

## Käyttö- ja asennusohje Höyry-/mikroaaltoyhdistelmäuuni



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

# Sisältö

<b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....	<b>5</b>	Höyryuunin ensimmäinen puhdistus.....	32
<b>Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus</b> .....	<b>14</b>	Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan.....	32
<b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....	<b>15</b>	<b>Asetukset</b> .....	<b>33</b>
Höyryuuni .....	15	Asetukset .....	33
Arvokilpi .....	16	Asetukset-valikon hakeminen esiin .	35
Vakiovarusteet .....	16	Kieli ▾ .....	35
Erikseen ostettavat varusteet .....	17	Aika.....	35
Käyttövalitsimet.....	18	Päivämäärä .....	36
Virtakytkin .....	19	Valaistus .....	36
Näyttöruutu .....	19	Näyttö .....	36
Hipaisupainikkeet .....	19	Äänenvoimakkuus .....	37
Symbolit .....	21	Yksiköt.....	37
Käyttöperiaate.....	22	Pika Mikroaalto.....	37
Valikon kohdan valinta.....	22	Popcorn .....	37
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....	22	Lämpimänäpito.....	38
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla.....	22	Höyryn vähennys.....	38
Toimintatavan tai toiminnon valinta .....	22	Suosituslämpötilat .....	39
Numerojen syöttäminen .....	23	Suositustehot .....	39
Kirjainten syöttäminen .....	23	Vedenkovuus.....	40
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....	23	Turvallisuus.....	41
Höyryuunikäyttö .....	24	Miele@home .....	41
Vesisäiliö .....	24	Scan & Connect -toiminnon suorittaminen .....	42
Lämpötila .....	24	Etäkäyttö .....	42
Kypsennysaika.....	24	MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....	42
Epätavalliset äänet.....	24	Etäpäivitys .....	43
Lämmitysvaihe .....	24	Ohjelmaversio.....	44
Kypsennysvaihe.....	24	Myymälä .....	44
Höyryn vähennys .....	25	Tehdasasetukset .....	44
Mikroaaltoikäyttö.....	25	Käyttötunnit .....	44
Toimintaperiaate .....	25	<b>Päävalikko ja alavalikot</b> .....	<b>45</b>
Astianvalintaohjeita .....	25	<b>Käyttö</b> .....	<b>46</b>
Lasinen uunipannu .....	29	Unin helppo käyttö.....	46
Univalaisin .....	29		
<b>Käyttöönotto</b> .....	<b>30</b>		
Verkottaminen.....	30		
Perusasetukset .....	30		
Verkotuksen edellytykset .....	30		

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen .....	47	Kananmunat.....	78
Lämpötilan muuttaminen .....	47	Hedelmät.....	79
Mikroaaltoehon muuttaminen ..	48	Makkarat.....	79
Kestoajkojen asettaminen .....	48	Äyriäiset.....	80
Asetettujen kestoajkojen muuttaminen .....	49	Simpukat .....	81
Asetettujen kestoajkojen poistaminen .....	49	Menu-kypsennys - manuaalinen.....	82
Mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen.....	49	<b>Sous-vide</b> .....	<b>83</b>
Höyryä käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen.....	50	<b>Muita käyttötapoja</b> .....	<b>90</b>
Valmistustoiminnon lopettaminen..	50	Höyrykuumennus .....	90
Pika Mikroaalto ja Popcorn .....	51	Sulatus höyryllä .....	92
Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla ...	52	Ryöppäys .....	95
Sulatus.....	53	Menukypsennys – automaattinen ...	95
Kuumennus.....	56	Umpiointi.....	96
Hälytyskello .....	60	Astioiden desinfiointi .....	98
<b>Tärkeää huomioitavaa höyrykypsennyksestä</b> .....	<b>61</b>	Hiivataikinan kohotus .....	98
Höyryssä kypsennykselle ominaista .....	61	Kosteiden pyyhkeiden lämmitys .....	98
Valmistusastiat .....	61	Liivattujen sulatus .....	98
Lasinen uunipannu .....	61	Hunajan pehmentäminen.....	99
Kannatintaso .....	62	Suklaan sulatus.....	99
Pakasteet .....	62	Jogurtin valmistus.....	100
Lämpötila .....	62	Silavan sulatus .....	101
Kypsennysaika.....	62	Sipulien haudutus .....	101
Ruokien kypsennys nesteessä.....	62	Höyrymehun valmistus.....	101
Omat valmistusohjeet .....	62	Vihannesten ja hedelmien kalttaminen .....	102
<b>Höyrykypsennys</b> .....	<b>63</b>	Omenien säilyvyyden parantaminen .....	102
Eco-Höyrykypsennys .....	63	Munakokkelin valmistus.....	102
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	63	<b>Pikakypsennys</b> .....	<b>103</b>
Vihannekset.....	64	(Kiinteiden) kuoriperunoiden keittäminen .....	104
Kala .....	67	Riisin kypsennys .....	105
Liha .....	70	<b>Automaattiohjelmat</b> .....	<b>106</b>
Riisi .....	72	Ryhmät .....	106
Viljasuurimot .....	73	Automaattiohjelmien käyttö .....	106
Nuudelit/pasta .....	74	Ohjeita käyttöön .....	106
Knöödelit.....	75	<b>Omat ohjelmat</b> .....	<b>107</b>
Palkokasvit, kuivatut.....	76	<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>110</b>
		Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon ..	110
		Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet .....	110

