeaa kalkinpoistoaineepitoisuutta, jolloin kalkinpoistotulos voi kärsiä.

Jos kalkinpoistoliuosta pääsee tippumaan metallipinnoille, se voi aiheuttaa pysyviä tahroja.

Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.

Höyryuunille on tietyn väliajoin suoritettava kalkinpoisto. Kun kalkinpoisto on tarpeellista suorittaa, näyttöön ilmestyy jäljellä olevien kypsennyskertojen määrä. Ainoastaan höyrytoimintatapoja käyttävät kerrat lasketaan. Kun viimeinenkin höyrykäyttökerta ennen kalkinpoistoa on käytetty, höyryuuni lukkiutuu.


Suosittellemme, että teet kalkinpoiston ennen laitteen lukkiutumista.

Vesisäiliö täytyy tyhjentää, huuhdella ja täyttää raikkaalla vedellä kalkinpoiston aikana. Tiivistyneen veden säiliö täytyy tyhjentää.

Puhdistus ja hoito

- Kytke höyryuunin virta päälle ja valitse Kalkinpoisto .

Näyttöön tulee ilmoitus *Odota....* Laite valmistelee kalkinpoistoa. Tämä voi kestää muutamia minuutteja. Kun esivalmisteluvaihe on ohi, laite pyytää sinua laittamaan kalkinpoistoainetta vesisäiliöön.

- Täytä vesisäiliö haalealla vedellä merkintään  asti ja lisää veteen 2 Mielin kalkinpoistotablettia.
- Odota, kunnes kalkinpoistotabletit ovat lienneet.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Tyhjennä tiivistyneen veden säiliö.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Jäljellä oleva aika tulee näyttöön. Kalkinpoisto käynnistyy.

Älä missään tapauksessa kytke höyryuunin virtaa pois päältä ennen kalkinpoisto-ohjelman päättymistä, sillä muutoin sinun on aloitettava kalkinpoisto uudelleen alusta.

Toiminnon aikana sinun täytyy kahdesti huuhdella vesisäiliö ja täyttää se raik-kaalla vedellä. Tiivistyneen veden säiliö täytyy tyhjentää.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Vahvasta aina valitsemalla *OK*.

Kun jäljellä oleva aika on kulunut, näyttöön tulee Tyhjennä tiivistyneen veden keruustasia.

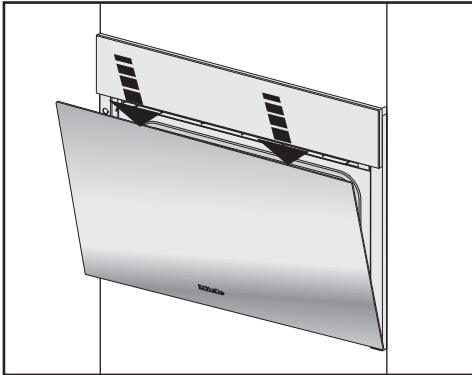
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Kalkinpoisto on nyt päättynyt.

- Ota vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos ja tyhjennä ne tarvittaessa.
- Puhdista ja kuivaa vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö.
- Kytke höyryuunin virta pois päältä.
- Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
- Kuivaa uunitila loppuksi.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

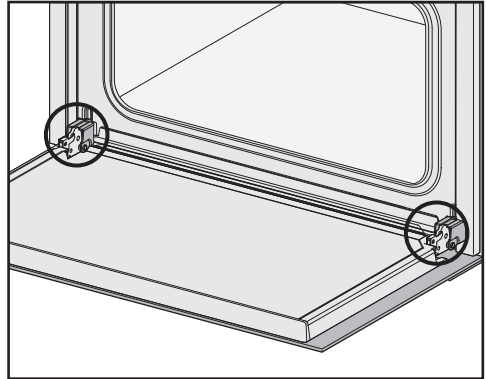
Luukun irrotus

- Ota esille froteepyyhe tai vastaava, jonka päälle voit asettaa luukun.
- Avaa luukku raolleen.



- Paina luukkua yläreunasta kaksin käsin lyhyesti alaspäin.

Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla. Ennen kuin voit irrottaa uuniluukun kannattimiltaan, sinun on avattava luukun saranoiden lukitus.



- Avaa luukku kokonaan.



- Avaa ensin luukun saranoiden lukitus-salvat kääntämällä sangat vasteeseen asti kaltevaan asentoon.

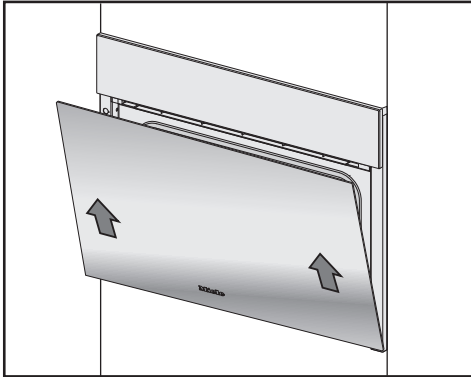
Höyryuuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

Älä koskaan vedä luukkua vaakasuorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään uunia vasten.

Älä koskaan pidä kiinni luukun kahvasta, kun vedät luukkua pois pidikkeistään, sillä kahva voi mennä rikki.

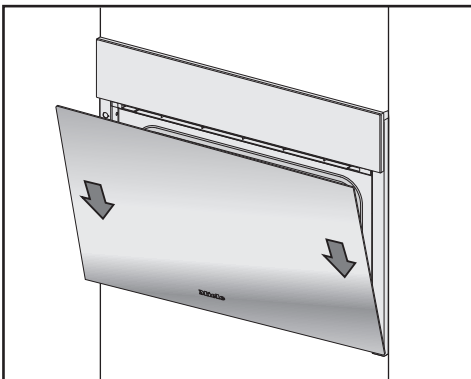
- Sulje luukku vasteeseen asti.

Puhdistus ja hoito



- Ota kiinni luukun sivuilta ja vedä sitä tasaisesti viistosti ylöspäin irti kannattimista. Varo ettei luukku pääse putoamaan.
- Aseta luukku pyyhkeen päälle.

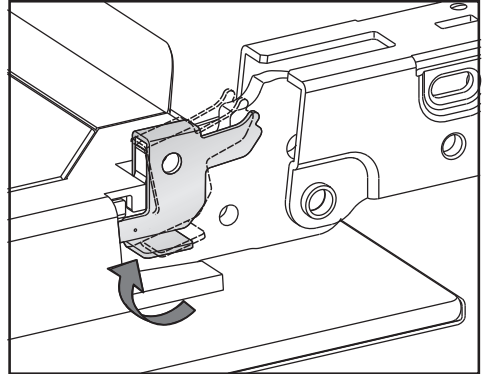
Luukun asentaminen takaisin paikalleen



- Ota kiinni luukun sivuilta ja aseta se saranoiden kannattimiin. Varo ettei luukku pääse putoamaan.
- Avaa luukku kokonaan.

Luukku voi irrota kannattimistaan ja vaurioitua, jos lukitussangat eivät ole kiinni.

Muista ehdottomasti lukita lukitussangat.



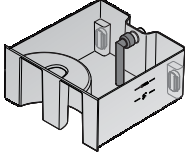
- Lukitse salvat kääntämällä molemmat saranat vasteeseen saakka vaaka-asentoon.

Useimmat päivittäisessä käytössä syntyvät häiriöt ja ongelmat voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoliikettä paikalle.


Osoitteesta www.miele.com/service löydät tietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.

Seuraavien taulukoiden tarkoituksena on auttaa sinua löytämään häiriön tai vian mahdollinen syy.

