

# Käyttö- ja asennusohje Höyry-/mikroaaltoyhdistelmäuuni



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

# Sisältö

---

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita .....</b>          | <b>7</b>  |
| <b>Pidä huolta ympäristöstäsi .....</b>            | <b>16</b> |
| <b>Laitteen osat.....</b>                          | <b>17</b> |
| Höyryuuni .....                                    | 17        |
| Arvokilpi .....                                    | 18        |
| Vakiovarusteet .....                               | 18        |
| <b>Käyttövalitsimet .....</b>                      | <b>20</b> |
| Virtakytkin.....                                   | 21        |
| Lähestymisanturi .....                             | 21        |
| Hipaisupainikkeet .....                            | 22        |
| Kosketusnäyttö .....                               | 23        |
| Symbolit .....                                     | 24        |
| <b>Käyttöperiaate .....</b>                        | <b>25</b> |
| Valikon kohdan valinta.....                        | 25        |
| Selaaminen.....                                    | 25        |
| Valikon tasolta poistuminen.....                   | 25        |
| Arvon tai asetuksen muuttaminen .....              | 25        |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa.....      | 25        |
| Numerojen syöttäminen numerokentän avulla.....     | 25        |
| Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä.....    | 25        |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla ..... | 26        |
| Kirjainten syöttäminen .....                       | 26        |
| Kontekstivalikon hakeminen näyttöön.....           | 26        |
| Valintojen siirtäminen .....                       | 26        |
| Vetovalikon hakeminen näyttöön .....               | 27        |
| Ohje-valikon hakeminen näyttöön .....              | 27        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön.....   | 27        |
| <b>Laitteen toimintaperiaate .....</b>             | <b>28</b> |
| Höyryuunikäyttö .....                              | 28        |
| Vesisäiliö .....                                   | 28        |
| Lämpötila .....                                    | 28        |
| Kypsennysaika.....                                 | 28        |
| Epätavalliset äänet.....                           | 28        |
| Lämmitysvaihe .....                                | 28        |
| Kypsennysvaihe.....                                | 29        |
| Höyryn vähennys .....                              | 29        |
| Mikroaaltokäyttö.....                              | 29        |
| Toimintaperiaate .....                             | 29        |
| Astianvalintaohjeita .....                         | 30        |
| Lasinen uunipannu .....                            | 34        |
| Uunivalaisin .....                                 | 34        |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ensimmäinen käyttökerta .....</b>                                                          | <b>35</b> |
| Miele@home .....                                                                              | 35        |
| Perusasetukset .....                                                                          | 36        |
| Höyryuunin ensimmäinen puhdistus .....                                                        | 37        |
| Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan .....                                        | 37        |
| <b>Asetukset .....</b>                                                                        | <b>38</b> |
| Asetukset .....                                                                               | 38        |
| Asetukset-valikon hakeminen esiin .....                                                       | 41        |
| Kieli  ..... | 41        |
| Kellonaika .....                                                                              | 41        |
| Päivämäärä .....                                                                              | 42        |
| Valaistus .....                                                                               | 42        |
| Käynnistysruutu .....                                                                         | 42        |
| Näyttö .....                                                                                  | 43        |
| Äänenvoimakkuus .....                                                                         | 43        |
| Yksiköt .....                                                                                 | 44        |
| Pika Mikroaalto .....                                                                         | 44        |
| Popcorn .....                                                                                 | 44        |
| Lämpimänäpito .....                                                                           | 44        |
| Höyryn vähennys .....                                                                         | 45        |
| Suosituslämpötilat .....                                                                      | 45        |
| Suositustehot .....                                                                           | 45        |
| Vedenkovuus .....                                                                             | 46        |
| Lähestymisanturi .....                                                                        | 47        |
| Turvallisuus .....                                                                            | 48        |
| Kalusteoven tunnistus .....                                                                   | 48        |
| Miele@home .....                                                                              | 49        |
| Etäkäyttö .....                                                                               | 50        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....                                             | 50        |
| SuperVision .....                                                                             | 50        |
| Remote Update .....                                                                           | 51        |
| Ohjelmaversio .....                                                                           | 52        |
| Oikeudellinen ilmoitus .....                                                                  | 52        |
| Mymälä .....                                                                                  | 52        |
| Tehdasasetukset .....                                                                         | 52        |
| Käyttötunnit (yhteensä) .....                                                                 | 52        |
| <b>Aj.hälytys+Hälytyskello .....</b>                                                          | <b>53</b> |
| Ajastettu hälytys-toiminnon käyttö .....                                                      | 53        |
| Hälytyskello-toiminnon käyttö .....                                                           | 54        |
| <b>Päävalikko ja alavalikot .....</b>                                                         | <b>55</b> |

# Sisältö

---

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Käyttö .....</b>                                         | <b>56</b> |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen .....   | 57        |
| Lämpötilan muuttaminen .....                                | 57        |
| Mikroaaltoehon muuttaminen .....                            | 57        |
| Kestoaikojen asettaminen .....                              | 58        |
| Asetettujen kestoaikojen muuttaminen.....                   | 58        |
| Asetettujen kestoaikojen poistaminen .....                  | 58        |
| Mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen..... | 59        |
| Höyryä käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen .....      | 59        |
| Valmistustoiminnon lopettaminen .....                       | 60        |
| Toimintatavan vaihtaminen .....                             | 60        |
| <b>Pika Mikroalto ja Popcorn .....</b>                      | <b>61</b> |
| <b>Tärkeää huomioitavaa höyrykypsennyksestä .....</b>       | <b>62</b> |
| Höyryssä kypsennykselle ominaista .....                     | 62        |
| Valmistusastiat .....                                       | 62        |
| Lasinen uunipannu .....                                     | 62        |
| Kannatintaso .....                                          | 63        |
| Pakasteet .....                                             | 63        |
| Lämpötila .....                                             | 63        |
| Kypsennysaika.....                                          | 63        |
| Ruokien kypsennys nesteessä.....                            | 63        |
| Omat valmistusohjeet .....                                  | 63        |
| <b>Höyrykypsennys .....</b>                                 | <b>64</b> |
| Eco-Höyrykypsennys .....                                    | 64        |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....              | 64        |
| Vihannekset.....                                            | 65        |
| Kala .....                                                  | 68        |
| Liha .....                                                  | 71        |
| Riisi .....                                                 | 73        |
| Viljasuurimot .....                                         | 74        |
| Nuudelit/pasta .....                                        | 75        |
| Knöödelit.....                                              | 76        |
| Palkokasvit, kuivatut.....                                  | 77        |
| Kananmunat .....                                            | 79        |
| Hedelmät ja marjat.....                                     | 80        |
| Makkaratuotteet .....                                       | 80        |
| Äyriäiset .....                                             | 81        |
| Simpukat.....                                               | 82        |
| Menu-kypsennys - manuaalinen .....                          | 83        |
| <b>Sous-vide .....</b>                                      | <b>84</b> |

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| <b>Erikoisohjelmat</b> .....                    | <b>91</b>  |
| Höyrykuumennus .....                            | 91         |
| Sulatus höyryllä.....                           | 93         |
| Ryöppäys .....                                  | 96         |
| Umpiointi .....                                 | 96         |
| Hiivataikinan kohotus .....                     | 99         |
| Astioiden desinfiointi .....                    | 99         |
| Menukypsennys – automaattinen .....             | 100        |
| Kosteiden pyyhkeiden lämmitys.....              | 100        |
| Liivatteen sulatus.....                         | 101        |
| Hunajan pehmentäminen .....                     | 101        |
| Suklaan sulatus .....                           | 101        |
| Jogurtin valmistus .....                        | 102        |
| Silavan sulatus .....                           | 102        |
| Sipulien haudutus.....                          | 103        |
| Höyrymehun valmistus .....                      | 103        |
| Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen .....      | 104        |
| Omenien säilyvyyden parantaminen .....          | 104        |
| Munakokkelin valmistus .....                    | 104        |
| <b>Pikakypsennys</b> .....                      | <b>105</b> |
| (Kiinteiden) kuoriperunoiden keittäminen.....   | 106        |
| Riisin kypsennys .....                          | 107        |
| <b>Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla</b> ..... | <b>108</b> |
| Sulatus .....                                   | 109        |
| Kuumennus .....                                 | 112        |
| <b>Automaattiohjelmat</b> .....                 | <b>116</b> |
| Ryhmät .....                                    | 116        |
| Automaattiohjelmien käyttö.....                 | 116        |
| Ohjeita käyttöön .....                          | 116        |
| Haku .....                                      | 117        |
| <b>MyMiele</b> .....                            | <b>118</b> |
| <b>Omat ohjelmat</b> .....                      | <b>119</b> |
| <b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....     | <b>122</b> |
| <b>Puhdistus ja hoito</b> .....                 | <b>124</b> |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet .....   | 125        |
| Etupinnan puhdistus .....                       | 125        |
| Uunitilan puhdistus .....                       | 125        |
| Vesisäiliön puhdistus .....                     | 126        |
| Varusteiden puhdistus .....                     | 126        |
| Kannattimien puhdistus .....                    | 126        |

# Sisältö

---

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Hoito.....                                              | 127        |
| Kalkinpoisto .....                                      | 127        |
| Liotus .....                                            | 128        |
| <b>Vianetsintä.....</b>                                 | <b>129</b> |
| Näyttöihin tulevat ilmoitukset .....                    | 129        |
| Odottamaton käyttäytyminen .....                        | 130        |
| Käytöstä aiheutuvat äänet.....                          | 131        |
| Tulos ei tyydytä .....                                  | 132        |
| Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt .....             | 133        |
| <b>Erikseen ostettavat lisävarusteet .....</b>          | <b>134</b> |
| <b>Huolto .....</b>                                     | <b>135</b> |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa .....                    | 135        |
| Takuu .....                                             | 135        |
| <b>Asennus .....</b>                                    | <b>136</b> |
| Turvallisuusohjeita asentamista varten .....            | 136        |
| Laitteen mitat.....                                     | 137        |
| Sijoitus komerokaappiin.....                            | 137        |
| Sijoitus alakaappiin.....                               | 138        |
| Näkymä sivulta.....                                     | 139        |
| Liitäntä ja ilmankiertotila.....                        | 140        |
| Höyryuunin asennus .....                                | 141        |
| Sähköliitäntä.....                                      | 142        |
| <b>Tekniset tiedot .....</b>                            | <b>143</b> |
| Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....                       | 143        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli..... | 143        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit.....                       | 144        |

Höyry-/mikroaaltoyhdistelmäuunista käytetään jäljempänä tässä käyttöohjeessa nimitystä höyryuuni.

Tämä höyryuuni täyttää asetetut turvallisuusmääräykset. Sen asianton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

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

### Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä höyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

► Käytä höyryuunia vain tavalliseen elintarvikkeiden höyrykypsennykseen, sulattamiseen, lämmittämiseen ja kypsentämiseen.

Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

► Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.

Jos kuivaat syttyviä materiaaleja mikroaaltotoiminnolla, niissä oleva kosteus höyrystyy. Tällöin materiaalit voivat kuivua täysin ja syttyä itsestään.

Älä siksi käytä höyryuunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

► 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.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Uuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja tärinänkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.

► Tässä höyryuunissa on 2 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.

► Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Laitteen höyrynpoistoaukosta tulee höyryä käytön aikana. Myös höyryuunin luukun lasi ja ohjaustaulu lämpenevät.

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 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.

Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

## Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Mikroaaltosäteilylle altistumisen vaara:  
Huolto- ja korjaustyöt, jotka edellyttävät jonkin suojuksen irrottamista, on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vahingoittunut höyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta laite ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta höyryuunia käyttöön.
- ▶ Tarkasta luukku ja luukun tiivisteet säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos havaitset vaurioita, älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin Miele-huolto on korjannut laitteen.
- ▶ Jos käynnistät viallisen höyryuunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle. Älä käytä höyryuunia, jos
  - luukku on vääntynyt,
  - uunin etureunassa on painaumia tai se on vääntynyt,
  - luukun saranat ovat irti,
  - laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia,
  - luukun lasien välissä näkyy kosteutta.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ 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 (palovaa-ra).
- ▶ 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.
- ▶ Takuuaikana 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 verkkoliitännäjohtojen pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitännäjohtossa ei ole pistotulppaa, höyryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos verkkoliitännäjohto 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 verkkoliitännäjohtosta, 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.

### Asianmukainen käyttö

► Kuuma höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi höyryyn, 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.

► Kuuman veden aiheuttama palovammojen vaara.

Höyrykehittimessä on valmistustoiminnon päätyttyä vielä kuumaa vettä, jonka laite pumppaa takaisin vesisäiliöön. Ole varovainen, kun otat vesisäiliötä pois paikaltaan, ettei kuuma vesi 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.

► Muoviastiat, jotka eivät kestä korkeita lämpötiloja ja kuumaa höyryä, sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat vahingoittaa höyryuunia. Käytä höyrykypsennykseen vain lämmön- (enint. 100 °C) ja höyrynkestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.

► Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua 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 luukkuja turhaan auki.

► Uunin luukku kestää enintään 8 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.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Jos käytät höyryuunin läheisyydessä jotain piensähkölaitetta, kuten sauvasekoitinta tai sähkövatkainta, varo ettei sähkölaitteen verkkoliitäntäjohto jää puristuksiin höyryuunin kuuman luukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitäntäjohtojen suojaeristettä.

### Toimintatapa Mikroaalto

► Huomaa, että mikroaaltoja käyttävät toiminnot sulattavat, lämmitävät ja kypsentävät ruoan huomattavasti nopeammin kuin uunin perinteiset toimintatavat. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja.

► Toimintatapa Mikroaalto  soveltuu ruokien ja juomien lämmitykseen. Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto  kukkien, yrttien, leivän yms. syttyvien materiaalien kuivatukseen, ne aiheuttavat loukkaantumis- ja palovaaran.

► On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea.

Sekoita tai käännä ruokaa kypsennyksen, lämmityksen tai sulatuksen aikana, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan, ja noudata ilmoitettuja tasausaikoja.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

► Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran. Elintarvikkeita lämmitettäessä lämpö muodostuu ruoassa ja astia pysyy kylmempänä (poikkeus: uuninkestävä kivitavara). Astia lämpenee vain ruoasta siirtyvän lämmön vaikutuksesta.

Kun otat ruoan uunista, tarkista että se on sopivan lämmintä. Älä kiinnitä huomiota astian lämpötilaan! **Tämä on erityisen tärkeää muistaa, kun lämmität vauvanruokia!** Sekoita tai ravistele vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei se pääse polttamaan vauvan suuta.

► Toimintatapa Mikroaalto  ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen ja desinfiointiin, koska lämpötila voisi tällöin nousta liian korkeaksi. Voisit saada palovammoja ottaessasi tällaisia esineitä uunista.

► Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysen.

Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

► Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto , neste voi kuumentua kiehuvaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehautamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään.

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

► Jos kypsennät munia ilman kuorta, riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä. Muuten keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen.

► Jos keität munia kuorineen, ne voivat räjähtää uunissa tai vielä uunista ottamisen jälkeenkin.

Keitä siksi kuorellisia munia vain toimintatavalla Höyrykypsennys  tai vastaavalla automaattiohjelmalla. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia mikroaaltotoiminnolla.

► Tomaatit, nakit, kuoriperunat, munakoisot yms. kuorelliset elintarvikkeet voivat haljeta kuumennettaessa tai kypsennettäessä.

Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen tällaisten tuotteiden laittamista uuniin, jotta kypsennyksen tai kuumennuksen aikana muodostuva höyry pääsee pois.

► Älä lämmitä jyviä, kirsikankiviä tai geeliä sisältäviä lämpötyynyjä toimintatavalla Mikroaalto . Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin!

► 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 pistoriasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.

► Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdysken ta-voin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä).

Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , älä käytä onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat muoviastiat voivat mennä pilalle ja vaurioittaa höyryuunia, jos käytät niitä toimintatavalla Mikroaalto  tai muilla mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla.

Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestäättömiä muoviastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantaisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).

► Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaurion. Muovisten kertakäyttöastioiden on oltava ominaisuuksiltaan kappaleessa Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita kerrotun kaltaisia.

Älä jätä höyryuunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

► Lämpimänäpito-pakkauksissa on yleensä ohut alumiinifoliokerros, joka heijastaa mikroaaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi tällöin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan.

Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla lämpimänäpito-pakkauksissa, esim. grillattua broileria pussissaan.

► Höyryuuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääränlaisia varusteita tai käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto . Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös, vaikka käyttäisit sitä vain pienempien vuokien laskutilana.

Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto  astioiden lämmittämiseen tai yrttien kuivaamiseen.

### 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 sieniiä tai harjoja äläkä missään tapauksessa teräviä metallikaapimia!
- ▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus). Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Kannatintasojen kiinnitysrei'issä on muoviholkit. Tarkasta holkit vaurioiden varalta. Älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin vahingoittuneet holkit on vaihdettu uusiin.
- ▶ 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 uusio- käyttöön soveltuvista materiaaleista.

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

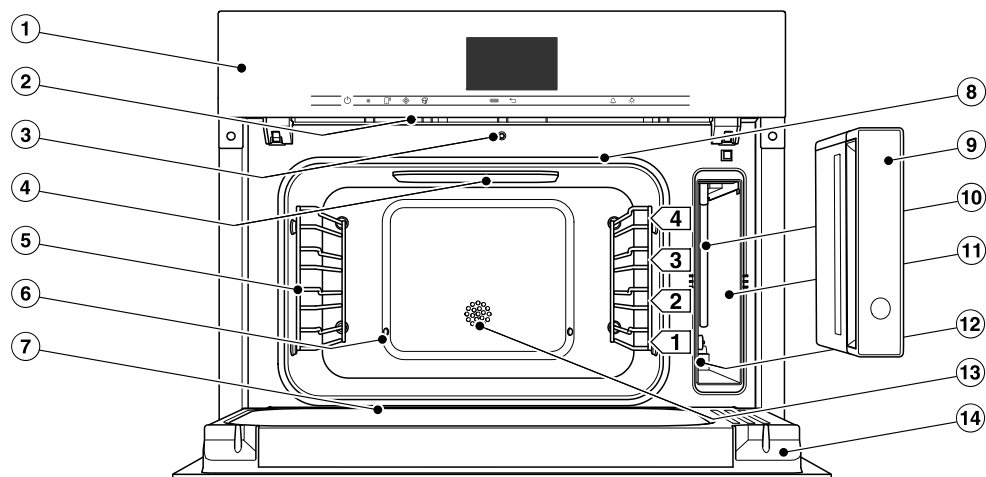
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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 henkilötietojen 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.

## Höryyuuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Hörynpoistoaukko
- ③ Automaattinen luukunaukaisin hörynvähennystä varten
- ④ LED-uunivalaisin
- ⑤ Kannattimet, joissa 4 kannatintasoa
- ⑥ Höryyn sisääntuloaukko
- ⑦ Vedenkeruukouru
- ⑧ Luukun tiiviste
- ⑨ Vesisäiliö, jossa irrotettava läikkymissuojus
- ⑩ Imuputki
- ⑪ Vesisäiliön lokero
- ⑫ Arvokilpi
- ⑬ Lämpötilantunnistin
- ⑭ Luukku

## Laitteen osat

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

### Arvokilpi

Arvokilpi sijaitsee vesisäiliön lokerossa. Arvokilvestä löydät laitteen mallitunnisteen ja sarjanumeron sekä sähköliitännätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitännäteho).