# Sisältö

---

Etupinnan puhdistus .....	111
Uunitilan puhdistus .....	111
Vesisäiliön puhdistus .....	111
Varusteiden puhdistus .....	111
Kannattimien puhdistus .....	112
Hoito.....	112
Kalkinpoisto .....	112
Liotus .....	113
<b>Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu</b>	<b>114</b>
Näyttöön tulevat ilmoitukset .....	114
Odottamaton käyttäytyminen .....	115
Käytöstä aiheutuvat äänet.....	117
Tulos ei tyydytä .....	118
Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt	119
<b>Huolto</b> .....	<b>120</b>
Yhteydenotto häiriötilanteissa .....	120
Takuu .....	120
<b>Asennus</b> .....	<b>121</b>
Turvallisuusohjeita asentamista varten .....	121
Laitteen mitat.....	122
Sijoitus komerokaappiin.....	122
Näkymä sivulta.....	123
Liitântä ja ilmankiertotila.....	124
Höyryuunin asennus .....	125
Sähköliitântä.....	126
<b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....	<b>127</b>
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>129</b>
Vaatumusten mukaisuusvakuutus.....	129
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tie- donsiirtomoduuli .....	129

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 mikroaltoiminnolla, 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 höyrypoistoaukosta 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 energijärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) 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 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 sähköliittännän 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.
- ▶ Sijoita laite vähintään 850 mm korkeudelle.
- ▶ Tätä höyryuunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Sähköiskuvaara. Höyryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa höyryuunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuuajana tehtävät korjaukset on jätettävä ainoastaan Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi, muuten takuu ei ole enää voimassa.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos verkkoliittäjäjohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliittäjäjohdossa ei ole pistotulppaa, höyryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos liittäjäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon.
- ▶ 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 verkkoliittäjäjohdosta, 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.
- ▶ Ilmastiiviisti 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 höyrykestäviä 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 verkkoliitännäjohto jää puristuksiin höyryuunin kuuman luukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitännäjohtojen 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 räjähdyksen. 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 kiehuvaaksi, 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 pistoraslasta. 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 räjähdyksen tavoin (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 tulipalovauran. 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. Hörypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä hörypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Naarmut voivat aiheuttaa uuniluukun lasin halkeamisen. Älä käytä uuniluukun lasipintojen puhdistukseen hankausaineita, kovia sieniiä tai harjoja äläkä missään tapauksessa teräviä metallikaapimia!
- ▶ Peltien kannattimet voi irrottaa. 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 höryuunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.