Näyttöihin tulevat ilmoitukset

Ongelma	Syy ja toimenpide
F10	<p>Imuletku ei ole kunnolla paikallaan vesisäiliössä, se ei ole pystysuorassa tai se puuttuu kokonaan.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aseta imuletku oikein paikalleen: 
F11 F20	<p>Poistoletkut ovat tukossa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Suorita kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä huoltoon.
F44	<p>Laitteessa on tekninen häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja muutaman minuutin kuluttua takaisin päälle.■ Jos virheilmoitus tulee taas näkyviin, ota yhteyttä Miele-huoltoon.
F55	<p>Olet käyttänyt jotain toimintatapaa liian pitkän ajan ja uunin turvakatkaisu on kytkenyt uunin pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. <p>Höyryuuni on nyt käyttövalmis.</p>


Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
F196	<p>Laitteessa on jokin toimintahäiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle.
	<p>Uunitilan pohjan siivilä ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke höyryuunin virta pois päältä.■ Aseta siivilä kunnolla paikalleen:  <ul style="list-style-type: none">■ Kytke höyryuunin virta takaisin päälle.■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä Miele-huoltoon.
Näyttöön tulee jokin ilmoitus, jota ei ole tässä taulukossa.	<p>Elektroniikkaan on tullut toimintahäiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Irrota höyryuuni kokonaan sähköverkosta noin minuutiksi.■ Jos häiriö toistuu, kun liität laitteen takaisin sähköverkkoon, ota yhteys valtuutettuun Miele-huolto-liikkeeseen.

Odottamaton käyttäytyminen

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uuni ei kuumene.	<p>Messutoiminto on kytketty päälle. Höyryuunin toimintoja voi käynnistää, mutta uuni ei lämpene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Myymälä). <p>Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaatikon vaikutuksesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
Höyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen.	<p>Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).
Uunista tulee käytön aikana epätavallisen paljon höyryä tai höyryä tulee epätavallisista paikoista.	<p>Luukku ei ole kunnolla kiinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sulje luukku. <p>Uuniluukun tiivistekumi ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Painele tiivistettä siten, että se menee paikalleen uuniluukun joka puolelta. <p>Uuniluukun tiivistekumissa on vaurioita, esim. repeämiä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaihda luukun tiiviste. Uuden tiivistekumin voit tilata Miele-huollosta (yhteystiedot löydät tämän käyttöohjeen takasivulta).
Toiminnot Aloitus klo ja Valmis klo eivät käynnisty.	<p>Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen valmistuskerran jäljiltä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä. <p>Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito-ohjelmissa.</p>

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Hipaisupainikkeet eivät reagoi.	<p>Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi höyryuunin virran ollessa pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket höyryuunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat aina myös silloin, kun höyryuunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö QuickTouch Päällä.
	<p>Höyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Varmista, että höyryuunin pistotulppa on pisto-rasiassa.■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.
	<p>Ohjausjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja höyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.

Käytöstä aiheutuvat äänet


Ongelma	Syy ja toimenpide
Höyryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä virran pois päältä kytkemisen jälkeen.	Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos.
Uunista kuuluu puhaltimen hurinaa, vaikka uuni on kytketty pois päältä.	Puhallin jatkaa toimintaansa. Höyryuuni on varustettu puhaltimella, joka johtaa höyryn ulos uunitilasta. Puhallin jatkaa käyntiään höyryuunin pois päältä kytkemisen jälkeen. Puhallin kytketty jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois päältä.

Tulos ei tyydytä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsy reseptissä ilmoitetussa ajassa.	Asettamasi lämpötila ei vastaa reseptissä ilmoitettua paistolämpötilaa. ■ Muuta lämpötilaa.
	Olet muuttanut reseptiä. Esimerkiksi munien tai nesteen lisääminen pidentää paistoaikaa. ■ Muuta lämpötilaa ja/tai paistoaikaa muutettua reseptiä vastaavaksi.
Leivonnaiset ruskistuvat hyvin epätasaisesti.	Olet valinnut liian korkean lämpötilan.
	Olet paistanut tuotteita enemmän kuin kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. ■ Käytä leivonnaisten paistoon enintään kahta kannatintasoja.