Mallitunniste ja sarjanumero (SN) on merkitty myös pieneen kilpeen, joka näkyy uunin etukehyksessä, kun luukku 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”).

#### DMGS 100-30



#### 1 lasinen uunipannu

Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikkien toimintatapojen kanssa.

Höyrykypsennyksen aikana voit käyttää lasista uunipannua vedenkeruuastiana. Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , laita lasinen uunipannu **aina** uunitilaan, myös, vaikka käyttäisit sitä vain pienempien astioiden laskutilana.

375 x 394 x 30 mm (L x S x K)

Lasinen uunipannu kestää enintään 8 kg:n painon.

Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.

Älä aseta kuumaa lasista uunipannua suoraan kylmille pinnoille, kuten graniittiselle tai kaakeloidulle työtasolle, vaan käytä aina sopivaa alustaa.

Ritilät ja metalliset höyryuuniastiat saattavat aiheuttaa kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto . Höyryuuni voi vaurioitua.

**Älä** käytä ritilää tai höyryuuniastioita toimintatavan Mikroaalto  kanssa.

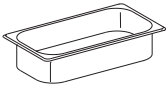
Voit käyttää ritilää ja höyryuuniastioita toimintatavan Pikakypsennys  ja kaikkien höyryä käyttävien toimintatapojen kanssa.

## Ritilä



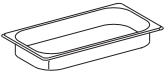
1 ritilä omien astioiden uuniin asettamista varten

## DGG 50-80



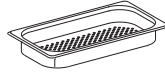
1 rei'ittämätön höyryuuniastia  
Vetoisuus 4,2 l /  
Käyttötilavuus 3,6 l  
375 x 197 x 80 mm (L x S x K)

## DGG 50-40



1 rei'ittämätön höyryuuniastia  
Vetoisuus 2,2 l /  
Käyttötilavuus 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (L x S x K)

## DGGL 50-40



2 rei'itettyä höyryuuniastiaa  
Vetoisuus 2,2 l /  
Käyttötilavuus 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (L x S x K)

## Kalkinpoistotabletit

Höyryuunin kalkinpoistoon

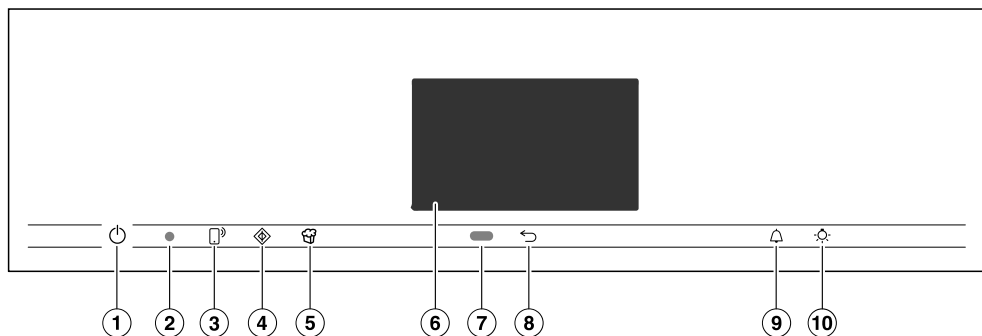
## Mielen keittokirja "Ruoanvalmistus höyryuunissa"

Miele-koekeittiön parhaat reseptit

## Mielen keittokirja "Ruoanvalmistus ja lämmitys"

Miele-koekeittiön parhaat reseptit

# Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)  
Kytkee höyryuunin virran päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitântä  
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike   
Höyryuunin ohjaamiseen mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike   
Pika Mikroaalto-toiminnon käynnistämiseen
- ⑤ Hipaisupainike   
Popcorn-toiminnon käynnistämiseen
- ⑥ Kosketusnäyttö  
Tietojen näyttöön ja laitteen ohjaukseen
- ⑦ Lähestymisanturi  
Kun uunia lähestytään, lähestymisanturi kytkee uunivalaisimen näytön päälle ja vaimentaa merkkiään.
- ⑧ Hipaisupainike   
Paluu edelliseen kohtaan
- ⑨ Hipaisupainike   
Hälytyskellon ja ajastetun hälytyksen asettamiseen
- ⑩ Hipaisupainike   
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä

## Virtakytkin

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

Sillä voit kytkeä höyryuunin virran päälle  
ja pois päältä.

## Lähestymisanturi

Lähestymisanturi sijaitsee kosketusnäy-  
tön alapuolella, hipaisupainikkeen   
vieressä. Lähestymisanturi havaitsee si-  
nut, kun sormesi tai jokin muu ruumiin-  
osasi lähestyy kosketusnäyttöä.

Jos olet ottanut vastaavat asetukset  
käyttöön, voit sen avulla kytkeä uuniva-  
laisimen ja höyryuunin virran päälle ja  
vaimentaa merkkiäänet (ks. kappale  
Asetukset – Lähestymisanturi).

## Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä valitsemalla asetuksen Äänenvoimakkuus | Painikeääni | Pois päältä.

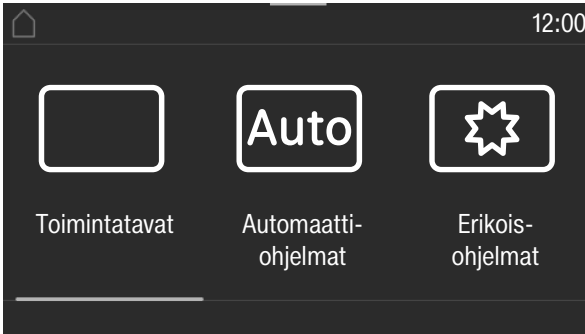
Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun höyryuunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.

| Hipaisupainike                                                                      | Toiminto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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.<br><br>Voit ohjata höyryuuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home). |
|    | Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Pika Mikroaalto. Uuni toimii esiasetetulla mikroaaltoteholla (600 W) 1 minuutin ajan (ks. kappale Pika Mikroaalto). Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kestoaikaa asteittain.<br><br>Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.                                          |
|    | Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Popcorn. Uuni toimii 850 W:n mikroaaltoteholla 2:50 minuutin ajan (ks. kappale Popcorn).<br><br>Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.                                                                                                                                                            |
|  | Näyttöön tulee ylempi valikko tai päävalikko sen mukaan, missä valikossa olit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Kun näytössä näkyy jokin valikko tai kun uuni on toiminnassa, voit tätä hipaisupainiketta koskettamalla milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten) tai ajastetun hälytyksen, eli kellonajan, jolloin laite hälyttää (ks. kappaleet Ajastettu hälytys ja Hälytyskello).                                                                                             |
|  | Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä.<br><br>Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.                                                                                                                                                                                             |

## Kosketusnäyttö

Terävät esineet, kuten kynät voivat naarmuttaa kosketusnäytön herkkää pintaa. Käytä kosketusnäyttöä pelkästään sormilla. Varo, ettei kosketusnäytön taakse pääse vettä.

Kosketusnäyttö on jaettu eri alueisiin.



**Otsikkorivillä** vasemmalla näkyy valikkopolku. Valikon tasot on erotettu toisistaan pystyviivalla. Jos polku ei mahdu kokonaan sille varattuun tilaan, ylempien valikkojen nimien tilalla näkyy ... I.

Kun kosketat jotain otsikkorivin valikkonimeä, kyseinen valikko tulee näyttöön. Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla .

Kellonaika näkyy otsikkorivillä oikealla. Voit asettaa kellonajan koskettamalla sitä. Otsikkorivillä voi lisäksi näkyä symboleja, kuten SuperVision .

Otsikkorivin yläreunassa on oranssi viivan, josta voit vetää esiin vetovalikon. Sen avulla voit kytkeä asetuksia päälle tai pois päältä valmistustoiminnon aikana.

Näytön **keskiosassa** näkyy kulloinkin valittuna oleva valikko kohtineen. Voit selata sitä sivuttain oikealle tai vasemmalle pyyhkäisemällä näyttöä sormella. Kun kosketat jotain valikon kohtaa, se tulee valituksi (ks. kappale Käyttöperiaate).

**Alarivillä** näkyy valittuna olevan valikon mukaan erilaisia käyttöpainikkeita, kuten Ajastin, Tallenna tai OK.

# Käyttövalitsimet

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

| Symboli                                                                           | Merkitys                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> .   |
|  | Hälytys                                                                                                                                      |
|  | Hälytyskello                                                                                                                                 |
|  | Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.                            |
|  | Korvaa ylempien valikkojen nimet, kun koko valikkopolku ei mahdu näkyviin sille valittuun tilaan.                                            |
|  | Käytönesto tai painikelukitus on kytketty päälle (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus). Käyttö on estetty.                                  |
|  | Etäkäyttö (tulee näkyviin vain, kun käytössä Miele@home-järjestelmä ja olet valinnut asetuksen Etäkäyttö   Päällä).                          |
|  | SuperVision (tulee näkyviin vain, kun käytössä Miele@home-järjestelmä ja olet valinnut asetuksen SuperVision   SuperVision näyttö   Päällä). |

Höyryuunia käytetään kosketusnäytön avulla haluttuja valikon kohtia valitsemalla.

Kun kosketat jotain valittavissa olevaa vaihtoehtoa, sen merkki (sana ja/tai symboli) muuttuu **oranssiksi**.

Kentät, joilla valitut toiminnot vahvistetaan, näkyvät **vihreällä** pohjalla (esim. OK).

## Valikon kohdan valinta

- Kosketa haluamaasi kenttää tai arvoa kosketusnäytöstä.

## Selaaminen

Voit selata näyttöä vasemmalle tai oikealle.

- Pyyhkäise näyttöä haluamaasi suuntaan. Aseta tätä varten sormesi kosketusnäytölle ja liikuta sitä haluamaasi suuntaan.

Näytön alaosan palkki näyttää, missä kohtaa kulloistakin valikkoa parhaillaan olet.

## Valikon tasolta poistuminen

- Kosketa hipaisupainiketta  tai valikopolun symbolia ... I.
- Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla symbolia .

Tekemäsi valinnat, joita et vielä vahvistanut valitsemalla OK, eivät tallennu.

## Arvon tai asetuksen muuttaminen

### Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Nykyinen asetus näkyy oranssina.

- Kosketa haluamaasi asetusta.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellisen valikko.

### Numerojen syöttäminen numerokentän avulla

- Pyyhkäise numerokenttää ylös- tai alaspäin, kunnes haluamasi arvo näkyy keskellä.

- Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

### Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä

- Näpäytä numerokentän keskellä näkyvää arvoa.

Numeronäppäimistö tulee näkyviin.

- Näppäile haluamasi numerot.

Heti kun olet antanut kelvollisen arvon, OK muuttuu vihreäksi.

Nuolella voit poistaa viimeksi syöttämäsi numeron.

- Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

# Käyttöperiaate

---

## 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. merkkiäännet).

- Muuta asetusta koskettamalla haluamaasi segmenttipalkin segmenttiä.
- Ota asetus käyttöön tai poista se käytöstä valitsemalla Päällä tai Pois päältä.
- Vahvista valintasi valitsemalla OK.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellisen valikko.

## Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet näyttöön tulevalla näppäimistöllä. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

- Kosketa haluamiasi kirjaimia tai merkkejä.

**Vinkki:** Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kosketa Tallenna.

Nimi tallentuu.

## Kontekstivalikon hakeminen näyttöön

Joissakin valikoissa voit hakea esiin kontekstivalikon esim. omien ohjelmien uudelleen nimeämistä tai MyMiele-valintojen siirtämistä varten.

- Kosketa esim. jotain omaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.
- Kun haluat sulkea kontekstivalikon, kosketa näyttöä kontekstivalikon ikkunan rajojen ulkopuolelta.

## Valintojen siirtäminen

Voit muuttaa omien ohjelmiesi tai MyMiele-valintojesi järjestystä.

- Kosketa esim. jotain omaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse Siirrä.
- Pidä sormeasi merkittynä näkyvällä kentällä ja vedä kenttä haluamasi kohtaan.

## Vetovalikon hakeminen näyttöön

Voit valmistustoiminnon aikana kytkeä WLAN-toiminnon  päälle tai pois päältä.

- Avaa vetovalikko vetämällä otsikkorivillä olevaa oranssia viivaa alaspäin.
- Ota WLAN-toiminto  käyttöön tai poista se käytöstä koskettamalla toiminnon symbolia.  
Nykyinen asetus näkyy oranssina. Toimen asetusvaihtoehto näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella merkittyinä (ks. kappale Asetukset – Näyttö).
- Sulje vetovalikko työntämällä sitä ylöspäin tai koskettamalla näyttöä valikkoikkunan reunojen ulkopuolelta.

## Ohje-valikon hakeminen näyttöön

Joihinkin toimintoihin voi avata ohjevalikon. Tällöin näytön alarivillä näkyy Ohje.

- Jos haluat hakea ohjeen näyttöön, kosketa Ohje.
- Kun haluat palata takaisin edelliseen valikkoon, kosketa Sulje.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata höyryuunia Miele-sovelluksella.

Höyryuunin ohjaus sen oman ohjausaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

# Laitteen toimintaperiaate

## Höyryuunikäyttö

### Vesisäiliö

Vesisäiliön maksimitäyttömäärä on 1,5 litraa minimitäyttömäärä 0,5 litraa. Minimi- ja maksimitäyttömäärä on merkitty vesisäiliöön. Ylintä merkintää ei missään tapauksessa saa ylittää.

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

Vesisäiliö irrotetaan Push/Pull-mekanismin avulla: paina vesisäiliötä kevyesti, niin se tulee ulos.

Höyrykehittimessä on valmistustoiminnon päätyttyä vielä kuumaa vettä, jonka laite pumppaa takaisin vesisäiliöön. Tyhjennä vesisäiliö jokaisen höyrykypsennyksen jälkeen.

### 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).

## Kypsennysaika

Voit asettaa kestoajaksi 1 minuuttia (0:01) – 10 tuntia (10:00). Jos annat ajaksi yli 59 minuuttia, aika on annettava tunteina ja minuutteina. Esimerkki: Kesto aika 80 minuuttia = 1:20.

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

### Epätavalliset äänet

Höyryuunista kuuluu hurinaa päällekytkemisen jälkeen, käytön aikana sekä pois päältä kytkemisen jälkeen. Se 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

Kun höyryuuni lämpenee valittuun lämpötilaan, nouseva lämpötila sekä Lämmitysvaihe näkyvät näytössä.

Höyrykypsennyksessä lämmitysvaiheen kesto vaihtelee elintarvikkeiden määrän ja lämpötilan mukaan. Tavallisesti lämmitysvaihe kestää noin 5 minuuttia. Jos kypsennät jääkaappikylmiä tai pakastettuja elintarvikkeita, lämmitysvaihe pitelee. Lämmitysvaihe voi kestää pidempään myös, kun käytät matalia lämpötiloja tai toimintatapaa Sous-vide .

## Kypsennysvaihe

Kun höyryuuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, höyryuuni siirtyy kypsennysvaiheeseen. Kypsennysvaiheessa näyttöruudussa näkyy jäljellä oleva valmistusaika.

## Höyryn vähennys

Kun kypsennät noin 80 °C:n tai korkeammassa lämpötilassa, höyryuunin luukku avautuu automaattisesti raolleen vähän ennen kestoajan päättymistä, jotta höyry pääsee pois uunitilasta. Näyttöön tulee Höyryn vähennys. Luukku sulkeutuu automaattisesti uudelleen.

Halutessasi voit kytkeä höyrynvähennystoiminnon pois käytöstä (ks. kohta Asetukset – Höyryn vähennys). Kun höyrynvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista tulee käytön jälkeen ulos paljon höyryä, kun avaat luukun.

## Mikroaaltokäyttö

### Toimintaperiaate

Höyryuunissa on magnetroni, joka muuttaa virran sähkömagneettisiksi aalloiksi (mikroaalloiksi). Mikroaallot jakautuvat tasaisesti koko uunitilaan, ja lisäksi mikroaallot heijastuvat uunitilan metalliseinistä.

Mikroaallot pääsevät elintarvikkeeseen joka puolelta. Elintarvikkeet koostuvat lukuisista molekyyleistä. Mikroaallot saavat nämä molekyylit (etenkin vesimolekyylit) voimakkaaseen liikkeeseen. Näin elintarvike lämpenee ulkoa sisäänpäin. Mitä enemmän vettä elintarvike sisältää, sitä nopeammin se lämpenee tai kypsy.

### Mikroaaltotoimintojen edut

- Elintarvikkeet voi yleensä kypsentää mikroaalloilla ilman nestettä tai lisätyä rasvaa tai käyttämällä niitä vain vähän.
- Elintarvikkeet sulavat, lämpenevät tai kypsyvät lyhyemmässä ajassa kuin keittotasolla tai perinteisessä uunissa.

Höyryuuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääränlaisia varusteita tai käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto .

Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös pienempien vuokien laskutilana.

# Laitteen toimintaperiaate

## Astianvalintaohjeita

Jotta mikroaallot pääsevät elintarvikkeeseen, myös käytettävän astian täytyy läpäistä mikroaaltoja. Mikroaallot läpäisevät posliinin, lasin, pahvin ja muovin, mutteivät metallia. Älä siksi käytä metallisia tai metallia sisältäviä astioita. Metallit heijastaa mikroaaltoja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja mikroaallot eivät pääse imeytymään ruokaan.

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu lämmitettäessä painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysriskin.

Älä koskaan lämmitä kiinteitä tai nestemäisiä elintarvikkeita tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa.

Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

 Vääränlaisten astioiden käyttö toimintatavan Mikroaalto  kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa höyryuunia.

Käytä toimintatavan Mikroaalto  kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat lämmitys- ja kypsennysaikoihin.

Pyöreät ja soikeat matalat astiat soveltuvat parhaiten. Tällaisissa astioissa elintarvikkeet lämpenevät tasaisemmin kuin kulmikkaissa astioissa.

## Soveltuvat astiat

 Palavat materiaalit aiheuttavat tulipalovaaran.

Muovista, paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa höyryuunia.

Älä jätä höyryuunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:

- Tulenkestävä lasi ja keramiikka  
Poikkeus: Kristallilasi, koska se sisältää liijyä ja voi siksi särkyä.
- Posliini
  - jossa ei ole koristemetallia  
Metallipinnoitteet (kuten kultareunus tai koboltinsininen koriste) saattavat aiheuttaa kipinöintiä.
  - jossa ei ole onttoja kahvoja tai nuppeja  
Onttojen kahvojen tai nappien sisään voi päästä kosteutta, jonka höyrystyessä muodostuu korkea paine, joka puolestaan voi saada onton osan hajoamaan räjähdysmäisesti.
- Maalaamaton kivitavara ja kivitavara, joissa väri on lasitteen alla

 Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

Kiviastiat voivat tulla kuumiksi.

Käytä patakintaita, kun käytät kiviastioita.

- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto 

**Vinkki:** Ympäristösyistä kertakäyttöisiä muoviastioita tulisi välttää.

Kuumuutta kestävämmät muoviasiat tai muoviset keittopussit voivat vääntyä ja sulaa elintarvikkeen sekaan.