## 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.

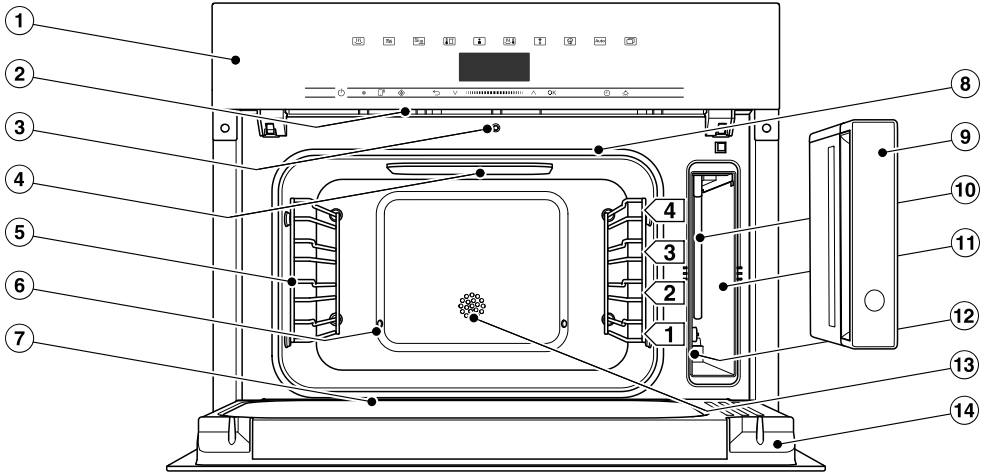
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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 henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa sinua poistamaan ehjinä laitteesta kaikki vanhat paristot ja irrotettavat käytöstä poistettavat akut ja lamput, jotka voi poistaa rakenteita rikkomatta. Toimita ne asianmukaisesti ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

## Höyryuuni



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

# Tutustuminen laitteeseen

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

## Arvokilpi

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

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 varusteet”).


Ostomaan ja mallin mukaan laitteen mukana voidaan toimittaa myös muita varusteita.

## Lasinen uunipannu DMGS 100-30



1 lasinen uunipannu

Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikkien toimintatapojen kanssa.


Höyrykypsennyksen aikana voit käyttää lasista uunipannua vedenkeruustiana. 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 höryuuniastiat saattavat aiheuttaa kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto . Höryuuni voi vaurioitua.

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

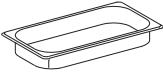
Voit käyttää ritilää ja höryuuniastioita toimintatavan Pikakypsennys  ja kaikkien höyryä käyttävien toimintatapojen kanssa.

## Ritilä



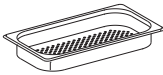
1 ritilä omien astioiden uuniin asettamista varten

## Höryuuniastia DGG 50-40



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

## Höryuuniastia DGGL 50-40



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

## Kalkinpoistotabletit

Höryuunin kalkinpoistoon

## Erikseen ostettavat varusteet

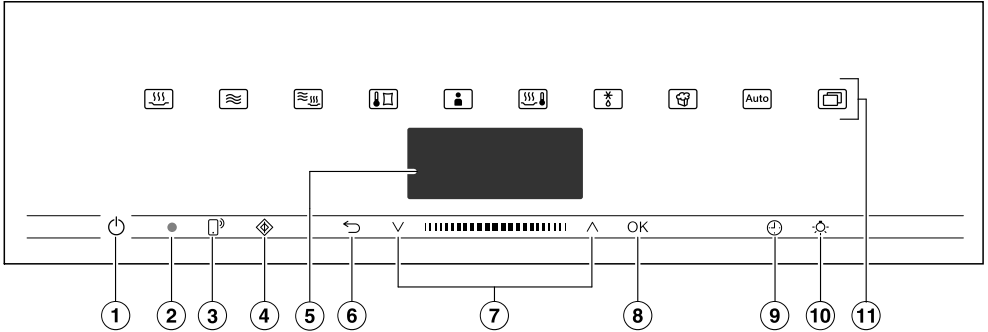
Mielen verkkokaupasta, Mielen asiakaspalvelusta ja Miele-kauppiailta voit ostaa erityisesti höryuunillesi sopivia tuotteita, kuten hoitoaineita ja varusteita.

Mielen verkkokauppaan pääset skannaamalla seuraavan QR-koodin:




# Tutustuminen laitteeseen

## Käyttövalitsimet



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


## Virtakytkin

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


Sillä voit kytkeä höyryuunin virran päälle  
ja pois päältä.

## Näyttöruutu

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

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

## Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kos-  
ketukseen. Laite kuittaa jokaisen koske-  
tuksen merkkiäänellä. Voit ottaa tämän  
painikeäänen pois käytöstä kohdassa  
Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset | Ää-  
nenvoimakkuus | Painikeääni.