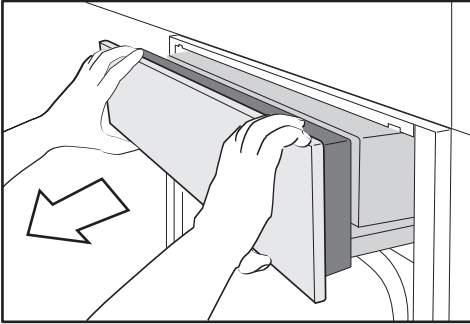
Vianetsintä

Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt

Ongelma	Syy ja toimenpide
Höyryuunin virta ei kytkeydy päälle.	<p>Sulake on lauennut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi). <p>Kyseessä voi olla tekninen häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Irrota höyryuuni sähköverkosta noin 1 minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista:<ul style="list-style-type: none">– kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta tai– kytke vikavirtasuojakytkin pois päältä.■ Ellei höyryuunin virta kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen/vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon.
Uunitilan valaisin ei toimi.	<p>Lamppu on palanut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Jos lamppu täytyy vaihtaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ohjaustaulu ei avaudu/sulkeudu automaattisesti, vaikka painat hisupainiketta  useita kertoja.	<p>Ohjaustaulun avautumisalueella on jokin esine.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Poista kyseinen esine. <p>Puristumissuoja reagoi erittäin herkästi, siksi ohjaustaulu ei välttämättä aina avaudu/sulkeudu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avaa/sulje ohjaustaulu käsin (ks. ohjeet tämän kappaleen lopusta).■ Jos häiriö toistuu usein, ota yhteys Miele-huoltoon.

Ohjaustaulun avaaminen käsin

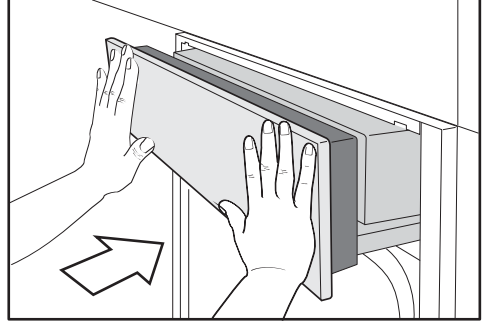
- Avaa luukku varovasti.



- Ota kiinni ohjaustaulun ylä- ja alareunasta.
- Vedä ohjaustaulua ensin eteenpäin ulos.
- Paina ohjaustaulua varovasti ylöspäin.

Ohjaustaulun sulkeminen käsin

- Ota kiinni ohjaustaulun ylä- ja alareunasta.
- Paina ohjaustaulua varovasti alaspäin.



- Työnnä ohjaustaulu paikalleen.

Erikseen ostettavat lisävarusteet

Miele on kehittänyt laajan valikoiman lisävarusteita sekä puhdistus- ja hoitotuotteita, jotka on sovitettu Mielen laitteisiin optimaalisella tavalla.

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

Voit hankkia kaikkia tuotteita myös Miele-huollosta (katso tämän käyttöohjeen takakansi) tai Miele-kauppiaaltasi.

Valmistusastiat

Mielellä on laaja valikoima valmistusastioita. Ne sopivat toiminnaltaan ja mitoiltaan täydellisesti Mielen laitteisiin. Yksityiskohtaisia tietoja yksittäisten tuotteiden ominaisuuksista löydät Mielen verkkosivuilta.

- eri kokoisia reiällisiä valmistusastioita
- eri kokoisia reiättömiä valmistusastioita
- erikokoisia Gourmet-yleispannuja
- Gourmet-yleispannun kansia

Muut varusteet

- Leivinpellit
- Pyöreä paistovuoka
- Täysin ulos vedettävät FlexiClip-kannattimet HFC 71
- Ritilä 325 mm:n levyisiä valmistusastioita varten

Puhdistus- ja hoitoaineet

- DGClean erikoispuhdistusaine hankalan lian poistoon uunitilasta, sopii käytettäväksi erityisesti lihan paistamisen jälkeä
- Kalkinpoistotabletit (6 kpl)
- Mikrokuituliina yleiskäyttöön sormenjälkien ja kevyiden tahrojen pyyhkimiseen

Osoitteesta www.miele.com/service löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriötä itse.

Yhteydenotto häiriötilanteissa

Ellet saa itse poistetuksi toimintahäiriötä, ota yhteys Mielen koneita ja laitteita myyvään liikkeeseen tai Mielen asiakaspalveluun.

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta www.miele.fi/huolto.