Käytä vain kuumuutta kestäviä muoviastioita ja muovisia keittopusseja. Muoviastioiden ja muovisten keittopussien on kestävä vähintään 110 °C:n lämpötiloja.

- Mikroaaltokäyttöön tarkoitetut muoviastiat  
Erikoisliikkeistä saat nimenomaan mikroaaltokäyttöön tarkoitettuja muoviastioita.
- Polystyreenistä valmistetut astiat  
Soveltuvat elintarvikkeiden nopeaan lämmittämiseen
- Keittämisen kestävät muovipussit  
Tällaiset pussit soveltuvat elintarvikkeiden lämmitykseen ja kypsennykseen, kunhan ensin pistelet niihin reikiä. Höyry pääsee poistumaan reikien kautta. Näin pussi ei pääse halkeamaan paineen vaikutuksesta. Kaupoista saa myös erityisiä höyrykypsennykseen tarkoitettuja pusseja, joihin ei tarvitse pistellä reikiä. Noudata pussipakkauksen ohjeita.
- Paistopussit  
Noudata pussipakkauksen ohjeita.



Metalliosat aiheuttavat tulipalovaaran.

Metalliosat, kuten metalliset pussinsulkimet tai muoviset tai paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka, voivat kuumentaa palavia materiaaleja niin voimakkaasti, että ne syttyvät palamaan.

Älä käytä metallisia pussinsulkimia tai muovisia ja paperisia pussinsulkimia, joiden sisällä on metallilanka.

- Laitteen mukana toimitetut **ritilä ja valmistusastiat on tarkoitettu käytettäväksi vain** toimintatavan Pikakypsennys  ja muiden mikroaaltoja käyttämättömien toimintatapojen kanssa.
- Kannettomat alumiinivuoat valmisruokien sulatukseen ja lämmittämiseen  
Elintarvikkeet lämpenevät tällöin vain ylhäältäpäin. Kun siirrät valmisruoat mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan, lämpö jakautuu tasaisemmin.

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheuttaa rätinää ja kipinöintiä.

Aseta siksi alumiinivuoat ja -folio lasiseen uunipannuun.

Alumiinivuoat ja -folio eivät saa ottaa kiinni uunitilan seiniin ja niiden ja seiniin väliin täytyy jäädä vähintään 2 cm vapaata tilaa.

- Metalliset vartaat ja -tikut  
Lihan on oltava huomattavasti suurempi kuin käytettävien metallivartaiden tai -tikkujen.

# Laitteen toimintaperiaate

## Epäsopivat valmistusastiat

Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdysksen tavoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä).

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

**Älä** käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

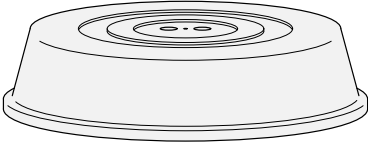
- Metalliset rutilät (laitteen mukana toimitettu rutilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Metalliset ja teräksiset astiat (laitteen mukana toimitetut valmistusastiat mukaan luettuina) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Alumiinifolio  
Poikkeus: Kun sulatat, lämmität tai kypsennät esim. broileria tai muuta lihaa, jossa on eripaksuisia kohtia, voit peittää ohuimmat osat toiminnon loppuvaiheessa pienillä alumiinifolion palasilla. Näin ruoka sulaa/kypsyy tasaisesti.
- Metalliset pussinsulkimet, muoviset ja paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka
- Muoviastiat, joissa on jäljellä osia alumiinisesta kannesta
- Kristallilasi
- Välineet ja astiat, joissa on metallipinnoitetta (kuten kultareunus tai koboltinsininen koriste)

- Astiat, joissa on onttoja kahvoja tai nuppeja
- Melamiiniastiat  
Melamiini imee lämpöä ja kuumenee. Tarkista jo ostaessasi, mistä materiaalista muoviasia on valmistettu.
- Kuumuutta kestävämmät muoviasiat ja kuumuutta kestävämmät muoviset keittopussit
- Puuastiat  
Puun sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin puu kuivuu ja voi halkeilla.

## Astioiden laittaminen uuniin

- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.
- Aseta astia ruokineen lasisen uunipannun keskelle.

## Mikrokupu



**Vinkki:** Mikrokupuja saa ostaa hyvin varustetuista kaupoista.

- Kupu estää vesihöyryn liiallisen poistumisen, etenkin pitkään kestävästä lämmityksen aikana.
  - Se nopeuttaa elintarvikkeiden lämpenemistä.
  - Se ehkäisee elintarvikkeiden kuivumista.
  - Se ehkäisee uunitilan likaantumista.
- Käytä toimintatavan Mikroaalto  kanssa mikroaaltouunin kestävästä lasista tai muovista kupua.

Vaihtoehtoisesti voit käyttää mikroaaltouunin kestävästä muovikelmua (tavallinen kelmu voi kutistua ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen kuumuuden vaikutuksesta).

Kupu ei saa peittää astiaa tiiviisti. Kun käytettävä astia on halkaisijaltaan pieni, vesihöyry ei välttämättä pääse poistumaan. Kupu kuumenee tällöin liikaa ja voi sulaa.

Käytä riittävän suuria astioita.

- **Älä** käytä kupua seuraavia elintarvikkeita lämmittäessäsi:
  - Paneroidut tuotteet
  - Elintarvikkeet, jotka aiot lämmittää tai kypsentää toimintatavalla Pikakypsennys 

# Laitteen toimintaperiaate

## Lasinen uunipannu

Höyrykypsennys/höyryä käyttävät toimintatavat:

Kun valmistat ruokaa reiällisissä valmistusastioissa, työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.

Näin valmistusastioista valuva neste ke-  
räytyy siihen ja sinun on helppo poistaa  
se uunista.

Tiivistyvä vesi ei pääse höyrystymään  
riittävän hyvin, jos asetat lasisen uu-  
nipannun uunitilan pohjalle.

Työnnä lasinen uunipannu kannatin-  
tasolle 1.

Toimintatapa Mikroaalto :

Laita lasinen uunipannu **aina** kannatinta-  
solle 1, myös, vaikka käyttäisit sitä vain  
pienenpien vuokien laskutilana.

## Uunivalaisin

Tehdasasetuksena uunitilan valaistus  
kytkeytyy energiansäästösyistä auto-  
maattisesti pois päältä heti, kun käyn-  
nistät 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 automaat-  
tisesti 5 minuutin kuluttua.

Koskettamalla ohjaustaulun hipaisu-  
painiketta  saat valaistuksen päälle  
15 sekunnin ajaksi.

## 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 signaalinvoimakkuus 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](http://www.miele.com).

## Miele-sovellus

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



# Ensimmäinen käyttökerta

## 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.

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

## Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asennetaanko "Miele@home"?

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse Jatka.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään aikaan kohtaan. Valitse siinä tapauksessa Ohita.  
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 päivä, kuukausi ja vuosi.
- Vahvista valitsemalla OK.

## Kellonajan asettaminen

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

## 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.

## Kalusteoven tunnistuksen ottaminen käyttöön

Jos höyryuuni on sijoitettu kalusteoven taakse, kalusteoven tunnistus on ehdottomasti otettava käyttöön.

- Valitse Asetukset  | Kalusteoven tunnistus | Päällä.

## Höyryuunin ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit höyryuunista ja varusteista.

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

## Vesisäiliön puhdistus

- Vedä vesisäiliö irti.
- Irrota läikkymissuojus.
- Huuhtelee vesisäiliö käsin.

## Varusteiden/uunitilan puhdistus

- Ota kaikki varusteet pois uunitilasta.
- Puhdista varusteet käsin tai astianpesukoneessa.

Uunitilan sisäpinnat on käsitelty tehtaalta toimitettaessa erityisellä suojaineella.

- Poista suojaa-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 vesijohdovettä** (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).

# Asetukset

## Asetukset

| Valikon kohta                                                                           | Mahdolliset asetukset                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kieli  | ...   deutsch   english   ...<br>Sijainti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kellonaika                                                                              | Näyttö<br>Päällä   Pois päältä*   Virran poiskytkentä yöksi<br>Esitysmuoto<br>Analoginen*   Digitaalinen<br>Ajan näyttötapa<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Aseta                                                                                                                                                                                                    |
| Päivämäärä                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Valaistus                                                                               | Päällä<br>"Päällä" 15 s ajan*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Käynnistysruutu                                                                         | Päävalikko*<br>Toimintatavat<br>Automaattiohjelmat<br>Erikoisohjelmat<br>Omat ohjelmat<br>MyMiele                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Näyttö                                                                                  | Kirkkaus<br><br>Näytön kontrasti<br>Kirkas   Tumma*<br>QuickTouch<br>Päällä   Pois päältä*                                                                                                                                                                                     |
| Äänenvoimakkuus                                                                         | Merkkiäänet<br>Melodiat <br>Solo-ääni <br>Painikeääni<br><br>Tervehdysmelodia<br>Päällä*   Pois päältä |
| Yksiköt                                                                                 | Paino<br>g*   lb   lb/oz<br>Lämpötila<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Tehdasasetus

| Valikon kohta         | Mahdolliset asetukset                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pika Mikroaalto       | Teho<br>Kesto                                                                                                                                                                                      |
| Popcorn               | Kesto                                                                                                                                                                                              |
| Lämpimänäpito         | Höyrykypsennys<br>Päällä   Pois päältä*<br>Mikroaalto<br>Päällä   Pois päältä*                                                                                                                     |
| Höyryn vähennys       | Päällä*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                             |
| Suosituslämpötilat    |                                                                                                                                                                                                    |
| Suositus Tehot        |                                                                                                                                                                                                    |
| Vedenkovuus           | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                                                                                               |
| Lähestymisanturi      | Valo päälle lähestyttäessä<br>Kypsennyksen aikana*   Aina päällä   Pois päältä<br>Laite päälle lähestyttäessä<br>Päällä   Pois päältä*<br>Äänet hiljenevät lähestyttäessä<br>Päällä*   Pois päältä |
| Turvallisuus          | Käytönesto <br>Päällä   Pois päältä*<br>Painikelukitus<br>Päällä   Pois päältä*                                   |
| Kalusteoven tunnistus | Päällä<br>Pois päältä*                                                                                                                                                                             |
| Miele@home            | Aktivoi<br>Poista käytöstä<br>Yhteyden tila<br>Aseta uudelleen<br>Palauta<br>Asenna                                                                                                                |
| Etäkäyttö             | Päällä*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                             |
| SuperVision           | SuperVision näyttö<br>Päällä   Pois päältä*<br>Näyttö valmiustilassa<br>Päällä   Vain virhetilanteissa*<br>Laitelista<br>Näytä laite   Merkkiäänet                                                 |

\* Tehdasasetus

# Asetukset

| Valikon kohta           | Mahdolliset asetukset                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Remote Update           | Päällä*<br>Pois päältä                                                            |
| Ohjelmaversio           |                                                                                   |
| Oikeudellinen ilmoitus  | Avoimen lähdekoodin lis.                                                          |
| Myymäla                 | Messuasetus<br>Päällä   Pois päältä*                                              |
| Tehdasasetukset         | Laiteasetukset<br>Omat ohjelmat<br>MyMiele<br>Suositustehot<br>Suosituslämpötilat |
| Käyttötunnit (yhteensä) |                                                                                   |

\* Tehdasasetus

## Asetukset-valikon hakeminen esiin

Valikossa  Asetukset voit muokata höyryuunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

Olet päävalikossa.

■ 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, valitse päävalikosta . Symbolista  pääset takaisin alavalikkoon Kieli .

## Kellonaika

### Näyttö

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

- Päällä  
Kellonaika näkyy näytössä aina. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.  
Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Päällä, kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseesi välittömästi ja lähestymisanturi havaitsee sinut, kun lähestyt näyttöä.  
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. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.

# Asetukset

## Esitysmuoto

Voit valita kellonajan esitysmuodoksi Analoginen (tavallinen viisarikello) tai Digitaalinen (h:min).

Jos valitset digitaalisen kellon, tällöin myös päivämäärä näkyy näytössä.

## Ajan näyttötapa

Voit valita 24 tai 12 tunnin kellon (24 h tai 12 h (am/pm)).

## Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

**Vinkki:** Jos haluat myöhemmin korjata kellonaikaa, voit tehdä sen koskettamalla näytön otsikkorivillä näkyvää kellonaikaa, kun mitään valmistustoimintoa ei ole käynnissä.

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

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

## Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

Päivämäärä näkyy höyryuunin näytössä laitteen virran ollessa kytkettynä pois päältä vain, kun valitset asetuksen Kellonaika | Esitysmuoto | Digitaalinen.

## Valaistus

- Päällä  
Uunivalaisin on päällä aina, kun uuni on toiminnassa.
- "Päällä" 15 s 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.

## Käynnistysruutu

Tehdasasetuksena näyttöön tulee päävalikko aina, kun kytket höyryuuniin virran päälle. Voit halutessasi vaihtaa aloitusnäytöksi esim. jonkin toimintatavan tai MyMiele-näytön (ks. kappale MyMiele).

Uusi aloitusnäyttö tulee näkyviin vasta, kun kytket höyryuunin virran päälle seuraavan kerran.

Päävalikkoon pääset koskettamalla hipaisupainiketta  tai otsikkorivillä näkyvää valikkopolkua.

## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■  
kirkkain
- ■■■■■■■■  
himmein

### Näytön kontrasti

Valitse, haluatko vaalean vai tumman näytön.

- Kirkas  
Näytössä on tummat tekstit vaalealla pohjalla.
- Tumma  
Näytössä on vaaleat tekstit tummalla pohjalla.

### QuickTouch

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

- Päällä  
Kun olet lisäksi valinnut asetuksen Kellonaika | Näyttö | Päällä tai Virran poiskyt-kentä yöksi, hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi reagoivat silloinkin, kun höyryuunin virta on kytkettynä pois päältä. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
- Pois päältä  
Hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi reagoivat vain, kun höyryuunin virta on kytkettynä päälle tai kun virran pois kytkemisestä on kulunut vain vähän aikaa. Valittu Kellonaika | 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 jaksoittain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Solo-ääni

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Tervehdysmelodia

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

# Asetukset

## Yksiköt

### Paino

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

### Lämpötila

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

### Pika Mikroaalto

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 600 W ja kesto aika 1 minuutti.

#### - Teho

Voit asettaa mikroaaltotehoksi 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W tai 1000 W.

#### - Kesto

Kestoajan maksimipituus vaihtelee valitsemasi mikroaaltotehon mukaan:  
80–300 W: enintään 10 minuuttia  
450–1000 W: enintään 5 minuuttia

### Popcorn

Tehdasasetuksena popcorn-toiminnon mikroaaltotehoksi on asetettu 850 W ja kesto ajaksi 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään neljä minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

## Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä valmistustoiminnon päättymisen jälkeen, ilman että se kypsy enää lisää. Uuni pitää ruokaa lämpimänä asetetussa lämpötilassa tai asetetulla mikroaaltoteholla enintään 15 minuutin ajan. Voit lopettaa lämpimänäpidon avaamalla luukun tai koskettamalla jotain hipaisupainiketta.

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

## Höyrykypsennys

#### - Päällä

Toiminto Lämpimänäpito on otettu käyttöön. Kun kypsennät vähintään n. 80 °C lämpötilassa, tämä toiminto kytkeytyy päälle n. 5 minuutin kuluttua. Uuni pitää ruokaa lämpimänä 70 °C:n lämpötilassa.

#### - Pois päältä

Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä.

## Mikroaalto

#### - Päällä

Toiminto Lämpimänäpito on otettu käyttöön. Kun kypsennät vähintään 450 W mikroaaltoteholla ja toiminta-ajaksi on valittu vähintään 10 minuuttia, tämä toiminto kytkeytyy päälle n. 5 minuutin kuluttua. Uuni pitää ruokaa lämpimänä 150 W mikroaaltoteholla.

#### - Pois päältä

Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä.

## Höyryn vähennys

### - Päällä

Kun kypsennät vähintään n. 80 °C:n lämpötilassa, höyryuunin luukku avautuu automaattisesti raolleen vähän ennen kestoajan päättymistä. Näin uunista ei tule luukku avattaessa niin paljon höyryä. Luukku sulkeutuu automaattisesti uudelleen.

### - Pois päältä

Jos otat höyrynvähennystoiminnon pois käytöstä, myös toiminto Lämpimänäpito kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Kun höyrynvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista tulee käytön jälkeen 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.

## Suositustehot

Jos käytät usein sellaisia tehoja, jotka poikkeavat tehtaalla asetetuista suositustehoista, sinun kannattaa tallentaa omat yksilölliset mikroaaltotehosi.

Voit muuttaa toimintatavan Mikroaalto  ja toimintatavan Pikakypsennys  suositustehoja.

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

### - Mikroaalto :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

### - Pikakypsennys :

80 W, 150 W, 300 W

### ■ Valitse haluamasi toimintatapa.

### ■ Muuta suositustehoa.

### ■ Vahvista valitsemalla OK.

# 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)  $\text{Ca}^{2+}$  tai miljoonasosina (ppm) (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).

Voit asettaa kovuusasteeksi 1 °dH – 70 °dH. Vedenkovuuden tehdasasetus on 21 °dH.

- Aseta käyttämäsi veden kovuus.
- Vahvista valitsemalla OK.

| Vedenkovuus |        | Kalsiumpitoisuus<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ tai<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Asetus |
|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| °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     |
| 12          | 2,2    | 86                                                                            | 12     |
| 13          | 2,3    | 93                                                                            | 13     |
| 14          | 2,5    | 100                                                                           | 14     |
| 15          | 2,7    | 107                                                                           | 15     |

| Vedenkovuus |           | Kalsiumpitoisuus<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ tai<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Asetus |
|-------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| °dH         | mmol/l    |                                                                               |        |
| 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  |

## Lähestymisanturi

Lähestymisanturi havaitsee sinut, kun sormesi tai jokin muu ruumiinosasi lähestyy kosketusnäyttöä.

Jos haluat, että lähestymisanturi reagoi myös silloin, kun höyryuunin virta on pois päältä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.

## Valo päälle lähestyttäessä

- Kypsennyksen aikana  
Kun lähestyt kosketusnäyttöä valmistustoiminnon aikana, uunivalaisin kytkeytyy päälle. Uunivalaisin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 15 sekunnin kuluttua.
- Aina päällä  
Kun lähestyt kosketusnäyttöä valmistustoiminnon aikana, uunivalaisin kytkeytyy päälle. Uunivalaisin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 15 sekunnin kuluttua.
- Pois päältä  
Lähestymisanturi ei reagoi, kun lähestyt kosketusnäyttöä. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi hipaisupainikkeella .

## Laite päälle lähestyttäessä

- Päällä  
Kun kellonaika näkyy näytössä, höyryuunin virta kytkeytyy päälle ja päävalikko tulee näyttöön heti, kun lähestyt kosketusnäyttöä.
- Pois päältä  
Lähestymisanturi ei reagoi, kun lähestyt kosketusnäyttöä. Kytke höyryuunin virta päälle virtakytkimellä .