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

## Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet



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

# Tutustuminen laitteeseen

## Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet






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

## Tutustuminen laitteeseen

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

### Symbolit


Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
	Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> .
	Hälytyskello
	Nykyinen asetus näkyy väkäsellä merkittynä.
	Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.
	Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä höyryuunia päälle vahingossa (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus).

# Tutustuminen laitteeseen


---

## Käyttöperiaate

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

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


## Valikon kohdan valinta

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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

## Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa


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

**Vinkki:** Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä  $\checkmark$ .


- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla


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

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

- Kosketa nuolipainiketta  $\wedge$  tai  $\vee$  tai pyyhkäise aluetta  oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi asetus tulee näyttöön.
- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.


Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

## Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoitominnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

## Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

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

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.


## Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet navigointialueen avulla. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

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

Valitsemasi kirjain näkyy nyt näytön ylärivillä.


**Vinkki:** Nimesä voi olla enintään 10 merkkiä.


Hipaisupainikkeella  voit poistaa merkkejä yksi kerrallaan.

- Valitse lisää kirjaimia.
- Kun nimi on valmis, valitse  $\checkmark$ .
- Vahvista valitsemalla *OK*.


Nimi tallentuu.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata höyryuunia Miele-sovelluksella.

Höyryuunin ohjaus sen oman ohjaus-taulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

# Tutustuminen laitteeseen

---

## Höyryuunikäyttö

### Vesisäiliö

Vesisäiliön maksimitäyttömäärä on 1,5 litraa minimitäyttömäärä 1,0 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 valmistustoiminnan. Vedenkulutus kasvaa, jos avaat uunin luukkaa valmistustoiminnan aikana.

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

Höyrykehittimessä on valmistustoiminnan päätyttyä vielä kuumaa vettä, jonka laite pumppaa takaisin vesisäiliöön. Tyhjännä 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 7 minuuttia. Jos kypsennät jääkaappikyliä tai pakastetuja elintarvikkeita, lämmitysvaihe pitenee. 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 kypsyy.

### Mikroaaltotoimintojen edut


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

Höyryuuni voi vahingoittaa, jos laitat sinne vääranlaisia varusteita tai käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto .

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

## Astianvalintaohjeita



Jotta mikroaallot pääsevät elintarvikkeeseen, myös käytettävän astian täytyy läpäistä mikroaalloja. Mikroaallot läpäisevät posliinin, lasin, pahvin ja muovin, mutteivät metallia. Älä siksi käytä metallisia tai metallia sisältäviä astioita. Metallia heijastaa mikroaalloja, 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 räjähdysten.

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.

# Tutustuminen laitteeseen

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat lämmitys- ja kypsennysaikoihin.

Pyöreät ja soikeat matalat asiat 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 lyijyä 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 pussipakkausten 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 siirät 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 seinien väliin täytyy jäädä vähintään 2 cm vapaata tilaa.



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

## 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 räjähdyksen tavoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä).

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

**Älä** käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

- Metalliset ritilät (laitteen mukana toimitettu ritilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Metalliset ja teräksiset astiat (laitteen mukana toimitetut valmistusastiat mukaan luettuina) **eivät** yleensä sovelu 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

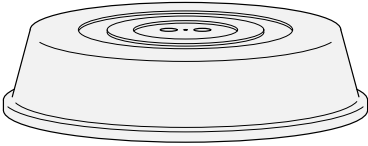
# Tutustuminen laitteeseen

- 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 lämmityksestä 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 

## 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 uunipannun uunitilan pohjalle.  
Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.

Toimintatapa Mikroaalto :


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

## Uunivalaisin

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

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

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

Koskettamalla ohjaustaulun hipaisupainiketta  saat valaistuksen päälle 15 sekunnin ajaksi.

# Käyttöönotto

## Verkottaminen

Höyryuunissasi on sisäänrakennettu WiFi-moduuli. WiFi-moduuli mahdollistaa laitteen yhdistämisen kotiverkkoon ja sen käytön mobiililaitteelle ladatulla Miele-sovelluksella.

Kun höyryuuni on kerran yhdistetty WiFi-verkkoon, yhteys muodostuu automaattisesti uudelleen aina, kun kytket uunin virran päälle.

Varmista, että WiFi-verkon signaalinvoimakkuus on riittävä höyryuunin sijoituspaikassa.