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

Asiakaspalvelu tarvitsee laitteen mallitunnisteen ja valmistusnumeron (Fabr./SN/Nr.). Nämä tiedot löytyvät arvokilvestä.

Kun laite on sijoitettu kalusteisiin, arvokilpi ei ole näkyvässä, mutta mallitunniste ja valmistusnumero on merkitty myös pieneen kilpeen, joka näkyy ylhäällä, kun ohjauspaneeli on avattuna.


Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Asennus

Turvallisuusohjeita asentamista varten

 Virheellisen asennuksen aiheuttamien vahinkojen vaara. Höyryuuni voi vahingoittua, jos sijoitat sen paikalleen väärin. Jätä höyryuunin asennus alan ammattilaisen tehtäväksi.

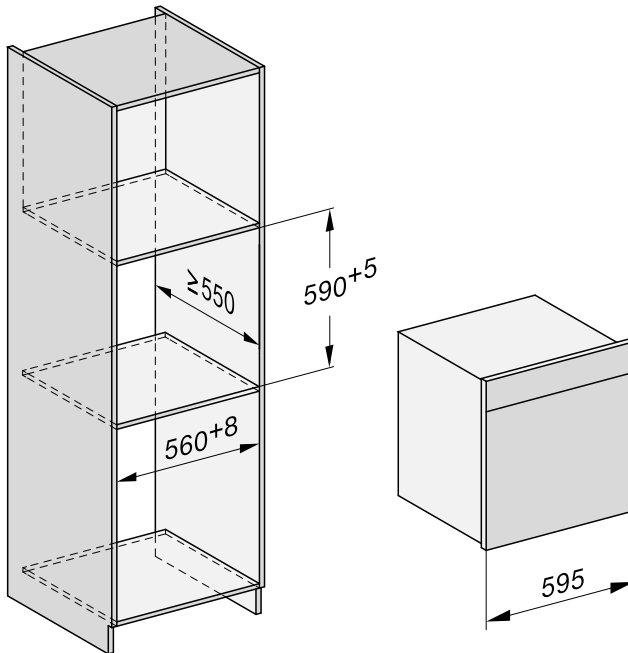
- ▶ Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava höyryuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten höyryuuni voi vahingoittua. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.
- ▶ Älä liitä laitetta sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei sen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).
- ▶ Varmista, että höyryuunin pistorasia sijaitsee paikassa, johon pääsee käsiksi myös silloin, kun laite on asennettu paikalleen.
- ▶ Höyryuuni on sijoitettava ehdottomasti sellaiselle korkeudelle, että käyttäjä pystyy näkemään myös ylimmällä kannatintasolla olevien valmistusastioiden sisällön. Vain tällä tavoin käyttäjä voi välttyä kuumien ruokien ja kuumien veden mahdollisen läikkymisen aiheuttamilta palovammoilta.

Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

Sijoitus komerokaappiin

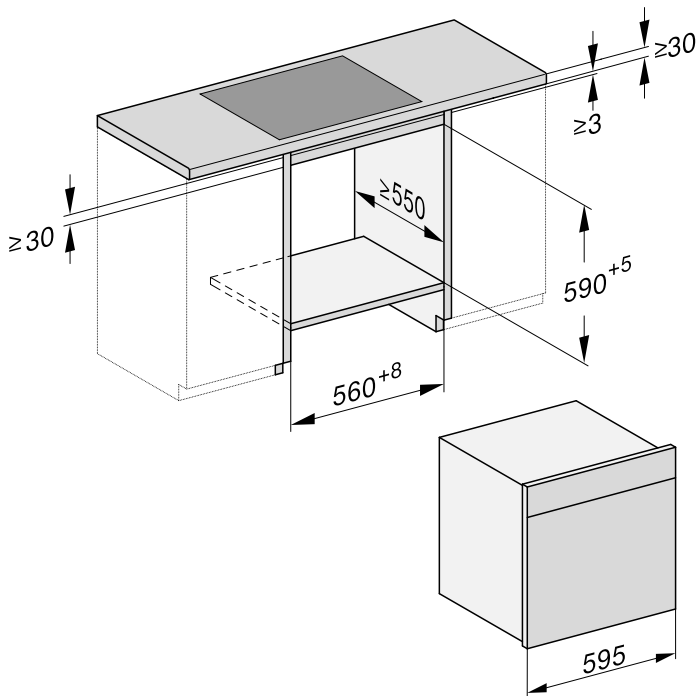
Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