## Äänet hiljenevät lähestyttäessä

- Päällä  
Merkkiäänet vaimenevat heti, kun lähestyt kosketusnäyttöä.
- Pois päältä  
Lähestymisanturi ei reagoi, kun lähestyt kosketusnäyttöä. Vaimenna merkkiäänet manuaalisesti.

# Asetukset

## Turvallisuus

### Käytönesto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä höyryuunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti asettaa ajastetun hälytyksen tai hälytyskellon ja käyttää MobileStart-etäohjausta.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- Päällä  
Käytön estävä lukitus kytkeytyy päälle. Nyt voit käyttää höyryuunia vasta, kun kytket ensin sen virran päälle ja kosketat sen jälkeen symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.
- Pois päältä  
Käytönesto on pois käytöstä. Voit käyttää höyryuunia tavalliseen tapaan.

### Painikelukitus

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

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

## Kalusteoven tunnistus

- Päällä  
Kalusteoven tunnistus on käytössä. Höyryuunin lähestymisanturi reagoi suljettuun kalusteoveen.  
  
Jos kalusteovi on kiinni, höyryuuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua.
- Pois päältä  
Kalusteoven tunnistus on pois käytöstä. Höyryuunin lähestymisanturi ei reagoi suljettuun kalusteoveen.

Jos höyryuuni on sijoitettu kalusteoven tai vastaavan rakenteen taakse, höyryuuni, ympäröivä kaappi ja lattia voivat vahingoittua umpinaiseen tilaan kertyvän lämmön ja kosteuden vaikutuksesta, jos höyryuunia käytetään kalusteoven ollessa kiinni. Pidä kalusteovi auki aina höyryuunin käytön ajan. Sulje kalusteovi vasta, kun höyryuuni on täysin jäähtynyt.

## Miele@home

Höyryuuni on Miele@home-yhteenso-piva kodinkone, jossa on SuperVision-näyttötoiminto.

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-sovel-luksen tai WPS:n kautta.

### - Aktivoi

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on pois käytöstä.  
WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.

### - Poista käytöstä

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön.  
Miele@home-yhteys on käytössä,  
WLAN-toiminto menee pois käytöstä.

### - Yhteyden tila

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön.  
Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.

### - Aseta uudelleen

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodos-tettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkko-yhteyden.

### - Palauta

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodos-tettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdas-asetukset palautuvat. Sinun on muo-dostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.  
Palauta verkkoasetusten tehdasase-tukset ennen kuin viet höyryuunin kier-ätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn höyryuunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat höyryuunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen ai-empi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

### - Asenna

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodos-tettava uudelleen yhteys WLAN-verk-koon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

# Asetukset

## 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 ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

## SuperVision

Höyryuuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone, jossa on SuperVision-näyttötoiminto muiden Miele@home-järjestelmään kuuluvien kodinkoneiden valvontaa varten.

Voit ottaa SuperVision-toiminnon käyttöön vasta, kun olet ensin muodostanut yhteyden Miele@home-järjestelmään.

## SuperVision näyttö

- Päällä  
Toiminto SuperVision on kytketty päälle. Symboli  syttyy näytön oikeaan yläkulmaan.
- Pois päältä  
Toiminto SuperVision on pois käytöstä.

## Näyttö valmiustilassa

Toiminto SuperVision on käytettävissä myös valmiustilassa. Edellytyksenä on, että kellonaikanäyttö on käytössä (Asetukset | Kellonaika | Näyttö | Päällä).

- Päällä  
Miele@home-järjestelmään kirjatut aktiiviset kodinkoneet näkyvät aina.
- Vain virhetilanteissa  
Vain aktiivisten kodinkoneiden virheilmoitukset näkyvät.

## Laitelista

Kaikki Miele@home-järjestelmään kirjatut kodinkoneet tulevat näkyviin. Kun valitset jonkin laitteen, voit hakea esiin sitä koskevia muita asetuksia:

- Näytä laite
  - Päällä  
Tämän laitteen SuperVision-toiminto on kytketty päälle.
  - Pois päältä  
Tämän laitteen SuperVision-toiminto on pois käytöstä. Laite on edelleen kirjattuna Miele@home-järjestelmään. Virheilmoitukset tulevat näkyviin, vaikka laitteen SuperVision-toiminto olisi pois käytöstä.
- Merkkiäänät  
Voit valita, ovatko tämän laitteen merkkiäänät käytössä (Päällä) vai pois käytöstä (Pois päältä).

## Remote Update

Valikon kohta Remote Update on näkyvissä 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, vaikket 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.

## 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.

# Asetukset

---

## Ohjelmaversio

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

■ Vahvasta valitsemalla OK.

## Oikeudellinen ilmoitus

Kohdasta Avoimen lähdekoodin lis. löydät selostuksen integroiduista Open-Source-komponenteista.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

## Myymäla

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. Laitte ei kuumenna.

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

## Tehdasasetukset

- Laitteasetukset  
Kaikki muutetut asetukset palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Omat ohjelmat  
Kaikki tallentamasi omat ohjelmat poistuvat laitteen muistista.
- MyMiele  
Kaikki MyMiele-valintasi poistuvat laitteen muistista.
- Suosituslämpötilat  
Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Suositustehot  
Muuttamasi mikroaaltotehot palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

## Käyttötunnit (yhteensä)

Valitsemalla Käyttötunnit (yhteensä) saat näkyviin höyryuunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

Hipaisupainikkeella  voit asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten) tai ajastaa hälytyksen tietyksi ajankohdaksi.

### Ajastettu hälytys-toiminnon käyttö

Voit käyttää ajastettua hälytystä , kun haluat laitteen hälyttävän tietyssä ajankohdassa.

### Ajastetun hälytyksen asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä höyryuunin virta päälle voidaksesi asettaa ajastetun hälytyksen. Asetetun hälytyksen ajankohta näkyy tälläin höyryuunin näytössä uunin virran ollessa pois päältä.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse  Ajastettu hälytys.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat laitteen hälyttävän.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Kun höyryuunin virta on kytketty pois päältä, näytössä näkyy senhetkisen kellonajan sijaan ajastetun hälytyksen kellonaika ja symboli .

Jos uuni on toiminnassa tai jos olet josain valikossa, ajastetun hälytyksen kellonaika ja symboli  näkyvät näytön oikeassa yläkulmassa.

Kun ajastetun hälytyksen ajankohta koitaa, symboli  alkaa vilkkua hälytyksen kellonajan vieressä ja laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Kosketa hipaisupainiketta  tai näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

### Ajastetun hälytyksen muuttaminen

- Kosketa näytössä näkyvää hälytyksen symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi ajastettua hälytystä.

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi kellonaika, jolloin haluat laitteen hälyttävän.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Muuttamasi ajastetun hälytyksen kellonaika tallentuu muistiin ja tulee näkyviin näyttöön.

### Ajastetun hälytyksen peruuttaminen

- Kosketa näytössä näkyvää hälytyksen symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi ajastettua hälytystä.

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Ajastettu hälytys poistuu laitteen muistista.

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- 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 .
- Valitse  Hälytyskello.
- Aseta hälytysaika.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

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

Jos uuni on toiminnassa tai jos olet josain valikossa, hälytysaika ja  näkyvät näytön oikeassa yläkulmassa.

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai haluamaasi näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Hälytysajan muuttaminen

- Kosketa näytössä näkyvää hälytyskellon symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi hälytysaikaa.

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi hälytysaika.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu muistiin ja näyttö alkaa laskea aikaa taaksepäin minuutti kerrallaan. Jos asettamasi aika on alle 10 minuuttia, näyttö laskee aikaa taaksepäin sekunti kerrallaan.

## Hälytysajan poistaminen

- Kosketa näytössä näkyvää hälytyskellon symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi hälytysaikaa.

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse Poista.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

## Päävalikko ja alavalikot

| Valikko                                                                                              | Suositusarvo    | Säätöalue             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Toimintatavat       |                 |                       |
| Hörykypsennys       | 100 °C          | 40–100 °C             |
| Mikroaalto          | 1000 W          | 80–1000 W             |
| Pikakypsennys       | 300 W<br>100 °C | 80–300 W<br>80–100 °C |
| Sous-vide           | 65 °C           | 45–90 °C              |
| Eco-Hörykypsennys   | 100 °C          | 40–100 °C             |
| Automaattiohjelmat  |                 |                       |
| Erikoisohjelmat     |                 |                       |
| Kuumennus                                                                                            |                 |                       |
| Hörykypsennys                                                                                        | 100 °C          | 80–100 °C             |
| Mikroaalto                                                                                           | 450 W           | 450–1000 W            |
| Sulatus                                                                                              |                 |                       |
| Hörykypsennys                                                                                        | 60 °C           | 50–60 °C              |
| Mikroaalto                                                                                           | 150 W           | 80–150 W              |
| Ryöppäys                                                                                             | —               | —                     |
| Umpioiminen                                                                                          | 90 °C           | 80–100 °C             |
| Kohota hiivataikina                                                                                  | —               | —                     |
| Menukypsennys                                                                                        | —               | —                     |
| Astioiden desinfiointi                                                                               | —               | —                     |
| MyMiele           |                 |                       |
| Omat ohjelmat     |                 |                       |
| Asetukset         |                 |                       |
| Hoito             |                 |                       |
| Kalkinpoisto                                                                                         |                 |                       |
| Liotus                                                                                               |                 |                       |

# Käyttö

Jos asetat kypsennysastian suoraan uunitilan pohjalle käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto , höyryuuni voi vahingoittua.

Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta kypsennysastia **aina** lasisen uunipannun päälle.

- Kytke höyryuunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

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

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse Toimintatavat .
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Toimintatapa tulee näkyviin. Valitun toimintatavan mukaan näyttöön tulevat peräjälkeen suositusteho, kesto aika ja suosituslämpötila.

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kesto aika tarvittaessa.

Voit muuttaa suositusarvoja myös jälkikäteen koskettamalla kyseistä arvoa tai valitsemalla Ajastin.

- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, hipaisupainikkeella OK.

- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, valitsemalla Aloitus.

Kaikissa toimintatavoissa näyttöön tulevat valitut arvot ja valmistustoiminto käynnistyy.

Jos olet asettanut lämpötilan, voit seurata lämpötilan nousua näytöstä. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiäni.

Mikroaaltojen tuotto pysähtyy heti, kun keskeytät valmistustoiminnon valitsemalla Seis tai avaat laitteen luukun. Voit jatkaa valmistustoimintoa valitsemalla Aloitus.

- Kun valmistustoiminto on päättynyt, valitse pääätä tai Sulje (vaihtelee toimintatavan mukaan).

 Kuumen höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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.
- Kytke höyryuunin virta pois päältä.

## Höyryuunin puhdistus



Kuuman veden aiheuttama palovammojen vaara.

Kun olet käyttänyt jotain höyrytoimintatapaa, vesisäiliössä on toiminnon päätyttyä vielä polttavan kuumaa vettä.

Ole varovainen, kun otat vesisäiliötä pois paikaltaan, ettei kuuma vesi pääse läikkymään yli.

- Vedä tarvittaessa vesisäiliö irti.
- Irrota läikkymissuojus ja tyhjennä vesisäiliö.
- Puhdista ja kuivaa koko höyryuuni jokaisen käyttökerran jälkeen kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeiden mukaisesti.

Varmista, että läikkymissuojus nap-  
sahtaa kunnolla paikalleen, kun asetat  
sen takaisin.

- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

## Vesisäiliön täyttö

Jos vesisäiliöstä loppuu vesi uunin käytön aikana, laitteesta kuuluu merkkiäni 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 arvoja tai asetuksia tätä valmistuskertaa varten.

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Teho
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo

## Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa suosituslämpötilaa myös pysyvästi omien käyttötottumustesi mukaiseksi valitsemalla Asetukset | Suosituslämpötilat.

- Kosketa näytössä näkyvää lämpötilaa.
- Muuta asetuslämpötilaa.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi asetuslämpötilalla.

## Mikroaaltotehon muuttaminen

Voit muuttaa suositustehoa myös pysyvästi omien käyttötottumustesi mukaiseksi valitsemalla Asetukset | Suositustehot.

- Kosketa näytössä näkyvää mikroaaltotehoa.
- Muuta mikroaaltotehoa.
- Valitse Aloitus.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.

# Käyttö

## 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. Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

Antamalla 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.

### - 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.

- Valitse ☺ tai Ajastin.
- Aseta haluamasi ajat.
- Vahvista valitsemalla OK.

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

Jos käytit vähintään n. 80 °C lämpötilaa, näyttöön tulee Höyryn vähennys juuri ennen kestoajan päättymistä ja höyryuunin luukku avautuu automaattisesti raolleen.

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

Voit käynnistää uuden toiminnon vasta, kun automaattinen luukunaukaisin on vetäytynyt alkuasentoonsa. Älä paina sitä sisään käsin, se voi vahingoittaa.

## Asetettujen kesto-aikojen muuttaminen

- Valitse ☺, kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.
- Kosketa haluamaasi aikaa ja muuta sitä.
- Vahvista valitsemalla OK.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

## Asetettujen kesto-aikojen poistaminen

- Valitse ☺, kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla OK.

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.

## Mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen

Voit toimintatapoja Mikroaalto  ja Pikakypsennys  käyttäessäsi keskeyttää valmistustoiminnon ja pysäyttää kestoajan kulumisen.

Valmistustoiminnon aikana näytön oikeassa alakulmassa näkyy Seis.

■ Valitse Seis.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kestoajaka pysähtyy.

Aloitus näkyy vihreällä pohjalla.

■ Valitse Aloitus.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.

## Höyryä käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen

Kun avaat luukun, höyryä käyttävä toimintatapa keskeytyy. Uunitilan lämmitys kytkeytyy pois päältä. Asettamasi kestoajat tallentuvat.

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

Laitteesta voi tulla 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 uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin ja 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.

Kun suljet uuniluukun, uuni jatkaa toimintaansa.

Kun olet sulkenut luukun, laite tasaa uunitilan höyrynpaineen, mistä voi aiheutua viheltävää ääntä.

Ensiksi uuni kuumenee uudelleen. Tänä aikana näet näytössä uunin lämpötilan nousevan. Kun asetettu lämpötila on jälleen saavutettu, näyttöön tulee jäljellä oleva kestoajaka.

Jos keskeytät laitteen toiminnan viimeisen minuutin aikana ennen valmistusajan päättymistä avaamalla luukun, toiminto päättyy.

# Käyttö

---

## Valmistustoiminnon lopettaminen

Kun lopetat valmistustoiminnon, uunivastukset ja uunivalaisin kytkeytyvät pois päältä. Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kesto-aikaa

- Valitse **päätä**.

Päävalikko tulee näkyviin.

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto aika

- Valitse **Lopeta**.

Lopetetaanko kypsennystoiminto? tulee näkyviin.

- Valitse **Kyllä**.

Päävalikko tulee näkyviin.

## Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan symbolia.
- Jos olet asettanut kestoajan, vahvista ilmoitus **Keskeytetäänkö toiminto?** valitsemalla **Kyllä**.
- Valitse uusi toimintatapa.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

- Aseta arvot kyseistä valmistustoimintoa varten ja vahvista valitsemalla **OK**.

Näitä toimintoja voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.  
Käytä aina lasista uunipannua.

## Pika Mikroaalto

Kun kosketat hipaisupainiketta  esim. nesteitä lämmittääksesi, mikroaallot käynnistyvät etukäteen määritellyllä teholla ja uuni toimii etukäteen asetetun ajan.

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 600 W ja kesto aika 1 minuutti.

Voit muuttaa mikroaaltotehoa ja kesto-aikaa. Valittavissa oleva enimmäisaika määräytyy valitun mikroaaltotehon mukaan ks. kappale Asetukset – Pika Mikroaalto).

- Kosketa hipaisupainiketta .  
Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kesto-aikaa asteittain.

Kuluva aika näkyy näytössä.

Voit keskeyttää toiminnon milloin vain valitsemalla Seis tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla hipaisupainiketta .

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee Valmis ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Valitse Sulje.

Päävalikko tulee näkyviin.

## Popcorn

Kun kosketat hipaisupainiketta , mikroaallot käynnistyvät etukäteen määritellyllä teholla ja uuni toimii etukäteen asetetun ajan.

Tehdasasetuksena teho on 850 W ja kesto aika 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään 4 minuuttia. Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa (ks. kappale Asetukset – Popcorn).

Noudata elintarvikepakkauksiin merkittyjä kypsennysaikoja. Muuta asetettuja aikoja tarvittaessa.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kuluva aika näkyy näytössä.

Voit keskeyttää toiminnon milloin vain valitsemalla Seis tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla hipaisupainiketta .

Paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa höyryuunia.

Älä poistu höyryuunin luota toiminnon aikana ja noudata popcornpakkauksen ohjeita.

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee Valmis ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Valitse Sulje.

Päävalikko tulee näkyviin.

# Tärkeää huomioitavaa höyrykypsennyksestä

Kappaleesta Tärkeää huomioitavaa höyrykypsennyksestä 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 suosittelemme, ettet lisää ruokaan ollenkaan suolaa tai lisäät 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 Eriksen ostettavat lisävarusteet). Näin voit valita aina valmistamiisi ruokiin parhaiten sopivan valmistusastian.

Käytä 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 täytyy olla lämmön- (enint. 100 °C) ja höyrynkestävä. Jos haluat käyttää muoviastioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyrykypsentämiseen.
- Paksuseinämaiset astiat, kuten posliini, keramiikka ja kivitavara sopivat huonosti höyrykypsennykseen. Paksut seinät johtavat lämpöä huonosti, mikä pidentää taulukossa mainittuja kesto-aikoja merkittävästi.
- Aseta käyttämäsi astia uuniin työntämällesi ritilälle, älä suoraan uunitilan pohjalle.
- Varmista, että astian yläreunan ja uunitilan katon väliin jää vapaata tilaa, jotta astiaan pääsee riittävästi höyryä.

## Lasinen uunipannu

Kun valmistat ruokaa reiällisissä valmistusastioissa, työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1. Näin valmistusastioista valuva neste keräytyy siihen ja sinun on helppo poistaa se uunista.

Tiivistyvä vesi ei pääse höyrystymään riittävän hyvin, jos asetat lasisen uunipannun uunitilan pohjalle.

Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.

## Kannatintaso

Voit asettaa valmistusastiat ja ritilän mille kannatintasolle tahansa tai kypsentää usealla tasolla samalla kertaa. Tämä ei vaikuta kypsennysaikaan.

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

Työnnä ritilä, valmistusastiat ja lasinen uunipannu aina kannatintason kannatin-  
parin rimojen väliin, jotteivät ne pääse keikahtamaan.

## Pakasteet

Pakasteita kypsennettäessä lämmitysai-  
ka on pidempi kuin tuoreilla elintarvik-  
keilla. Lämmitysvaihe kestää sitä pidem-  
pään, mitä enemmän uunissa on pakas-  
tettuja tuotteita.

## Lämpötila

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

## Kypsennysaika

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

Elintarvikkeet kypsyvät höyrytoimintata-  
voilla yleensä samassa ajassa kuin kattila-  
ssa keitetessä. Seuraavissa kappa-  
leissa kerrotaan tekijöistä, jotka saatta-  
vat vaikuttaa kypsymisaikoihin.