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

## Smart Extra -toiminnot Miele-sovelluksella\*

Kun verkotat kodinkoneesi Miele-sovelluksella, saat käyttöösi lukuisia Smart Extra -toimintoja. Voit esimerkiksi:


- Hakea esiin kodinkoneen tilatietoja
- Käyttää muita hyödyllisiä toimintoja
- Päivittää höyryuunin ohjelmiston aina uusimpaan versioon Miele-ohjelmistopäivitysten avulla

Lisätietoja Smart Extra -toiminnoista löydät Mielen verkkosivuilta, Apple App Store®:sta tai Google Play Store™:sta.

\*Miele & Cie. KG:n digitaalinen lisätarjous. Toimintojen valikoima voi vaihdella mallin ja käyttömaan mukaan. Asiakkaan on hyväksyttävä digitaalisten tuotteiden ja palveluiden yleiset käyttöehdot ja tietosuojaselosteet Miele-sovelluksessa. Miele pidättää oikeuden muuttaa digitaalisia tarjouksia tai lopettaa niiden käytön milloin tahansa.

## 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.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

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

## Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

## Verkotuksen edellytykset

Huomioi seuraavat edellytykset, kun haluat verkottaa pesukoneen:

1. Kotiverkko on käytettävissä koneen sijoituspaikassa.  
Ota WiFi-verkon salasana valmiiksi esille.
2. Miele-sovellus on ladattuna mobiililaitteellesi.
3. Sinulla on Miele-käyttäjätili.

## Miele-sovellus

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



## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

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

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

## Päivämäärän asettaminen

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

## Kellonajan asettaminen

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

## 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.

# Käyttöönotto

## Höyryuunin ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovut 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 suoja-aineella.


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

## Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

Höyryuuni on sopeutettava veden kiehumislämpötilaan ennen ensimmäistä ruoanvalmistuskertaa. Kiehumislämpötila määräytyy sen mukaan, millä korkeudella höyryuunin sijoituspaikka sijaitsee merenpintaan nähden. Tämä toiminto myös huuhtelee laitteen 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 juomavettä** (alle 20 °C).

- Ota vesisäiliö ulos ja täytä se ylimmän merkintään 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

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



\* Tehdasasetus



## Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Suosituslämpötilat	
Suositustehot	
Vedenkovuus	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH
Turvallisuus	Painikelukitus Päällä   Pois päältä* Käytönestotoiminto  Päällä   Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön   Poista käytöstä Yhteyden tila Asenna uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä
Etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Myymälä	Messuasetus Päällä   Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laitteasetukset Omat ohjelmat Suositustehot Suosituslämpötilat

\* Tehdasasetus

## Asetukset-valikon hakeminen esiin

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

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Asetukset .
- Valitse haluamasi asetus.




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

## Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

## Aika

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

### Ajan näyttötapa

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

# Asetukset

---

## Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.



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

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

## Päivämäärä

Aseta päivämäärä.



## Valaistus

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

## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  kirkkain
-  himmein

### QuickTouch

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

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

## Äänenvoimakkuus

### Merkkiäänet

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

### Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksottain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänien 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

### Melodiat

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

## Yksiköt

### Paino

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

### 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 kestoajaksi 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään neljä minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

# Asetukset

---

## Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä valmistustoiminnon päättymisen jälkeen, ilman että se kypsyy 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 höyryvähennystoiminnon pois käytöstä, myös toiminto Lämpimänäpito kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Kun höyryvähennystoiminto 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 mikroaaltotehoasi.

Voit muuttaa toimintatavan Mikroaalto  ja yhdistetyn höyryuuni- ja mikroaaltotoimintatavan 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 suositustehoja.

■ 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 pulloitettua vettä, käytä vain vesiä, joihin ei ole lisätty hiilihappoa. Säädä vedenkovuus pulloitetun 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 mg/l $\text{Ca}^{2+}$ tai 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

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

## Turvallisuus

### 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 valmistustoiminnan käynnistymisestä.

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

### Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä höyryuunia päälle vahingossa.

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

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

## Miele@home

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

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

- Ota käyttöön  
Tämä asetus on 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.
- Asenna uudelleen  
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.
- Palauta  
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää. Palauta verkkoasetusten tehdasase-

# Asetukset

tukset ennen kuin viet höyryuunin kiertäykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn höyryuunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat höyryuunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

## - Asenna

Tämä asetus on näkyvässä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

## Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

Käyttöönotto on suoritettu, mutta kodinkonetta ei ole vielä liitetty Miele@home-verkkoon.