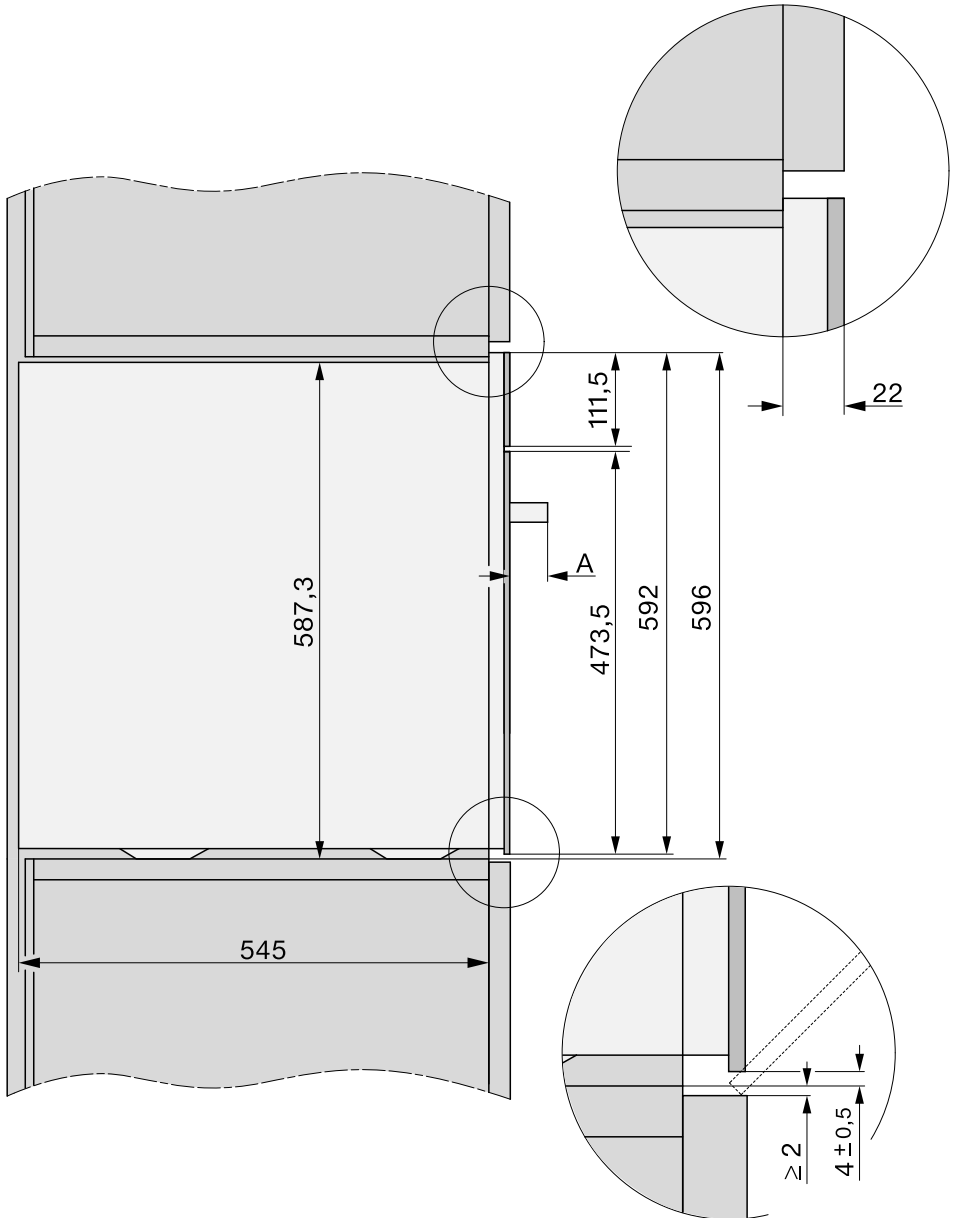
Asennus

Sijoitus alakaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



Näkymä sivulta

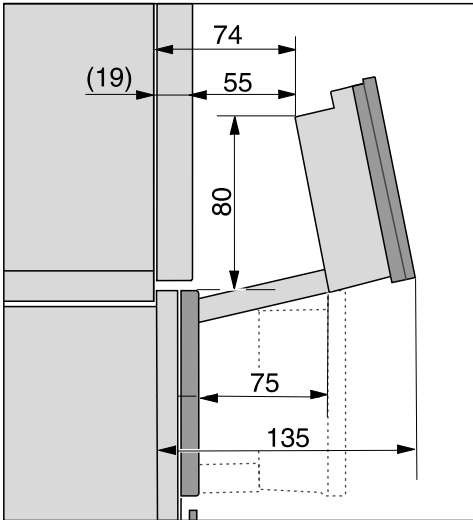


A DGC 74xx: 47 mm

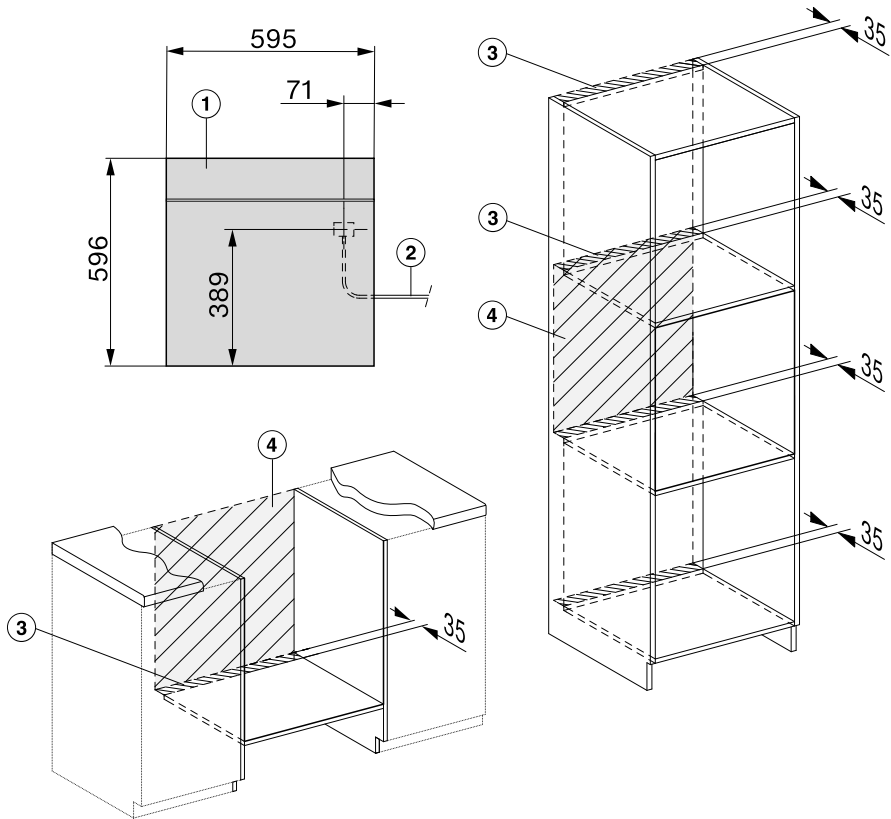
Asennus

Ohjaustaulun avautumisalue

Ohjaustaulun avautumisalueella ei saa olla mitään esteitä (esim. ovenkahva), jotka voisivat estää ohjaustaulua avautumasta ja sulkeutumasta.



Liitäntä ja ilmankiertotila



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 2.000 mm
- ③ Ilmankiertoaukko vähint. 180 cm²
- ④ Ei liitäntöjä tälle alueelle

Asennus

Höyryuunin asennus

- Liitä verkkoliitäntäjohto höyryuuniin.