Elintarvikkeen määrä ei vaikuta kypsy-  
misaikaan. 1 kg perunoita kypsyy täs-  
mälleen samassa ajassa kuin 500 g pe-  
runoita.

## Ruokien kypsennys nesteessä

Kun kypsennät ruokaa nesteessä, täytä  
valmistusastiasta vain  $\frac{2}{3}$ , jotta välttyt  
nesteiden mahdolliselta läikkymiseltä, kun  
otat astiaa pois uunista.

## Omat valmistusohjeet

Kaikkia kattilassa kypsennettäviä ruokia  
ja elintarvikkeita voit kypsentää myös  
höyryuunissa. Kypsymisajat ovat suun-  
nilleen samat. Höyryuunilla ei kuiten-  
kaan voi ruskistaa.

# Höyrykypsennys

## Eco-Höyrykypsennys

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

Suosittellemme, että valitset kestoajat ja lämpötilan kappaleen Höyrykypsennys taulukoista.

Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

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

## Asetus

Toimintatavat ☐ | Eco-Höyrykypsennys 

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

## Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

## 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

Toimintatavat  | 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, paloitellut                                                        | 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<br>kokonaisina<br>halkaistuina<br>lohkoina             | 27–29<br>21–22<br>16–18 |
| Enimmäkseen kiinteät perunat, kuorittuina<br>kokonaisina<br>halkaistuina<br>lohkoina | 25–27<br>19–21<br>17–18 |
| Jauhoiset perunat, kuorittuina<br>kokonaisina<br>halkaistuina<br>lohkoina            | 26–28<br>19–20<br>15–16 |
| Kyssäkaali, tikkuina                                                                 | 6–7                     |
| Kurpitsa, kuutioina                                                                  | 2–4                     |
| Maissintähkät                                                                        | 30–35                   |
| Mangoldi, suikaloitu                                                                 | 2–3                     |
| Paprika, kuutioitu tai suikaloitu                                                    | 2                       |

## Höyrykypsennys

| Kasvikset                                 | 🕒 [min] |
|-------------------------------------------|---------|
| 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, paloitellut                    | 6       |
| Pinaatti                                  | 1–2     |
| Suippokaali, suikaloitu                   | 10–11   |
| Varsiselleri, paloiteltu                  | 4–5     |
| Lanttua, paloiteltu                       | 6–7     |
| Keräkaali, suikaloitu                     | 12      |
| Savoiijinkaali, suikaloitu                | 10–11   |
| Kesäkurpitsa, viipaloitu                  | 2–3     |
| Sokeriherneet                             | 5–7     |

🕒 kypsennysaika

# Höyrykypsennys

---

## Kala

### Tuoretuotteet

Esikäsittele 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 limetti-mehulla ennen sen valmistamista. Käsitely 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 vedenkeruuastian/lasisen uunipannun (vaihtelee uunimallittain) 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 kypsennysaika muutamalla minuutilla.

## Vinkkejä

- Voit vahvistaa kalan omaa makua, kun lisäät siihen mausteita ja yrttejä, 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 pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.
- Kun valmistat **sinistä kalaa**, kypsennä kala etikkavedessä (veden ja etikan suhde vaihtelee reseptin mukaan). Muista varoa, ettet vahingoita kalan nahkaa. Tämä valmistustapa sopii karpille, puurotaimenelle, suutarille, ankeriaalle ja lohelle.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kala | ... |  
tai

Toimintatavat  | 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       |
| Karpپی, 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

## Liha

### Tuoretuotteet

Esikäsittele liha tavanomaiseen tapaan.

### Pakasteet

Sulata pakastettu liha ennen kypsennystä (ks. kappale Sulatus höyryllä).

### 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 myöhempää käyttöä varten.
- **Vahvan liemen** valmistukseen sopivat keittokana ja naudasta potkaviipaleet, rintaliha, kylkipalat ja luut. Laita liha, luut, keittokasvikset ja kylmä vesi valmistusastiaan. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.

### Asetukset

Automaattiohjelmat ☒ Auto | Liha | ... |

tai

Toimintatavat ☐ | 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

## Riisi

Riisi turpoaa kypsennyksen aikana, joten se on kypsennettävä nesteessä. Kosteuden imeytyminen on eri riisilaaduilla 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 rutilällä.

## 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 | ... | Höyrykypsennys

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

|                             |  :  |  [min] |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pitkäjyväinen riisi</b>  |                                                                                                                                                                       |                                                                                          |
| 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                                                                                    |
| <b>Pyöreäjyväinen riisi</b> |                                                                                                                                                                       |                                                                                          |
| Riisipuuro                  | 1 : 2,5                                                                                                                                                               | 30                                                                                       |
| Risotto                     | 1 : 2,5                                                                                                                                                               | 18–19                                                                                    |

 :  Riisin suhde nesteeseen,  valmis-tusaika

# Höyrykypsennys

## 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

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

|                     | Suhde<br>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

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 1/3.

Tuore tuotteet

Tuoreet nuudelit ja tuorepasta, joita saa esim. kauppojen kylmätiskeistä, eivät turpoa. Höyrytä ne voidellussa, riittävässä valmistusastiassa.  
Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Tuorepasta | ... |

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

| Tuore tuotteet      |  [min] |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Gnocchi             | 2                                                                                       |
| Cappelletti         | 1                                                                                       |
| Ravioli             | 2                                                                                       |
| Spätzle             | 1                                                                                       |
| Tortellini          | 2                                                                                       |
| Kuivapasta, vedessä |                                                                                         |
| Nauhamakaroni       | 14                                                                                      |
| Keittonuudeli       | 8                                                                                       |

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## 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

Toimintatavat ☐ | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

## 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  | Palkovihannekset | ... |

tai

Toimintatavat  | 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<br>palkokasvi : neste | 🕒 [min] |
| <b>Pavut</b>                 |                             |         |
| 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   |
| <b>Linssit</b>               |                             |         |
| Ruskeat linssit              | 1 : 2                       | 13–14   |
| Punaiset linssit             | 1 : 2                       | 7       |
| <b>Herneet</b>               |                             |         |
| Keltaiset herneet            | 1 : 3                       | 110–130 |
| Vihreät herneet, riivittyinä | 1 : 3                       | 60–70   |

🕒 Valmistusaika

## 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. munakokkelia.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kananmunat | ... |

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

|                                                     |  [min] |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Koko S</b><br>erittäin pehmeä<br>pehmeä<br>kova  | 3<br>5<br>9                                                                             |
| <b>Koko M</b><br>erittäin pehmeä<br>pehmeä<br>kova  | 4<br>6<br>10                                                                            |
| <b>Koko L</b><br>erittäin pehmeä<br>pehmeä<br>kova  | 5<br>6–7<br>12                                                                          |
| <b>Koko XL</b><br>erittäin pehmeä<br>pehmeä<br>kova | 6<br>8<br>13                                                                            |

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Hedelmät ja marjat

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

**Vinkki:** Voit käyttää talteen otetun mehun täyttekakun kiilteen valmistamiseen.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät ja marjat | ... |

tai

Toimintatavat  | 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

## Makkaratuotteet

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Makkaratuotteet | ... |

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

## 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

Toimintatavat  | 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

# Höyrykypsennys

## 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

Toimintatavat  | 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

## Menu-kypsennys - manuaalinen

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

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

### Kannatintaso

Aseta valuvat (esim. kala) tai värjäävät (kuten punajuuret) ruokalajit välittömästi vedenkeruustian/lasisen uunipannun (vaihtelee uunimalleittain) 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 kaltaiset 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, tasaaisessa lämpötilassa.

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

Lopputuloksena on maukas ja tasaisesti kypsytetty.

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) myyntipakauksissaan, sillä käytetty vakuumpussi ei välttämättä sovellu höyryuuniin. Vakuumpussit ovat kertakäyttöisiä. Älä käytä samaa pussia uudelleen.

Vakumoi tuotteet kammiovakuumointikoneella, älä käytä muita vakuumointimenetelmiä.

## Tärkeitä ohjeita käyttöön

Nouda 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 lisää 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 vakuumointipusseja. Jos pussi on liian suuri, sen sisään voi jäädä liikaa ilmaa.
- Jos haluat kypsentää samassa vakuumointipussissa monta tuotetta, aseta ne pussiin vierekkäin.
- Jos haluat kypsentää elintarvikkeita yhdellä kertaa monessa vakuumointipussissa, asettele pussit vierekkäin riitilälle.
- Tuotteen paksuus vaikuttaa sen kypsennysaikaan.
- Pidä höyryuunin luukku suljettuna koko kypsennysajan. 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.
- Kun kypsennät ruokaa pitkään alhaisessa lämpötilassa, uunitilaan saattaa kertyä tavallista enemmän vettä. Se ei kuitenkaan vaikuta kypsennystulokseen.
- Vesi voi loppua, kun käytät korkeita lämpötiloja ja/tai pitkiä kypsennysaikoja. Vilkaise siksi aina välillä höyryuunin näyttöä.

## Vinkkejä

- Jos haluat lyhentää ruoanvalmistuksen esivalmisteluaikaa, 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 jääveiteen 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 lihasta tuleva neste tai marinadi kastikkeen valmistukseen.
- Tarjoile ruoka lämmitetyiltä lautasilta.

## Sous-vide-toimintatavan käyttö

- Huuhtelee kypsennettävä tuote kylmällä vedellä ja kuivaa se.
- Aseta tuote vakumointipussiin ja lisää halutessasi mausteita tai nestettä.
- Vakumoi tuote kammiovakumointikoneella.
- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.
- Saat parhaan tuloksen, kun asetat ritilän kannatintasolle 2.
- Aseta vakumoitu tuote ritilälle. Jos pusseja on useita, asettele ne vierekkäin.
- Valitse Toimintatavat .
- 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.

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 etukäteen |        | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|---------------------------------------------------------|-----------------|--------|---------|---------|
|                                                         | sokeria         | suolaa |         |         |
| Kala                                                    |                 |        |         |         |
| Turskafilee 2,5 cm paksu                                |                 | x      | 54      | 35      |
| Lohifilee, 2-3 cm paksu                                 |                 | x      | 52      | 30      |
| Merikrottifilee                                         |                 | x      | 62      | 18      |
| Kuhafilee, 2 cm paksu                                   |                 | x      | 55      | 30      |
| Kasvikset                                               |                 |        |         |         |
| Kukkakaali, paloiteltu, 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

# Sous-vide

| 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.

## 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 uudelleenlämmittämiseksi, 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

Toimintatavat ☐ | Sous-vide 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

# Sous-vide

## Uudelleenlämmitys toimintatavalla Sous-vide

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

| Tuote                                                         | 🌡️ [°C]             |                    | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|----------------------|
|                                                               | medium <sup>1</sup> | kypsä <sup>1</sup> |                      |
| 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, paloitetu, keskisuuret, suuret palat <sup>3</sup> | 85                  |                    | 15                   |
| Kyssäkaali, viipaleina <sup>3</sup>                           | 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

<sup>1</sup> Kypsyysaste  
Kypsyysasteeseen “kypsä” valmistetun lihan sisälämpötila on korkeampi kuin kypsyyssasteeseen “medium” kypsennetyn, mutta se ei kuitenkaan ole perinteisessä merkityksessä täysin kypsää.

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

<sup>3</sup> Lämmitä uudelleen vain kastikkeessa valmistettuna.

## Höyrykuumennus

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

Lautasten tai valmistusastioiden määrä ei vaikuta aikaan.

Taulukossa annetut ajat koskevat keskimääräistä annoskokoa. Jos annokset ovat tavallista suurempia, pidennä aikaa.

### Vinkkejä

- Älä lämmitä suuria kimpaleita, esim. paistia, kokonaisina, vaan lämmitä elintarvike annoksina.
- Puolita tiiviit tuotteet, kuten täytetty paprika ja erilaiset lihakäärleet.
- Lämmitä kastikkeet erikseen. Poikkeuksena ruoat, jotka valmistetaan kastikkeessa (esim. gulassi).
- Peitä lämmitettävät tuotteet. Näin astiaan ei pääse tiivistymään höyryä.
- Huomioi, että leivitetty elintarvikkeet, kuten wieninleikkeet, eivät pysy rapeina.

## Ruokien lämmitys

- Peitä lämmitettävä tuote syvällä lautasella, lämmön- (vähintään 100 °C) ja höyrynkestävällä kelmulla.
- Aseta tuotteet ritilälle tai valmistusastiaan.

### Asetukset

Erikoisohjelmat  | Kuumennus | Höyrykypsennys

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

# Erikoisohjelmat

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

| Tuote                                                                                | 🕒* [min] |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Kasvikset</b>                                                                     |          |
| Porkkanat<br>Kukkakaali<br>Kyssäkaali<br>Pavut                                       | 6–7      |
| <b>Lisukkeet</b>                                                                     |          |
| Nuudelit<br>Riisi                                                                    | 3–4      |
| Perunat, pituussuuntaan halkaistuna                                                  | 12–14    |
| Knöödelit                                                                            | 15–17    |
| <b>Liha ja linnut</b>                                                                |          |
| Paisti viipaleina, 1,5 cm paksu<br>Liharullat, viipaleina<br>Gulassi<br>Lammasragout | 5–6      |
| Königsberger Klopse -lihapullat                                                      | 13–15    |
| Broilerleike<br>Kalkkunaleike                                                        | 7–8      |
| <b>Kala</b>                                                                          |          |
| Kalafileet, paksuus 2 cm                                                             | 6–7      |
| Kalafileet, paksuus 3 cm                                                             | 7–8      |
| <b>Valmiit ruoka-annokset</b>                                                        |          |
| Spagetti ja tomaattikastike                                                          | 13–15    |
| Porsaanpaisti, perunat, kasvikset                                                    | 12–14    |
| Täytetyt paprikat (puolitettut), riisi                                               | 13–15    |
| Kanaviillockki, riisi                                                                | 7–8      |
| Kasviskeitto                                                                         | 2–3      |
| Suurustettu keitto                                                                   | 3–4      |
| Kirkas keitto                                                                        | 2–3      |
| Pataruoat                                                                            | 4–5      |

🕒 aika

\* Ajat koskevat ruokia, jotka lämmitetään lautasella toisella lautasella peitettynä.

## Sulatus höyryllä

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

Käytä valuvien tuotteiden, kuten lintujen sulatukseen riittävästi valmistusastiaa, jonka alapuolelle olet asettanut vedenkeruustian tai lasisen uunipannun (vaihtelee malleittain). Näin tuotteet eivät makaa sulamisnesteessään.

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

Erikoisohjelmat  | Sulatus | Höyrykypsennys tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

# Erikoisohjelmat

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

| Pakaste                                         | Määrä         | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|-------------------------------------------------|---------------|---------|---------|---------|
| <b>Maitotuotteet</b>                            |               |         |         |         |
| 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   |
| <b>Hedelmät ja marjat</b>                       |               |         |         |         |
| 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   |
| <b>Kasvikset</b>                                |               |         |         |         |
| yhtenä kimpaleena pakastetut                    | 300 g         | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Kala</b>                                     |               |         |         |         |
| 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       |
| <b>Valmisruoat</b>                              |               |         |         |         |
| Liha, kasvikset, lisukkeet/<br>pataruoat/keitot | 480 g         | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Liha</b>                                     |               |         |         |         |
| 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   |

## Erikoisohjelmat

| Pakaste                              | Määrä  | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] | ⌛ [min] |
|--------------------------------------|--------|---------|---------|---------|
| 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   |
| <b>Linnut</b>                        |        |         |         |         |
| Broileri                             | 1000 g | 60      | 40      | 15–20   |
| Broilerinkoivet                      | 150 g  | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Broilerin leikkeet                   | 500 g  | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Kalkkunankoivet                      | 500 g  | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>Leivonnaiset</b>                  |        |         |         |         |
| Voitaikina-/hiivataikinalaivonnaiset | –      | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Kakkutaikinalaivonnaiset             | 400 g  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Sämpylät/leivät</b>               |        |         |         |         |
| 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

# Erikoisohjelmat

## Ryöppäys

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

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

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

## Asetukset

Erikoisohjelmat  | Ryöppäys tai

Toimintatavat  | 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) kiviin, pistele hedelmiin haarukalla tai puutikulla useita reikiä, sillä muutoin niiden kuori saattaa haljeta.

## 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 paineet umpioitavia tuotteita kasaan. Kolautta 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 makkarat

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 kytketty pois päältä.
- Ota tölkit lopuksi uunista, peitä ne pyyhkeellä ja anna niiden jäähtyä hitaasti noin vuorokauden ajan.

## Elintarvikkeiden umpiointi

- Työnnä ritilä kannatintasolle 1.
- Aseta tölkit ritilälle. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.

## Asetukset

Erikoisohjelmat  | Umpioiminen tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Umpiointiaika: ks. taulukko

# Erikoisohjelmat

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

🌡️ lämpötila, ⌚ umpiointiaika

\* Umpiointiajat on laskettu 1,0 l tölkeille. Jos käytät 0,5 l tölkkejä, lyhennä aikaa 15 minuutilla, 0,25 l tölkkejä käyttäessäsi 20 minuutilla.

## Hiivataikinan kohotus

- Valmista taikina reseptin mukaan.
- Aseta taikinakulho peittämättömänä ritalälle.

### Asetukset

Erikoisohjelmat  | Kohota hiivataikina

Aika: ks. resepti

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 40 °C

Aika: ks. resepti

## Astioiden desinfiointi

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

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

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

### Asetukset

Erikoisohjelmat  | Astioiden desinfiointi

Aika: 1 minuutti – 10 tuntia

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 15 minuuttia

# Erikoisohjelmat

## 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 Erikoisohjelmat  | Menukypsennys.

■ Valitse haluamasi ruoka-aine.

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

■ Valitse haluamasi arvot ja vahvista valintasi 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 Menu-kypsennys, näyttö pyytää sinua asettamaan pisimmän kypsennysajan vaativan ruoka-aineen uuniin.

■ Jos kypsennät valuttavia tai värjääviä elintarvikkeita reällisissä valmistusastioissa, aseta ne alimmaksi, heti lasisen uunipannun 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 – Menu-kypsennys – manuaalinen.

## Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

■ Kostuta pöytäkäyttöön tarkoitettut käsipyyhkeet ja kääri ne tiiviisti rullalle.

■ Aseta käsipyyhkeet vierekkäin reälliseen höyrytysastiaan.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Kost. pyyhkeiden lämm.

tai

Toimintatavat  | 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 ritalle.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Liivatteen sulatus  
tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys   
Lämpötila: 90 °C  
Aika: 1 minuutti

## Hunajan pehmentäminen

- Avaa tölkin kantta hieman ja laita tölkki reälliseen höyrytysastiaan.
- Sekoita hunajaa ainakin kerran pehmentämisen aikana.

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Hunajan pehmentäminen  
tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys   
Lämpötila: 60 °C  
Aika: 90 minuuttia (tölkin koko tai hunajan määrä ei vaikuta aikaan)

## Suklaan sulatus

Voit sulattaa höyryuunissa kaikentyyppistä 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 höyrynksettävällä kelmulla.
- Jos suklaata on paljon, sekoita sitä sulatuksen aikana kerran.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Suklaan sulatus  
tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys   
Lämpötila: 65 °C  
Aika: 20 minuuttia

## Jogurtin valmistus

Tarvitset jogurtin valmistukseen maitoa sekä tuoretta jogurttia, jossa on elävä bakteerikanta, tai esim. luontaistuotekaupoista 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 tölkejä 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 valmistaa seos bakteerikannasta pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Kaada seos tölkkeihin ja sulje tölkit.