### ■ Skanna QR-koodi.

Jos olet asentanut Miele-sovelluksen ja sinulla on käyttäjätili, sinut ohjataan suoraan verkotukseen.

Jos et ole vielä asentanut Miele-sovellusta, sinut ohjataan Apple App Store® -tai Google Play Store™ -sovelluskauppaan.

### ■ Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.

### ■ Skanna QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.




## 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.

## Etäpäivitys

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

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

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

## Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

## 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.

## Myymälä

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

## Messuasetus


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

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












## Tehdasasetukset

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

## Käyttötunnit

Valitsemalla Muut ohjelmat/juomat  | Käyttötunnit saat näkyviin höyryuunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

## Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Toimintatavat		
Höyrykypsennys 	100 °C	40–100 °C
Mikroaalto 	1000 W	80–1000 W
Pikakypsennys 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Omat ohjelmat 		
Kuumennus 		
Höyrykypsennys	100 °C	80–100 °C
Mikroaalto	450 W	450–1000 W
Sulatus 		
Höyrykypsennys	60 °C	50–60 °C
Mikroaalto	150 W	80–150 W
Popcorn 		
Automaattiohjelmat 		
Muut ohjelmat/juomat 		
Ryöppäys	–	–
Menukypsennys	–	–
Umpiominen	90 °C	80–100 °C
Astioiden sterilointi	–	–
Hiivataikinan kohotus	–	–
Eco-Höyrykypsennys	100 °C	40–100 °C
Hoito		
Kalkinpoisto		
Liotus		
Asetukset 		
Käyttötunnit		

# Käyttö

## Uunin helppo 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.

Päälavikko 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 haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kestoaika tarvittaessa.

Voit muuttaa suositusarvoja jälkikäteen hipaisupainikkeella ↵.

- Vahvista jokainen tekemäsi muutos valitsemalla OK. Toimintatavat, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, käynnistyvät, kun hyväksyt lämpötilan.

Toimintatavoissa, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, näyttöön tulee yhteenveto asetuksista ja Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.

- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella OK.

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 tai avaat laitteen luukun. Voit jatkaa valmistustoimintoa hipaisupainikkeella OK.

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


⚠ Kuuman 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 napsahtaa 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 merkkiääni ja näyttöön tulee kehoitus täyttää vesisäiliö raikkaalla vedellä.

- Ota vesisäiliö ulos ja täytä se.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.

Valmistustoiminto jatkuu.

## Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Toimintatavan mukaan näyttöön voit tulla seuraavia asetuksia:



- Lämpötila
- Teho
- Kesto


## Arvojen ja asetusten muuttaminen

- Valitse haluamasi arvo tai asetus ja vahvista valitsemalla *OK*.
- Muuta arvoa tai asetusta ja vahvista valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi arvoilla ja asetuksilla.

## Lämpötilan muuttaminen



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



- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse Lämpötila ja vahvista valitsemalla *OK*.
- Muuta asetustilaa navigointialueen avulla.
- Vahvista valitsemalla *OK*.


Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi asetustilalla.

# Käyttö

## Mikroaaltotehon muuttaminen

Voit muuttaa toimintatapojen Mikroaalto  ja Pikakypsennys  mikroaaltotehoa.

Voit muuttaa suositustehon pysyvästi omia tarpeitasi vastaavaksi valitsemalla Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset  | Suositustehot.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse Teho ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta mikroaaltotehoa navigointialueen avulla.

Toimintatavan mukaan valittavanasi ovat seuraavat mikroaaltotehot: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Vahvista valitsemalla OK.

Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.


- Valitse hipaisupainike OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.



## Kestoajkojen 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.

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

- Kesto  
Aseta aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun tämä aika on kulunut, uunivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Enimmäiskesto-aika, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.
- Valmis klo  
Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
- Aloitus klo  
Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella Aloitus klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat valmistustoiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Aseta haluamasi ajat.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella  pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

**Vinkki:** Höyrytoimintatapoja käyttäessäsi voit asettaa kestoajan myös suoraan navigointialueen avulla.


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



# Käyttö


## Höyryä käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen

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

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumiskaava.