Virheellisen kuljetuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

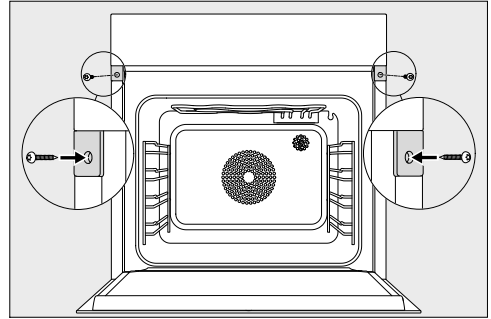
Höyryuunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat laitetta luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

Höyryuuni toimii moitteettomasti vain, kun asennat sen täysin vaakasuoraan asentoon.

Suurin sallittu poikkeama vaakasuorasta on 2°.

- Työnnä höyryuuni sijoitusaukkoonsa ja suorista se.
Varmista, ettei liitäntäjohto jää puristuksiin tai vahingoitu.
- Avaa luukku.



- Kiinnitä höyryuuni mukana toimitetuilla puuruuveilla (3,5 x 25 mm) kaapin sivuseiniin.
- Liitä höyryuuni sähköverkkoon.
- Tarkista lopuksi käyttöohjeen avulla, että kaikki höyryuunin toiminnot toimivat.

Sähköliitäntä

Höyryuunissa on sukopistotulpalla varustettu verkkoliitäntäjohto, jonka voi liittää suoraan sukopistorasiaan.


Sijoita höyryuuni siten, että pistorasiaan on vapaa pääsy. Jos pistorasiaan ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen, sähköliitäntä on varustettava erillisellä, kaikki koskettimet avaavalla erotuskytkimellä.



Ylikuumentumisen aiheuttama tulipalovaara.

Höyryuunin käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumentumisen. Älä siksi liitä sitä sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.

Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

Turvallisuussyistä suosittelemme tyyppin  vikavirtasuojakytkimen (RCD) asennusta virtapiiriin, johon höyryuuni liitetään.

Jos laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen liitäntäjohtoon (tilattavissa Miele-huollosta). Turvallisuuden vuoksi verkkoliitäntäjohdon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja tai Miele-huoltoliike.

Tiedot laitteen nimellisottotehosta ja tarvittavista sulakkeista löytyvät tästä käyttöohjeesta sekä koneen arvokilvestä. Vertaa näitä tietoja asennuspaikan sähköliitännän tietoihin.

Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.

Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Miele vakuuttaa, että tämä yhdistelmähöyryuuni täyttää direktiivin 2014/53/EU vaatimukset.

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- www.miele.fi/c/kaeyttoehjeet-385.htm
- Tarvitset tätä varten tuotteen nimen ja valmistusnumeron.

WLAN-moduulin taajuuskaista	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------	----------------------------

WLAN-moduulin enimmäislähetysteho	< 100 mW
-----------------------------------	----------

Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

Miele hyödyntää tiedonsiirtomoduulin käyttöön ja ohjaukseen omia tai muiden ohjelmistotoimittajien ohjelmistoja, jotka eivät ole ns. avoimen lähdekoodin lisenssien alaisia. Nämä ohjelmistot/ohjelmistokomponentit on suojattu tekijänoikeuslailla. Mielen ja kolmansien osapuolten ohjelmistotoimittajien tekijänoikeuksia on kunnioitettava.

Tämän tiedonsiirtomoduulin mukana toimitetaan lisäksi ohjelmistokomponentteja, jotka jaetaan avoimen lähdekoodin käyttöoikeusehtojen mukaan. Voit tarkastella mukana toimitettuja avoimen lähdekoodin komponentteja sekä niihin liittyviä tekijänoikeusilmoituksia, kopioita vastaavista voimassa olevista lisenssiehdoista ja tarvittaessa lisätiedoista paikallisesti Miele-laitteesi IP-osoitteen mukaan verkkoselaimella (*http://<ip-
adresse>/Licenses*). Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.

Miele Oy
Porttikaari 6
01200 Vantaa
Puhelin: (09) 875 970
Sähköposti: asiakaspalvelu@miele.fi
Internet: www.miele.fi

Saksa
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

DGC 7460

fi-FI

M.-Nr. 11 220 020 / 03