- Aseta suljetut tölkit reiälliseen valmistusastiaan. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Aseta tölkit jääkaappiin välittömästi toiminnon päätyttyä. Älä liikuttele tölkkejä tarpeettomasti.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Jogurtin valmistus

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 40 °C

Aika: 5:00 tuntia

## Mahdollisia syitä epätyytyttävään 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.

## Silavan sulatus

Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

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

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Silavan sulatus

tai

Toimintatavat  | 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 höyrynkestävällä kel-  
mulla.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Sipulien haudutus

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

## Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa höyryuunilla mehua peh-  
meistä ja keskikovista marjoista ja he-  
delmistä.

Ylikypsät hedelmät ovat mehustamiseen  
mitä parhaita. Mitä kypsempiä hedel-  
mät tai marjat ovat, sitä enemmän ja  
aromikkaampaa mehua niistä irtoa.

## Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedel-  
mät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

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

Pilko isot hedelmät, kuten omenat n.  
2 cm:n kuutioiksi. Mitä kovempi hedel-  
mä on, sitä pienemmäksi se täytyy pilk-  
koa.

## Vinkkejä

- Jotta saat tasaisemman makuista me-  
hua, sekoita makean ja happaman  
makuista hedelmiä ja marjoja keske-  
nään.
- Saat useimmista hedelmistä ja mar-  
joista enemmän ja aromiltaan parem-  
paa 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 hedel-  
miin 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.
- Laita sen alapuolelle reiätön valmis-  
tusastia, vedenkeruuastia tai lasinen  
uunipannu (vaihtelee malleittain) me-  
hun keräämistä varten.

## Asetukset

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

# Erikoisohjelmat

## Vihannesten ja hedelmien kalttaaminen

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

### Asetukset

Toimintatavat ☐ | Höyrykypsennys   
Lämpötila: 100 °C  
Aika: ks. taulukko

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

 Aika

## 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 kotahelelmille.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät ja marjat  
| Omenat | kokonainen  
tai

Toimintatavat ☐ | Höyrykypsennys   
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

Toimintatavat ☐ | Höyrykypsennys   
Lämpötila: 100 °C  
Aika: 4 minuuttia

Valitsemalla toimintatavan Pikakypsennys  voit sulattaa, lämmittää ja kypsentää elintarvikkeita höyryn ja mikroaaltojen yhdistelmällä.

Lämmitysvaiheessa uunitila lämpenee asettamaasi lämpötilaan höyrytoiminnolla. Kun asettamasi lämpötila on saavutettu, mikroaaltotoiminto kytkeytyy päälle, minkä jälkeen höyrynkehitin ja magnetrони toimivat molemmat toiminnon loppuun asti.

Pelkkää höyryä käyttävissä toimintatavoissa kesto aika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

Yhdistelmätoimintatavan Pikakypsennys  etuna on, että

- ruoka sulaa, lämpenee tai kypsyy lyhyemmässä ajassa kuin pelkkää höyryä käytettäessä
- ruoka ei kypsy liikaa tai kuivu, kuten pelkkiä mikroaaltoja käytettäessä
- voit sulattaa ja kuumentaa ruoan samalla kertaa yhdellä toiminnolla,
- ruokaa ei tarvitse sekoittaa kesken toiminnon

## Sulatus ja lämmitys toimintatavalla Pikakypsennys

|                                                    |  [W] |  [min] |  [°C] | Valmistusastia |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ruoka-annoksen lämmitys<sup>1,2</sup></b>       |                                                                                       |                                                                                         |                                                                                        |                |
| Nuudelit tomaattikastikkeessa, 400 g (Suhde 5 : 3) | 300                                                                                   | 7–8                                                                                     | 90                                                                                     | syvä lautanen  |
| Lihapullat, perunamuusi ja punakaali, 450 g        | 300                                                                                   | 11                                                                                      | 85                                                                                     | syvä lautanen  |
| <b>Sulatus ja lämmitys<sup>1,2</sup></b>           |                                                                                       |                                                                                         |                                                                                        |                |
| Pakastekeitot/-pataruoat, 250 g                    | 300                                                                                   | 10–11                                                                                   | 95                                                                                     | kulho          |
| Pakastekeitot/-pataruoat, 500 g                    | 300                                                                                   | 15–16                                                                                   | 90                                                                                     | kulho          |

 mikroaaltoteho,  aika,  lämpötila

<sup>1</sup> Älä peitä ruokaa.

<sup>2</sup> Aseta ruoka lasisella uunipannulla kannatintasolle 1.

# Pikakypsennys

## (Kiinteiden) kuoriperunoiden keittäminen

- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.
- Laita pestyt kuoriperunat vierekkäin reiälliseen valmistusastiaan.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kasvikset | Perunat | Kuoriperunat | kiinteä peruna | ... | Pikakypsennys

tai

Toimintatavat  | Pikakypsennys 

Mikroaaltoteho/lämpötila: 80 W + 100 °C

Aika: ks. taulukko

| Perunoiden koko          | Määrä           |  <sup>4</sup> |  [min] |
|--------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| pieni (40–60 g)          | 200 g (4 kpl)   | 2                                                                                              | 15                                                                                      |
|                          | 600 g (12 kpl)  | 2                                                                                              | 18                                                                                      |
|                          | 1000 g (20 kpl) | 2                                                                                              | 21                                                                                      |
| keskikokoinen (90–110 g) | 200 g (2 kpl)   | 2                                                                                              | 18                                                                                      |
|                          | 600 g (6 kpl)   | 2                                                                                              | 21                                                                                      |
|                          | 1000 g (10 kpl) | 2                                                                                              | 24                                                                                      |
| iso (140–160 g)          | 300 g (2 kpl)   | 2                                                                                              | 22                                                                                      |
|                          | 600 g (4 kpl)   | 2                                                                                              | 25                                                                                      |
|                          | 900 g (6 kpl)   | 2                                                                                              | 29                                                                                      |

<sup>4</sup> kannatintaso,  aika

## Riisin kypsennys

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

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

## Valmistusastiat

Käytä rei'ittämätöntä kypsennysastiaa.

## Esivalmistelut

Huuhtele riisi ennen kypsennystä. Jos huuhtelet riisin kypsennysastias-  
sa, 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 | ... | Pikakypsennys

tai

Toimintatavat  Pikakypsennys 

Mikroaaltoteho/lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

|               | Suhde<br>Riisi : neste | Lisäksi              |  <sup>4</sup> | <br>[W] | <br>[min] | <br>[°C] |
|---------------|------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basmatiriisi  | 1 : 2                  | suolaa               | 2                                                                                               | 300                                                                                       | 9                                                                                           | 100                                                                                         |
| Parboil-riisi | 1 : 2                  | suolaa               | 2                                                                                               | 150                                                                                       | 17                                                                                          | 100                                                                                         |
| Riisipuuro    | 1 : 3                  | sokeria <sup>1</sup> | 2                                                                                               | 150                                                                                       | 21                                                                                          | 100                                                                                         |

<sup>4</sup> kannatintaso,  mikroaaltoteho,  aika,  lämpötila

<sup>1</sup> Lisätään kypsennyksen jälkeen.

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

Suosittellemme, että käytät elintarvikkeiden sulatukseen ja lämmitykseen seuraavia mikroaaltotehoja:

|  [W] | Sulatus                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 80                                                                                    | erittäin herkäät elintarvikkeet:<br>voi, kerma- ja voikreemikakut, juusto           |
| 150                                                                                   | kaikki muut elintarvikkeet                                                          |
|                                                                                       | Lämmitys                                                                            |
| 450                                                                                   | vauvan- ja lastenruoka                                                              |
| 600                                                                                   | erilaiset elintarvikkeet,<br>valmisruokapakasteet, joita ei ole tarkoitus ruskistaa |
| 850                                                                                   |                                                                                     |
| 1000                                                                                  | juomat                                                                              |

 mikroaaltoteho

Tarvittava aika vaihtelee ruoan koostumuksen, määrän ja alkulämpötilan mukaan. Katso ajat seuraavien sivujen taulukoista.

## Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

 **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.

## Vinkkejä

- Anna pakasteiden sulaa ilman pakkausta suoraan lasisella uunipannulla. Kun sulatat suuria määriä, aseta pakasteet mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta astia lasiselle uunipannulle.
- Valmisruokapakasteet voit sulattaa ja lämmittää samalla kertaa. Noudata pakkauksen ohjeita.

## Pakasteiden sulatus

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Aseta pakaste lasisella uunipannulla kannatintasolle 1.
- Peitä pakaste tarvittaessa.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Sulatus | Mikroaalto.
- Muuta tarvittaessa suositustehoa ja sulatusaikaa.
- Valitse Aloitus.

- Sulatuksen aikana:

Sekoita tai käännä elintarvikkeita tai vaihda niiden paikkaa astiassa. Sekoita ruokaa reunoilta keskustaan päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

- Anna sulatetun ruoan tasaantua huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan, jotta lämpö ehtisi jakautua tasaisesti ruokaan.

## Vaihtoehtoiset asetukset

Toimintatavat  | Mikroaalto 

Mikroaaltoteho: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

## Ohjeita taulukon lukemiseen

Noudata ilmoitettuja mikroaaltotehoja, aikoja ja tasausaikoja. Niissä on otettu huomioon ruoan koostumus, määrä ja alkulämpötila.

## Ajan valinta

- Yleensä kannattaa valita ensiksi aika, joka on ilmoitettujen aikojen keskiluvussa.

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

| Pakaste                                    | Määrä          |  [W] |  [min] |  [min] | Sekoita/<br>käännä/<br>vaihda<br>paikkaa | Peite-<br>täänkö? |
|--------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|
| <b>Maitotuotteet</b>                       |                |                                                                                       |                                                                                         |                                                                                         |                                          |                   |
| Kerma                                      | 2,5 dl         | 80                                                                                    | 14                                                                                      | 10–15                                                                                   | 5 minuutin<br>välein                     | kyllä             |
| Voi                                        | 250 g          | 80                                                                                    | 12–14                                                                                   | 5–10                                                                                    | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Juustoviipaleet                            | 250 g          | 80                                                                                    | 6–7                                                                                     | 10–15;<br>levitä vii-<br>paleet eril-<br>leen                                           | 3 minuutin<br>jälkeen                    | ei                |
| Maito                                      | 5 dl           | 150                                                                                   | 22–23                                                                                   | 5–10                                                                                    | 2 kertaa<br>7 min välein                 | kyllä             |
| <b>Leivonnaiset/kakut</b>                  |                |                                                                                       |                                                                                         |                                                                                         |                                          |                   |
| Kuivakakku<br>(1 pala)                     | 100 g          | 150                                                                                   | 1–2                                                                                     | 5–10                                                                                    | –                                        | kyllä             |
| Kuivakakku<br>(1 pala)                     | 300 g          | 150                                                                                   | 3–4                                                                                     | 10–15                                                                                   | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Hedelmäkakku<br>(3 palaa)                  | 3 x 100 g      | 150                                                                                   | 9–10                                                                                    | 10–15                                                                                   | 5 minuutin<br>jälkeen                    | kyllä             |
| Tosca-kakku<br>(3 palaa)                   | 3 x 100 g      | 150                                                                                   | 5–6                                                                                     | 10–15                                                                                   | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Kermakakku/<br>Voikreemikakku<br>(1 pala)  | 100 g          | 80                                                                                    | 3–4                                                                                     | 10–15                                                                                   | –                                        | kyllä             |
| Kermakakku/<br>Voikreemikakku<br>(3 palaa) | 3 x 100 g      | 80                                                                                    | 5,5–6,5                                                                                 | 10–15                                                                                   | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Sämpylä (4 kpl)                            | 4 x<br>n. 50 g | 150                                                                                   | 4–5                                                                                     | 5–10                                                                                    | kun puolet<br>ajasta kulunut             | ei                |
| <b>Hedelmät ja marjat</b>                  |                |                                                                                       |                                                                                         |                                                                                         |                                          |                   |
| Mansikat, vadelmat                         | 150 g          | 80                                                                                    | 11–12                                                                                   | 5–10                                                                                    | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Viinimarjat                                | 250 g          | 80                                                                                    | 13–14                                                                                   | 5–10                                                                                    | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Luumut                                     | 500 g          | 150                                                                                   | 13–15                                                                                   | 5–10                                                                                    | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

| Pakaste                       | Määrä  | <br>[W] | <br>[min] | <br>[min] | Sekoita/<br>käännä/<br>vaihda<br>paikkaa | Peite-<br>täänkö? |
|-------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|
| <b>Liha</b>                   |        |                                                                                          |                                                                                            |                                                                                            |                                          |                   |
| Naudan jauheliha              | 500 g  | 150<br>+<br>80                                                                           | 8–9<br>+<br>17–19                                                                          | 10–15                                                                                      | 2 kertaa<br>10 min välein                | ei                |
| Broileri                      | 1000 g | 150                                                                                      | 25–28                                                                                      | 10–15                                                                                      | 10 minuutin<br>välein                    | ei                |
| <b>Kasvikset</b>              |        |                                                                                          |                                                                                            |                                                                                            |                                          |                   |
| Herneet                       | 250 g  | 150                                                                                      | 9–10                                                                                       | 5–10                                                                                       | kun puolet<br>ajasta kulunut             | kyllä             |
| Parsa                         | 250 g  | 150                                                                                      | 11–12                                                                                      | 5–10                                                                                       | 5 minuutin<br>jälkeen                    | kyllä             |
| Pavut                         | 500 g  | 150                                                                                      | 16–17                                                                                      | 5–10                                                                                       | 2 kertaa<br>5 min välein                 | kyllä             |
| Punakaali (annos-<br>paloina) | 500 g  | 150                                                                                      | 18–19                                                                                      | 5–10                                                                                       | 2 kertaa<br>5 min välein                 | kyllä             |
| Pinaatti (annospa-<br>loina)  | 300 g  | 150                                                                                      | 14–15                                                                                      | 10–15                                                                                      | 2 kertaa<br>5 min välein                 | kyllä             |

 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Kuumennus

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.



Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

Jos lämmität tuttipullon tai muun lastenruoan liian kuumaksi, lapsi voi polttaa itsensä.

Lämmitä vauvan- ja lastenruokia vain 60–70 sekuntia 450 W:n teholla.

Sekoita tai ravistele ruokia, erityisesti vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei vauva polta suutaan.



Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysten.

Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto (☞), neste voi kuumentua kiehuvaaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti.

Tämän ns. viivästyneen kiehtaamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään.

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta.

Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista.

Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

## Vinkkejä

- Peitä lämmitettävä tuote aina, paitsi kun lämmität juomia tai paneroituja ruokia.
- Ota huomioon, että elintarvikkeet, joiden alkulämpötila on n. 5 °C (jääkaapilämpötila), tarvitsevat pitemmän lämmitysajan kuin huoneenlämpöiset elintarvikkeet.
- Jos olet epävarma siitä, onko ruoka tarpeeksi lämmintä, lämmitä sitä vielä hetki.
- Valmisruokapakasteet voit sulattaa ja lämmittää samalla kertaa. Noudata pakkauksen ohjeita.

## Ruokien lämmitys

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Aseta lämmitettävä ruoka lasisella uunipannulla kannatintasolle 1.
- Peitä ruoka tarvittaessa.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Kuumennus | Mikroaalto.
- Muuta tarvittaessa suositustehoa ja aikaa.
- Valitse Aloitus.
- Lämmityksen aikana:  
Sekoita tai käännä elintarvikkeita tai vaihda niiden paikkaa astiassa. Sekoita ruokaa reunoilta keskustaan päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.



Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

Käytä aina patakintaita laittaessasi kätesi kuumaan uunitilaan tai ottaessasi astioita ulos uunista.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

- Anna lämmitetyn ruoan tasaantua huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua, jotta lämpö ehtisi jakautua tasaisesti ruokaan.

## Vaihtoehtoiset asetukset

Toimintatavat  | Mikroaalto 

Mikroaaltoteho: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

## Ohjeita taulukon lukemiseen

Noudata ilmoitettuja mikroaaltotehoja, aikoja ja tasausaikoja. Niissä on otettu huomioon ruoan koostumus, määrä ja alkulämpötila.

## Ajan valinta

- Yleensä kannattaa valita ensiksi aika, joka on ilmoitettujen aikojen keskiluvussa.

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Lämmitys toimintatavalla Mikroaalto

| Tuote                                        | Määrä                  |  [W] |  [min:s] |  [min] | Sekoita/<br>käännä/<br>vaihda<br>paikkaa       | Peite-<br>täänkö? |
|----------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Juomat<sup>1</sup></b>                    |                        |                                                                                       |                                                                                           |                                                                                         |                                                |                   |
| Kahvi, tarjoilulämpötila 60–65 °C            | 1 kupillinen (2 dl)    | 1000                                                                                  | 1:10–1:20                                                                                 | –                                                                                       | ennen lämmitystä                               | ei                |
| Maito, tarjoilulämpötila 60–65 °C            | 1 kupillinen (2 dl)    | 1000                                                                                  | 1:20–1:30                                                                                 | –                                                                                       | ennen lämmitystä                               | ei                |
| Veden kiehaus                                | 1 kupillinen (1,25 dl) | 1000                                                                                  | 1:40–1:50                                                                                 | –                                                                                       | ennen lämmitystä                               | ei                |
| Tuttipullo (maito)                           | noin 2 dl              | 450                                                                                   | 1:30–1:40                                                                                 | 1                                                                                       | ennen nauttimista                              | ei                |
| Hehkuviini, glögi tarjoilulämpötila 60–65 °C | 1 kupillinen (2 dl)    | 1000                                                                                  | 1:00–1:10                                                                                 | –                                                                                       | ennen lämmitystä                               | ei                |
| <b>Tuote<sup>2</sup></b>                     |                        |                                                                                       |                                                                                           |                                                                                         |                                                |                   |
| Lastenruoka (huoneenlämpötila)               | 1 tölkki (190 g)       | 450                                                                                   | 1:00–1:10                                                                                 | 1                                                                                       | ennen nauttimista                              | ei                |
| Kyljys, paistettu                            | 200 g                  | 600                                                                                   | 4:20–4:50                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet ajasta kulunut                      | ei                |
| Kalafilee, paistettu                         | 200 g                  | 600                                                                                   | 3:50–4:20                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet ajasta kulunut                      | ei                |
| Paisti ja kastike                            | 200 g                  | 600                                                                                   | 4:50–5:20                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet ajasta kulunut                      | kyllä             |
| Lisukkeet                                    | 250 g                  | 600                                                                                   | 3:40–4:10                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet ajasta kulunut                      | kyllä             |
| Kasvikset                                    | 250 g                  | 600                                                                                   | 3:50–4:20                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet ajasta kulunut ja ennen nauttimista | kyllä             |
| Paistikastike                                | 250 g                  | 600                                                                                   | 4:10–4:40                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet ajasta kulunut ja ennen nauttimista | kyllä             |

## Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

| Tuote            | Määrä |  [W] |  [min:s] |  [min] | Sekoita/<br>käännä/<br>vaihda<br>paikkaa                | Peite-<br>täänkö? |
|------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------|
| Keitto/pataruoka | 250 g | 600                                                                                   | 4:00–4:30                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet<br>ajasta kulunut<br>ja ennen<br>nauttimista | kyllä             |
|                  | 500 g | 600                                                                                   | 7:00–7:30                                                                                 | 1                                                                                       | kun puolet<br>ajasta kulunut<br>ja ennen<br>nauttimista | kyllä             |

 mikroaaltoteho,  aika,  tasausaika

- <sup>1</sup> Välttät nesteiden viivästyneen kiehtaamisen ja siitä aiheutuvat kuumat roiskeet, kun sekoitat kuumennettavaa nestettä ennen kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.
- <sup>2</sup> Ajat on laskettu elintarvikkeille, joiden lämpötila on n. 5 °C. Jos ruokaa ei ole tarkoitettu säilytettäväksi jääkaapissa, aikojen määrittelyssä on oletettu, että ruoan lämpötila ennen lämmitystä on n. 20 °C. Lämmitä ruoat (paitsi vauvanruoat ja vatkatut kastikkeet) noin 70–75 °C:een lämpötilaan.

# Automaattiohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla 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 (esim. Kala).

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

**Vinkki:** Valitsemalla  Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin tuote tulee laittaa uuniin.

## 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.
- Kypsäysaste näkyy näytössä palkkina, jossa on seitsemän segmenttiä. Aseta kypsäysaste koskettamalla vastaavaa segmenttiä.

- Ryhmässä Riisi on pitkäjyväinen riisi- ja pyöreäjyväinen riisi -ohjelmien lisäksi valittavana vaihtoehto Yleinen. Käytä tätä automaattiohjelmia, 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.
- Valikon kohdasta Kyps.vaiheiden näyttö 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  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 uunitilan kuumien pintojen kanssa. Palovamman vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys.
- Voit tallentaa automaattiohjelmia myös kohtaan Omat ohjelmat.

## Haku

(kielen mukaan)

Kohdasta Automaattiohjelmat voit etsiä ohjelmaryhmien ja automaattiohjelmien nimiä.

Haku toimii tekstihakuna ja voit etsiä myös nimen osaa.

Olet päävalikossa.

- Valitse Automaattiohjelmat **Auto**.

Ryhmien valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse Haku.
- Syötä kirjainnäppäimistöllä teksti, jota haluat etsiä, esim. "lohi".

Hakutulosten määrä tulee näkyviin näytön alariville.

Jos osumia ei löydy yhtään tai niitä löytyy yli 40, kenttä Osumia jää pois käytöstä ja sinun on muutettava hakutekstiä.

- Valitse XXOsumia .

Löydetyt ryhmät ja automaattiohjelmat tulevat näkyviin.

- Valitse haluamasi automaattiohjelma tai ryhmä ja sen jälkeen haluamasi ohjelma.

Automaattiohjelma käynnistyy.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

MyMiele   -valikkoon voit tallentaa usein käyttämiäsi toimintatapoja tai ohjelmia.

Tämä helpottaa erityisesti automaattiohjelmien käyttöä, kun sinun ei enää tarvitse selata kaikkia valikon tasoja läpi ohjelman käynnistääksesi.

**Vinkki:** Voit myös asettaa MyMiele-valikon aloitusnäytöksi (ks. kappale Asetukset – Aloitusnäyttö).

## Valintojen lisääminen

Voit lisätä MyMieleen jopa 20 valintaa.

■ Valitse MyMiele  .

■ Valitse Lisää tietä.

Voit lajitella valinnat seuraavien alaotsikoiden alle:

- Toimintatavat 
- Automaattiohjelmat 
- Erikoisohjelmat 
- Omat ohjelmat 
- Hoito 

■ Vahvista valitsemalla OK.

Valitsemasi alaotsikko ja sen symboli tulevat luetteloon.

■ Suorita seuraavat valinnat samalla tavalla. Valittavana ovat nyt enää vain alaotsikot, joita et ole vielä valinnut.

## Valintojen poistaminen

■ Valitse MyMiele  .

■ Kosketa poistettavaa valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.

■ Valitse Poista.

Kyseinen valinta poistuu luettelosta.

## Valintojen siirtäminen

■ Valitse MyMiele  .

■ Kosketa siirrettävää valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.

■ Valitse Siirrä.

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

■ Siirrä valinta.

Kyseinen valinta siirtyy valitsemaasi kohtaan.

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

- Voit yhdistää samaan ohjelmaan jopa 9 erilaista vaihetta ja tehdä siten ohjelmista lempiruokiesi 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.

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 ja toimi sitten kuten ensimmäistä kypsennysvaihetta ohjelmoidessasi.

Jos haluat tarkistaa asetuksia tai muuttaa niitä jälkikäteen, kosketa kyseistä kypsennysvaihetta.

- Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Tallenna.
- Nimeä ohjelma kirjainnäppäimistön avulla.

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kun nimi on valmis, valitse Tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

# Omat ohjelmat

## Omien ohjelmien käynnistys

■ Laita valmistettava tuote uuniin.

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Valitse haluamasi ohjelma.

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.

- Kyps.vaiheiden näyttö

Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.

■ Valitse haluamasi valikon kohta.

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamana si ajankohtana.

■ Kun ohjelma on päättynyt, valitse Sulje.

## Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Kosketa muutettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.

■ Valitse Muuta.

■ Valitse kypsennysvaihe, jota haluat muuttaa, tai valitse Lisää, jos haluat lisätä kypsennysvaiheen.

■ Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

■ Jos haluat käynnistää muuttamasi ohjelman muuttamatta sitä, valitse Käynnistä.

■ 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.

## Omien ohjelmien nimeäminen uudelleen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa muutettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse Anna nimi.
- Muuta ohjelman nimeä kirjainnäppäimistön avulla.

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kun olet muuttanut ohjelman nimen, valitse Tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvasta valitsemalla OK.
- Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

## Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa poistettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse Poista.
- Vahvasta valitsemalla Kyllä.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

## Oman ohjelman paikan vaihtaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa siirrettävää ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse Siirrä.

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

- Vaihda ohjelman paikkaa.

Ohjelma siirtyy valitsemaasi kohtaan.

## Tietoja vertailutestejä varten

### Normin EN 60350-1 mukaiset kokeiluruoat (Toimintatapa Höyrykypsennys )

| Kokeiluruoka                 | Valmistusastia  | Määrä [g]    |  <sup>41</sup> |  <sup>2</sup> [°C] |  [min] |
|------------------------------|-----------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Höyrynlisäys                 |                 |              |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Parsakaali (8.1)             | 1x DGGL 1/2-40L | 300          | mikä tahansa                                                                                    | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| Höyryn tasainen jakautuminen |                 |              |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Parsakaali (8.2)             | 2x DGGL 1/2-40L | maksimi      | mikä tahansa <sup>3</sup>                                                                       | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| Laitteen kapasiteetti        |                 |              |                                                                                                 |                                                                                                     |                                                                                         |
| Herneet (8.3)                | 4x DGGL 1/2-40L | kussakin 875 | 2, 4 <sup>4</sup>                                                                               | 100                                                                                                 | <sup>5</sup>                                                                            |

<sup>4</sup> kannatintaso(t),  lämpötila,  kesto aika

<sup>1</sup> Työnnä vedenkeruuastia tai lasinen uunipannu (vaihtelee malleittain) kannatintasolle 1.

<sup>2</sup> Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

<sup>3</sup> Työnnä kaksi DGGL 1/2-40L -valmistusastiaa peräkkäin samalle kannatintasolle.

<sup>4</sup> Työnnä kaksi DGGL 1/2-40L -valmistusastiaa peräkkäin kummallekin kannatintasolle.

<sup>5</sup> Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

### Kokeiluruokia Menu-kypsennys<sup>1</sup> (Toimintatapa Höyrykypsennys )

| Kokeiluruoka                               | Valmistusastia | Määrä [g] |  <sup>42</sup> |  [°C] | Korkeus [cm]                  |  [min] |
|--------------------------------------------|----------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Kiinteät perunat, loh-kottuna <sup>3</sup> | 1/2 DGGL 40 L  | 800       | 4                                                                                               | 100                                                                                    | –                             | 17                                                                                      |
| Lohifilee, pakaste, ei sulatettu           | 1/2 DGGL 40 L  | 4 x 150   | 2                                                                                               | 100                                                                                    | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11                                                                           |
| Parsakaali, paloitetu                      | 1/2 DGGL 40 L  | 600       | 3                                                                                               | 100                                                                                    | –                             | 4                                                                                       |

<sup>4</sup> kannatintaso,  lämpötila,  kesto aika

<sup>1</sup> Toimintajärjestys: ks. kappale Höyrykypsennys – Menu-kypsennys – manuaalinen.

<sup>2</sup> Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.

<sup>3</sup> Laita 1. kokeiluruoka (perunat) kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

## Normin EN 60705 mukaiset kokeiluruoat (Toimintatapa Pikakypsennys <sup>1)</sup>)

| Kokeiluruoka                |  <sup>42</sup> |  [W] |  <sup>3</sup> [°C] |  [min] |  <sup>4</sup> [min] | Huomautus                                                                                        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Munajuusto, 1000 g (12.3.1) | 1                                                                                               | 150                                                                                   | 80                                                                                                  | 19–20                                                                                   | 120                                                                                                  | Astia: ks. kuvaus 12.3.1.2 ja liite B, Mitat yläreunasta mitattuna 250 x 250 mm, ilman kantta    |
| Hiekkakakku, 475 g (12.3.2) | 1                                                                                               | 300                                                                                   | 85                                                                                                  | 7                                                                                       | 5                                                                                                    | Astia: ks. kuvaus 12.3.2.2 ja liite B, Ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta |

<sup>4</sup> kannatintaso,  mikroaaltoteho,  lämpötila,  sulatus- tai kypsennysaika,  tasausaika

<sup>1</sup> Yhdistetty höyryuuni- ja mikroaaltotoimintatapa.

<sup>2</sup> Käytä lasista uunipannua laskutasona.

<sup>3</sup> Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

<sup>4</sup> Anna kokeiluruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran. Tänä aikana lämpötila jakautuu tasaisesti ruokaan.

## Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto <sup>1)</sup>)

| Kokeiluruoka                                        |  <sup>41</sup> |  [W] |  [min] |  <sup>2</sup> [min] | Huomautus                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Munajuusto, 1000 g (12.3.1)                         | 1                                                                                               | 450                                                                                   | 19–20                                                                                   | 120                                                                                                  | Astia: ks. kuvaus 12.3.1.2 ja liite B, Mitat yläreunasta mitattuna 250 x 250 mm, ilman kantta                                    |
| Hiekkakakku, 475 g (12.3.2)                         | 1                                                                                               | 450<br>+<br>300                                                                       | 4<br>+<br>10–10:30                                                                      | 5                                                                                                    | Astia: ks. kuvaus 12.3.2.2 ja liite B, Ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta                                 |
| Lihamureke, 900 g (12.3.3)                          | 1                                                                                               | 600<br>+<br>450                                                                       | 8<br>+<br>18–19                                                                         | 5                                                                                                    | Astia: ks. kuvaus 12.3.3.2 ja liite B, Mitat yläreunasta mitattuna 250 x 124 mm, ilman kantta, aseta astia poikittain uunitilaan |
| Lihan sulatus (nau-<br>dan jauheliha), 500 g (13.3) | 1                                                                                               | 150<br>+<br>80                                                                        | 8–9<br>+<br>17–19                                                                       | 10                                                                                                   | Astia: ks. kuvaus 13.3.2 ja liite B, ilman kantta, käännä sulatuksen puolivälissä                                                |
| Vadelmat, 250 g (A.3.2)                             | 1                                                                                               | 80                                                                                    | 12–13                                                                                   | 3                                                                                                    | Astia: ks. kuvaus A.3.2.2, ilman kantta                                                                                          |

<sup>4</sup> kannatintaso,  mikroaaltoteho,  sulatus- tai kypsennysaika,  tasausaika

<sup>1</sup> Käytä lasista uunipannua laskutasona.

<sup>2</sup> Anna kokeiluruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran. Tänä aikana lämpötila jakautuu tasaisesti ruokaan.

## Puhdistus ja hoito



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna uunitilan, kannattimien ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.



Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita.

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

Käytä puhdistukseen vain tavallisia kotitalouskäyttöön tarkoitettuja pesuaineita.

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

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

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.

Jos käynnistät viallisen höyryuunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle.

Tarkasta luukku ja luukun tiiviste vaurioiden varalta. Jos havaitset vaurioita, älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin Miele-huolto on korjannut laitteen.

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

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

## Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, 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)
- ihmesieniä (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.

## Uunitilan puhdistus

Puhdista ja kuivaa uunitila, luukun tiivisteet, vedenkeruukouru ja luukun sisäpinta joka käyttökerran jälkeen.

- Poista:
  - tiivistynyt vesi sienellä tai sieniliinalla,
  - kevyt rasvapitoinen lika sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Pyyhi pinnat jokaisen puhdistuskerran jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusaineen jäämiä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

## Automaattisen luukunaukaisimen puhdistus

Huolehdi siitä, ettei luukunaukaisin pääse jumiutumaan ruuanjäämien tai muun lian vuoksi.

- Pyyhi luukun aukaisimeen joutunut lika **välittömästi** puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Pyyhi pinnat jokaisen puhdistuskerran jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusaineen jäämiä.

# Puhdistus ja hoito

## Vesisäiliön puhdistus

- Ota vesisäiliö jokaisen höyrykypsen nyskerran jälkeen ulos laitteesta.
- Irrota läikkymissuojus.
- Tyhjennä vesisäiliö.
- Huuhtelee vesisäiliö käsin ja kuivaa se, niin ehkäiset kalkin kertymistä säiliöön.
- Asenna läikkymissuojus takaisin paikalleen vesisäiliöön. Varmista, että läikkymissuojus napsahtaa kunnolla paikalleen.

## Varusteiden puhdistus

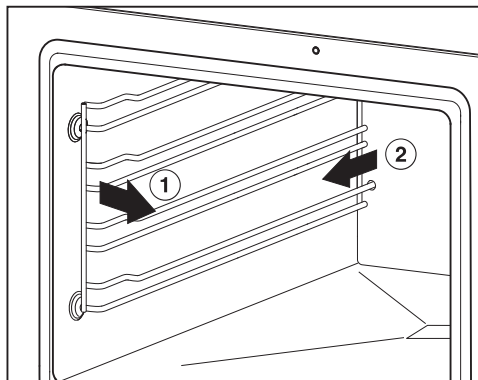
Kaikki varusteet ovat konepesun kestäviä.

### Lasisen uunipannun, ritilän, valmistusastioiden puhdistus

- Huuhtelee ja kuivaa lasinen uunipannu, ritilä ja valmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista sinertävät värjäymät valmistusastioista etikalla ja huuhtelee ne lopuksi puhtaalla vedellä.

## Kannattimien puhdistus

Kannattimet voi pestä astianpesukoneessa.



- Vedä kannattimet irti etuosan kiinnityskohdasta (1.) ja ota ne pois paikaltaan (2.).
- Pese kannattimet astianpesukoneessa tai puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna kannattimet huolellisesti takaisin paikalleen.

Ellet aseta kannattimia kunnolla paikalleen, ne voivat irrota, jolloin astiat voivat pudota tai kallistua.

Kannattimet kiinnittyvät muoviholkkeihin. Tarkasta holkit vaurioiden varalta.

Jos holkit ovat vaurioituneet, älä käytä uunia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla ennen kuin rikkinäiset holkit on vaihdettu uusiin.

## Hoito

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

## 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 kalkinpoistoainepitoisuutta, jolloin kalkinpoistotulos voi kärsiä.

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

Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.

Höyryuunille on tietyin 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.

## Kalkinpoiston käynnistäminen

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Valitse Hoito ☺ | Kalkinpoisto.

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

- Täytä vesisäiliö haalealla vedellä merkintään  asti ja lisää veteen 2 Mielen kalkinpoistotablettia.
- Odota, kunnes kalkinpoistotabletit ovat liuenneet.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.
- 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 raikkaalla vedellä.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kun jäljellä oleva aika on kulunut, Valmis tulee näyttöön ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

# Puhdistus ja hoito

---

## Kalkinpoiston päätyessä

- Kytke höyryuunin virta pois päältä.
- Ota vesisäiliö ulos ja irrota läikkymissuojus.
- Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
- Anna uunitilan jäähtyä.
- Kuivaa uunitila lopuksi.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

## Liotus

Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepin-  
taisimpia likajäämiä.

- Anna uunitilan jäähtyä.
- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Poista karkea lika liinalla.
- Valitse Hoito ☉ | Liotus.

Liotustoiminto kestää n. 10 minuuttia.