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 työntät 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 kesto-aika.

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

## Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↵.

Uunin lämpövastukset ja uunivalaisimet kytkeytyvät pois päältä. Asettamasi kestojat poistuvat laitteen muistista.

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

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

■ Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

■ **Tai:** Kosketa hipaisupainiketta ↵.

■ Valitse Lopeta toiminto.

■ Vahvista valitsemalla OK.

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto-aika

■ Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.

■ Valitse Kyllä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ **Tai:** Kosketa hipaisupainiketta ↵.

■ Valitse Lopeta toiminto.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Valitse Kyllä.


■ Vahvista valitsemalla OK.

## Pika Mikroaalto ja Popcorn

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 lisätä kesto-aikaa.

Kuluva aika näkyy näytössä.


Voit keskeyttää valmistustoiminnon ja jatkaa sitä milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta OK tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla .

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee Valmis ja laitteesta kuuluu merkki-ääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .

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 asettuja aikoja tarvittaessa.

- Kosketa hipaisupainiketta .


Kuluva aika näkyy näytössä.

Voit keskeyttää valmistustoiminnon ja jatkaa sitä milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta OK tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla hipaisupainiketta .

Paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöasetiat 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 merkki-ääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .


Päävalikko tulee näkyviin.

# Käyttö

---

## Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

Suosittellemme, että käytät elintarvikkeiden sulatukseen ja lämmitykseen seuraavia mikroaaltotehoja:


 [W]	Sulatus
80	erittäin herkäät elintarvikkeet: voi, kerma- ja voikreemikakut, juusto
150	kaikki muut elintarvikkeet
Lämmitys	
450	vauvan- ja lastenruoka
600	erilaiset elintarvikkeet, 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, vi-tamiinit ja ravintoaineet säilyvät parem-min.

 Bakterien aiheuttama tartunta-vaara.

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 pak-kausta suoraan lasisella uunipannulla. Kun sulatat suuria määriä, aseta pa-kasteet mikroaaltouunin kestävään as-tiaan ja aseta astia lasiselle uunipan-nulle.
- 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 Sulatus .
- Valitse Mikroaalto ja vahvista valitse-malla OK.
- Muuta tarvittaessa suositustehoa ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta tarvittaessa sulatusaikaa ja vahvista valitsemalla OK.

Aloitus näkyvällä pohjalla.

- Käynnistä toiminto hipaisupainikkeella OK.


- Sulatuksen aikana:

Sekoita tai käännä elintarvikkeita tai vaihda niiden paikkaa astiassa. Sekoi-ta ruokaa reunoilta keskustaan päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta no-peammin.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

- Anna sulatetun ruoan tasaantua huo-noonlämmössä muutaman minuutin ajan, jotta lämpö ehtisi jakautua tasai-sesti ruokaan.

## Vaihtoehtoiset asetukset

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 keskivälissä.

# Käyttö

## Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

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


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

 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika

# Käyttö

## 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 ravitele 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 räjähdyksen.

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 kiehuksi, 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 Kuumennus .
  - Valitse Mikroaalto ja vahvasta valitsemalla OK.
  - Muuta tarvittaessa suositustehoa ja vahvasta valitsemalla OK.
  - Muuta tarvittaessa aikaa ja vahvasta valitsemalla OK.
- Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.
- Käynnistä toiminto hipaisupainikkeella OK.
  - 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

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 keskilisissä.

# Käyttö

## Lämmitys toimintavalla Mikroaalto

Tuote	Määrä	 [W]	 [min:s]	 [min]	Sekoita/ käännä/ vaihda paikkaa	Peite- 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

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


 mikroaaltoteho,  aika,  tasausaika

- <sup>1</sup> Välttämättä 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.

# Käyttö

## Hälytyskello

### Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.


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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

### Hälytyskellon asettaminen

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


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


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

Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.


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


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

### Hälytysajan muuttaminen


- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Valitse Muuta.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

### Hälytysajan poistaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Valitse Poista.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

# 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 värinä.

## Valmistusastiat

### Valmistusastiat

Höyryuunin mukana toimitetaan teräksisiä valmistusastioita. Niiden lisäksi on saatavana erikokoisia reiällisiä ja reiättömiä valmistusastioita (ks. kappale Erikseen ostettavat varusteet). 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.
- Paksuseinäiset 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.