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](http://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                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F44                                                                 | <p>Laitteessa on tekninen häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja muutaman minuutin kuluttua takaisin päälle.</li> <li>■ Jos virheilmoitus tulee taas näkyviin, ota yhteyttä Miele-huoltoon.</li> </ul>                                 |
| <b>Näyttöön tulee jokin ilmoitus, jota ei ole tässä taulukossa.</b> | <p>Elektroniikkaan on tullut toimintahäiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Irrota höyryuuni kokonaan sähköverkosta noin minuutiksi.</li> <li>■ Jos häiriö toistuu, kun liität laitteen takaisin sähköverkkoon, ota yhteys valtuutettuun Miele-huoltoliikkeeseen.</li> </ul> |

## Odottamaton käyttäytyminen

| Ongelma                                                                                                    | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uuni ei kuumene.</b>                                                                                    | <p>Messutoiminto on kytketty päälle. Höyryuunin toimintoja voi käynnistää, mutta uuni ei lämpene.</p> <p>■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Myymälä).</p> <p>Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaaatikon vaikutuksesta.</p> <p>■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.</p>                                                                                                                   |
| <b>Höyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen.</b>                      | <p>Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen.</p> <p>■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).</p>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uunista tulee käytön aikana epätavallisen paljon höyryä tai höyryä tulee epätavallisista paikoista.</b> | <p>Luukku ei ole kunnolla kiinni.</p> <p>■ Sulje luukku.</p> <p>Uuniluukun tiivistekumi ei ole kunnolla paikallaan.</p> <p>■ Painele tiivistettä siten, että se menee paikalleen uuniluukun joka puolelta.</p> <p>Uuniluukun tiivistekumissa on vaurioita, esim. repeämiä.</p> <p>Tiiviste täytyy vaihtaa.</p> <p>■ Ota tiivisteiden vaihtoa varten yhteyttä Miele-huoltoon.</p> <p>■ Älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin tiiviste on vaihdettu uuteen.</p> |
| <b>Toiminnot Aloitus klo ja Valmis klo eivät käynnisty.</b>                                                | <p>Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen valmistuskerran jäljiltä.</p> <p>■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.</p> <p>Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito-ohjelmissa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Ongelma                                                     | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hipaisupainikkeet tai lähestymisanturi eivät reagoi.</b> | Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi eivät reagoi höyryuunin virran ollessa pois päältä.<br>■ Hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat taas heti, kun kytket höyryuunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat myös silloin, kun höyryuunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö   QuickTouch   Päällä. |
|                                                             | Lähestymisanturi on otettu pois käytöstä.<br>■ Muuta lähestymisanturin asetusta kohdassa Asetukset   Lähestymisanturi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                             | Lähestymisanturi on rikki.<br>■ Ota yhteyks Miele-huoltoon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                             | Höyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon.<br>■ Varmista, että höyryuunin pistotulppa on pistorasiasa.<br>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                             | Jos näyttökään ei reagoi, ohjausjärjestelmässä on toimintahäiriö.<br>■ Kosketa virtakytkintä  , kunnes näyttö pimenee ja höyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.                                                                                                                                                                          |

## Käytöstä aiheutuvat äänet

| Ongelma                                                                                      | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Höyryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä virran pois päältä kytkemisen jälkeen.</b> | Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos.                                                                                                                                       |
| <b>Uunista kuuluu puhaltimen hurinaa, vaikka uuni on kytketty pois päältä.</b>               | Puhallin jatkaa toimintaansa.<br>Höyryuuni on varustettu puhaltimella, joka johtaa höyryn ulos uunitilasta. Puhallin jatkaa käyntiään höyryuunin pois päältä kytkemisen jälkeen. Puhallin kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois päältä. |
| <b>Uunista kuuluu viheltävää ääntä, kun jatkat sen käyttämistä keskeytyksen jälkeen.</b>     | Kun olet sulkenut luukun, laite tasaa uunitilan höyrynpaineen, mistä voi aiheutua viheltävää ääntä. Kyseessä ei siis ole laitteessa oleva vika.                                                                                                       |

# Vianetsintä

## Tulos ei tyydytä

| Ongelma                                                                                                                                                                                                                | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto</b>  , ruoka ei ole valitsemasi ajan kulu-<br>tuttua vielä tarpeeksi<br>lämmintä tai kypsää.   | Olet unohtanut käynnistää mikroaaltotoiminnon uudel-<br>leen, jos olet välillä keskeyttänyt valmistuksen.<br>■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes<br>elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                        | Olet valinnut liian lyhyen toiminta-ajan lämmittäessä<br>tai kypsentaessasi ruokaa mikroaaltotoiminnolla.<br>■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltote-<br>hoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä<br>pitempi kesto aika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                        | Jos olet laittanut höyryuuniin liian pienen määrän elin-<br>tarvikkeita, laite pienentää vahingoittumisen estämi-<br>seksi tehoa automaattisesti, kunnes teho vastaa<br>uuniin laittamasi ruoan määrää. Näytössä näkyy edel-<br>leen asettamasi teho.<br>■ Käynnistä toiminto uudelleen alhaisemmalla mikro-<br>aaltoteholla, ja jatka, kunnes ruoka on riittävän läm-<br>mintä tai kypsää.                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Elintarvike jäähtyy liian<br/>nopeasti, kun olet läm-<br/>mittänyt tai kypsenta-<br/>nyt sen toimintatavalla<br/>mikroaalto</b>  . | Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin elin-<br>tarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan si-<br>sälle. Jos lämmität elintarviketta suurella mikroaaltote-<br>holla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta ol-<br>la keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tasa-<br>aikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta.<br>■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa<br>mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität<br>elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista,<br>esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lau-<br>tasella. |
| <b>Popcornista on poksah-<br/>tanut vain osa (alle puo-<br/>let), kun olet käyttänyt<br/>toimintoa Popcorn</b>  .                   | Uunitila on ollut liian lämmin ja/tai kostea.<br>■ Anna uunitilan jäähtyä ja/tai kuivaa se liinalla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                        | Toiminta-aika on ollut liian lyhyt.<br>■ Muuta asetettua aikaa. Voit asettaa ajaksi enintään<br>4 minuuttia (ks. kappale Asetukset – Popcorn).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

# Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt

| Ongelma                                                                                                                                                                       | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Höyryuunin virta ei kytkeydy päälle.</b>                                                                                                                                   | <p>Sulake on lauennut.</p> <p>■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi).</p> <p>Kyseessä voi olla tekninen häiriö.</p> <p>■ Irrota höyryuuni sähköverkosta noin 1 minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta tai</li> <li>– kytke vikavirtasuojakytkin pois päältä.</li> </ul> <p>■ Ellei höyryuunin virta kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen/vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon.</p> |
| <b>Uunitilan valaisin ei toimi.</b>                                                                                                                                           | <p>Lamppu on palanut.</p> <p>■ Jos lamppu täytyy vaihtaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kun kypsennät pitkään toimintatavalla Mikroaalto , uunitila tulee erittäin kosteaksi.</b> | <p>Höyry-/mikroaaltoyhdistelmäuuni vastaa rakenteeltaan perinteistä höyryuunia. Sen uunitila on täysin höyrytiivis. Perinteinen mikroaaltouuni ei puolestaan ole ilmatiivis. Koska tämän laitteen uunitila on höyrytiivis, sen sivuseiniin ja luukun sisäpintaan tiivistyy runsaasti kosteutta, kun laitetta käytetään pitkään toimintatavalla Mikroaalto . Tiivistyvän kosteuden määrään vaikuttavat valmistusajan pituus ja valmistettavan ruoan kosteuspiitoisuus.</p>                                                                                            |

## 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.

### Valmistusastia

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

Valmistusastiat **eivät** sovellu käytettäväksi toimintatavalla Mikroaalto .

- eri kokoisia reiällisiä valmistusastioita
- eri kokoisia reiättömiä valmistusastioita

### Puhdistus- ja hoitoaineet

- Kalkinpoistotabletit (6 kpl)
- Mikrokuituliina yleiskäyttöön sormenjälkien ja kevyiden tahrojen pyyhkimiseen.

### Muuta

Ritilää **ei** saa käyttää toimintatavan Mikroaalto  kanssa.

- Ritilä
- Lasinen uunipannu

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriöitä 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](http://www.miele.fi/huolto).

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

Arvokilpi sijaitsee vesisäiliön lokerossa. Mallitunniste ja sarjanumero on merkitty myös pieneen kilpeen, joka näkyy uunin etukehyksessä, kun luukku on avattuna.

## Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

## Turvallisuusohjeita asentamista varten

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

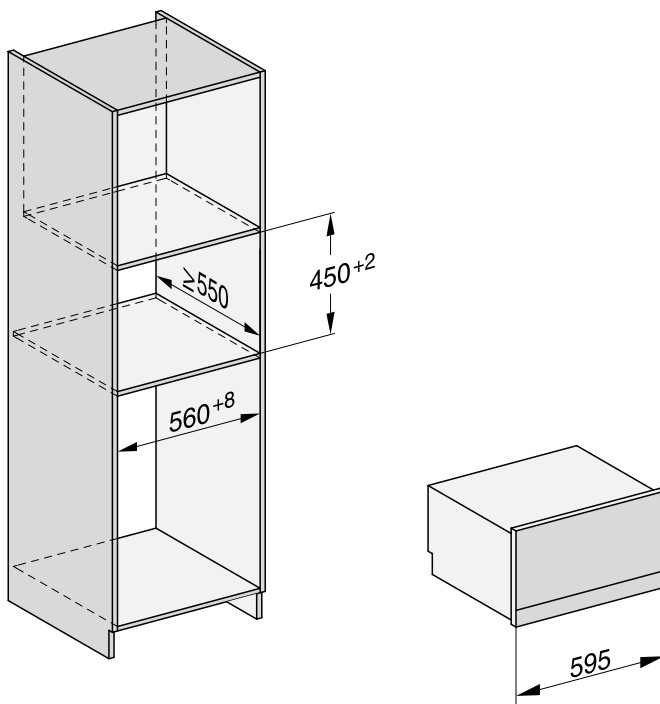
- Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava höyryuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten höyryuuni voi vahingoittua. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.
- Älä liitä laitetta sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei 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 kuuman veden mahdollisen läikkymisen aiheuttamilta palovammoilta.

## Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

## Sijoitus komerokaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

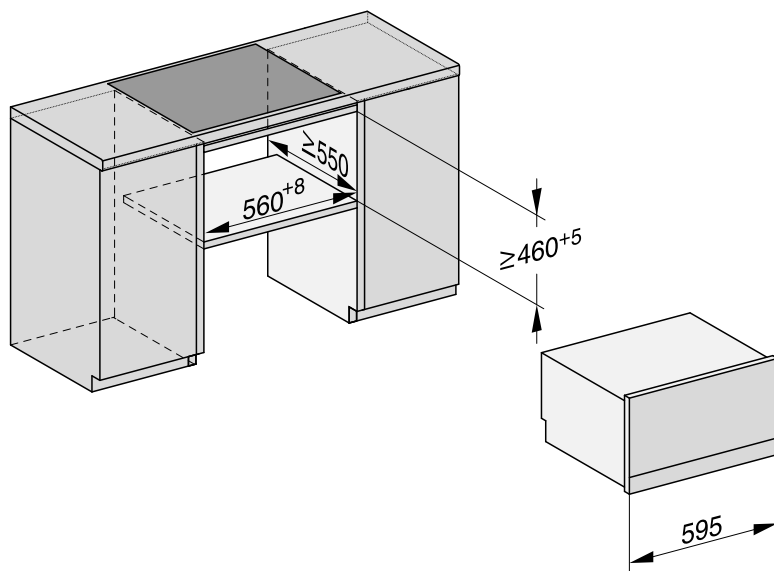


# Asennus

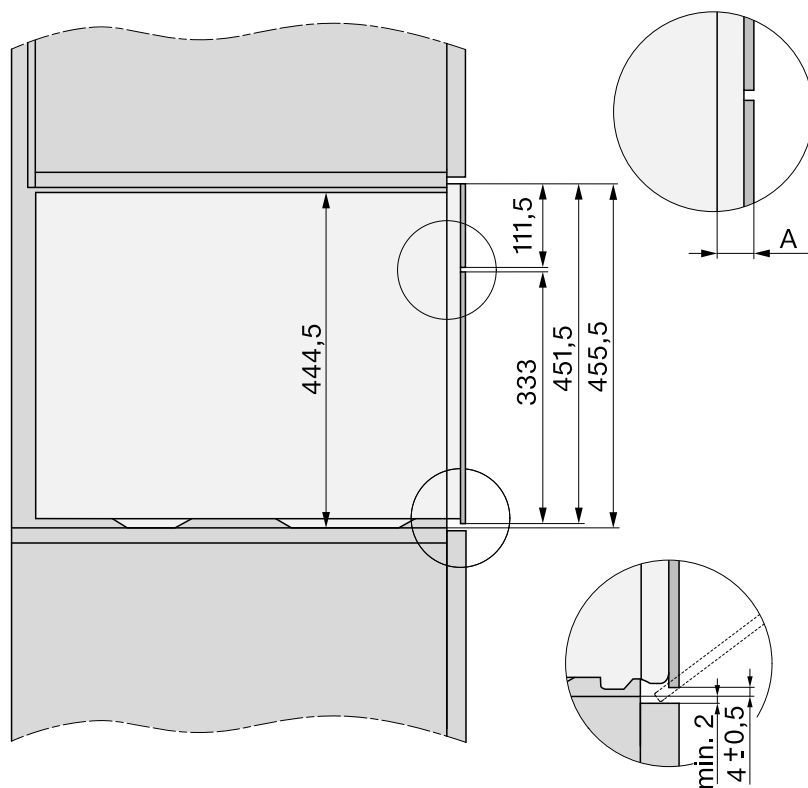
## Sijoitus alakaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

Jos asennat höyryuunin sähkö- tai induktiokeittotason alapuolelle, noudata myös keittotason asennusohjeita. Tarkista myös keittotason vaatima asennuskorkeus.



## Näkymä sivulta

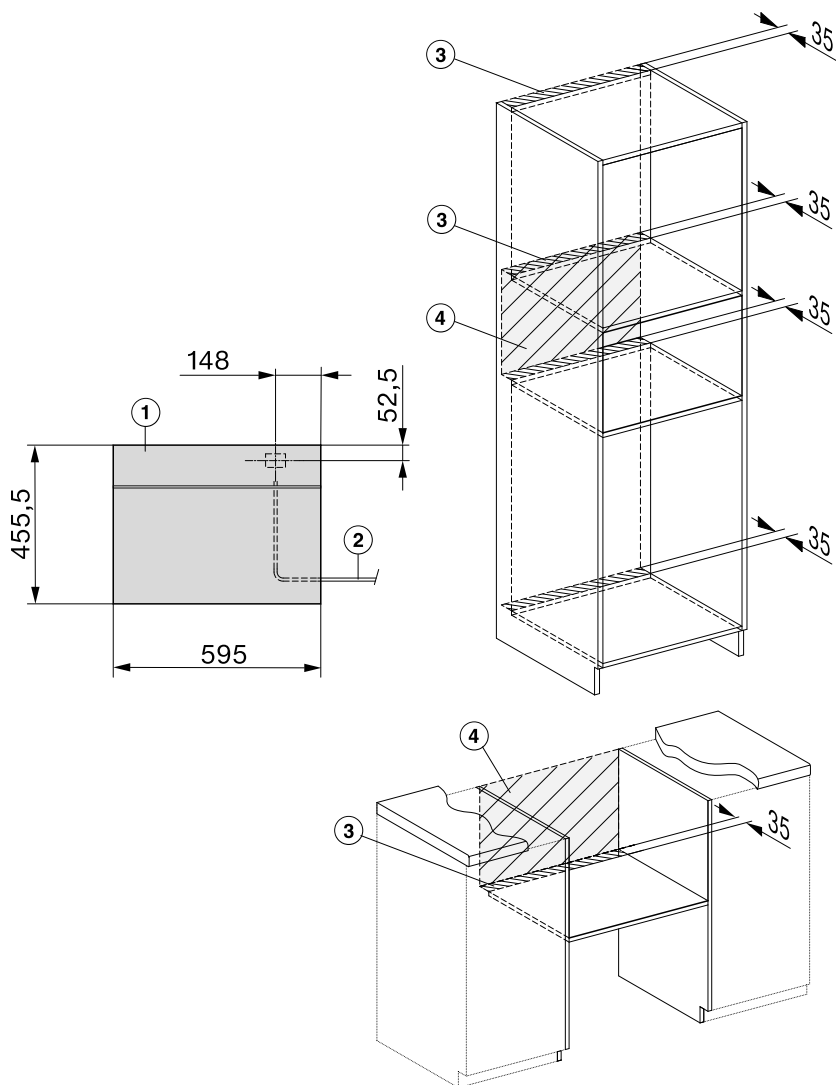


**A** Lasinen etulevy: 22 mm

Metallinen etulevy: 23,3 mm

# Asennus

## Liitäntä ja ilmankiertotila



- ① Näkymä edestä
- ② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2.000 mm
- ③ Ilmankiertoaukko vähint. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Ei liitäntöjä tälle alueelle

## Höyryuunin asennus

- Liitä verkkoliitäntäjohto höyryuuniin.

Virheellisen kuljetuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

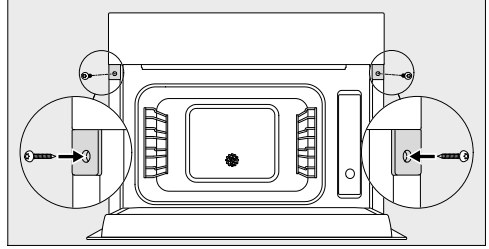
Höyryuunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat laitetta luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

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

Suurin sallitu poikkeama vaakasuorasta on 2°.

- Työnnä höyryuuni sijoituskaappiin 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.

## Sähköliitântä

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

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



**Ylikuumenemisen aiheuttama tulipalovaara.**

Höyryuunin käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumenemisen.

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 liitântäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen liitântäjohtoon (tilattavissa Miele-huolosta). Turvallisuuden vuoksi verkkoliitântäjohdon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja tai Miele-huoltoliike.

Tiedot laitteen nimellisotehosta 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 energijärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoiماجärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energijärjestelmä 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 sovelta-missäännöissä kuvatulla tavalla.

Tämä höyryuuni täyttää eurooppalaisen standardin EN 55011 vaatimukset. Standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B. Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tuottaa radioaaltoenergiaa sähkömagneettisten aaltojen muodossa ruoan lämmittämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

|                                                              |                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö pois   | enint. 0,3 W        |
| Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö päällä | enint. 0,8 W        |
| Virrankulutus verkkovalmiustilassa                           | enint. 2,0 W        |
| Aika, jonka kuluttua automaattisesti pois päältä -tilaan     | 20 min              |
| Aika, jonka kuluttua automaattisesti verkkovalmiustilaan     | 20 min              |
| WiFi-moduulin taajuuskaista                                  | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| WiFi-moduulin lähetysteho                                    | enint. 100 mW       |

## Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Miele vakuuttaa, että tämä mikroaalto-höyryuuni täyttää direktiivin 2014/53/EU vaatimukset.

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- <https://miele.fi/käyttöohjehaku>
- Tarvitset tätä varten tuotteen nimen ja valmistusnumeron.

## 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](http://<ip_adresse>/Licenses)). Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.

# Tekniset tiedot

---

## Tekijänoikeudet ja lisenssit

Miele hyödyntää laitteen 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 laitteen mukana toimitetaan lisäksi ohjelmistokomponentteja, jotka jaetaan avoimen lähdekoodin lisenssiehtojen mukaan. Voit tarkastella mukana toimitettuja avoimen lähdekoodin komponentteja sekä niihin liittyviä tekijänoikeusilmoituksia, kopioita vastaavista voimassa olevista lisenssiehdoista ja tarvittaessa lisätiedoista laitteessa kohdassa Asetukset | Oikeudelliset tiedot | Avoimen lähdekoodin lisenssit. Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.

Laite sisältää erityisesti ohjelmistokomponentteja, joiden oikeuksien haltijat lisensoivat ne GNU General Public License -version 2 (GNU-hankkeen yleinen lisenssi), tai GNU Lesser General Public License -version 2.1 mukaisesti. Miele tarjoaa teille tai kolmannelle osapuolelle koneella luettavan kopion laitteeseen sisältyvien avoimen lähdekoodin komponenttien lähdekoodista vähintään 3 vuoden ajan siitä päivästä, jona laite on ostettu tai toimitettu ja lisensoidaan GNU General Public License -version 2 tai GNU Lesser General Public License -version 2.1 ehtojen mukaisesti, tallennettuna tietovälineelle (CD-ROM, DVD tai USB-muistitikku). Voitte saada tämän lähdekoodin ottamalla meihin yhteyttä ja ilmoittamalla tuotteen nimen, sarjanumeron ja ostopäivämäärän sähköpostitse ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) tai postitse alla olevaan osoitteeseen:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Viittaamme rajoitetun takuun oikeuksien haltijan puoleen GNU General Public License -version 2 ja GNU Lesser General Public License -version 2.1 ehtojen mukaisesti:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*





Miele Oy  
Porttikaari 6  
01200 Vantaa  
Puhelin: (09) 875 970  
Sähköposti: [contact@miele-support.fi](mailto:contact@miele-support.fi)  
Internet: [www.miele.fi](http://www.miele.fi)

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

DGM 7640

fi-FI

M.-Nr. 11 269 320 / 06