# Tärkeää huomioitavaa höyrykypsennyksestä

---

## 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 kannatinparin rimojen väliin, jotteivät ne pääse keikahtamaan.

## Pakasteet

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

## Lämpötila

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

## Kypsennysaika

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

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

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

## Ruokien kypsennys nesteessä

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

## Omat valmistusohjeet


Kaikkia kattilassa kypsennettäviä ruokia ja elintarvikkeita voit kypsentää myös höyryuunissa. Kypsymisajat ovat suunnilleen samat. Höyryuunilla ei kuitenkaan voi ruskistaa.

## Eco-Höyrykypsennys

Kun haluat säästää energiaa kypsennäessäsi 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 toimintatapa Höyrykypsennys .

## Asetus

Muut ohjelmat/juomat  | Eco-Höyrykypsennys

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

### Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

# Höyrykypsennys

---

## Vihannekset

### Tuoretuotteet

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

### Pakasteet

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

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

Pilko isommat, yhteen jäätyneet palaset. Katso kypsennysaika pakkauksesta.

### Valmistusastiat

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

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

Valmista nesteessä kypsennettävät kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä valmistusastioissa.

## Kannatintaso

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

### Kypsennysaika

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


kiinteät perunat, lohkoina:


n. 17 minuuttia

kiinteät perunat, halkaistuina:

n. 20 minuuttia

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kasvikset | ... |  
tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

## Höyrykypsennys

Kasvikset	🕒 [min]
Artisokat	32–38
Kukkakaali, kokonainen	27–28
Kukkakaali, kukintoina	8
Pavut, vihreät	10–12
Parsakaali, kukintoina	3–4
Varhaisporkkanat, kokonaiset	7–8
Varhaisporkkanat, halkaistut	6–7
Varhaisporkkanat, 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 kokonaisina halkaistuina lohkoina	27–29 21–22 16–18
Enimmäkseen kiinteät perunat, kuorittuina kokonaisina halkaistuina lohkoina	25–27 19–21 17–18
Jauhoiset perunat, kuorittuina kokonaisina halkaistuina lohkoina	26–28 19–20 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, paloitetut	6
Pinaatti	1–2
Suippokaali, suikaloitu	10–11
Varsiselleri, paloitetu	4–5
Lanttu, paloitetu	6–7
Keräkaali, suikaloitu	12
Savoiijinkaali, suikaloitu	10–11
Kesäkurpitsa, viipaloitu	2–3
Sokeriherneet	5–7

🕒 kypsennysaika

## Kala

### Tuoretuotteet

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

### Pakasteet

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

### Esivalmistelu

Kostuta kala esim. sitruuna- tai 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 kalaiset 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.


# Höyrykypsennys


---

## 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 keittokasvisten ja kylmän veden kanssa ja valmista niistä **kalaliemi**. Kypsennä 100 °C:n lämpötilassa 60–90 minuuttia. Mitä pidempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.
- Kun valmistat **sinistä kalaa**, kypsennä kala etikkavedessä (veden ja etikan suhde vaihtelee reseptin mukaan). Muista varoa, ettet vahingoita kalan nahkaa. Tämä valmistustapa sopii karpille, purotaimenelle, suutarille, ankeriaalle ja lohelle.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kala | ... |  
tai

Höyrykypsennys   
Lämpötila: ks. taulukko  
Aika: ks. taulukko

## Höyrykypsennys

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

# Höyrykypsennys

---

## Liha

### Tuoretuotteet

Esikäsittele liha tavanomaiseen tapaan.

### Pakasteet

Sulata pakastettu liha ennen kypsennystä (ks. kappale 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 riällisessä 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 potkaviipalet, rintaliha, kylkipalat ja luut. Laita liha, luut, keittokasvikset ja kylmä vesi valmistusastiaan. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Liha | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

# Höyrykypsennys

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

🕒 kypsennysaika

# Höyrykypsennys

## Riisi

Riisi turpooa kypsennyksen aikana, joten se on kypsennettävä nesteessä. Kosteu- den imeytyminen on eri riisilaaduilla eri- lainen, joten nesteen ja riisin suhde vaih- telee.

Riisi imee kypsyessään kaiken nesteen, joten arvokkaita ravinteita ei mene huk- kaan.

## Valmistusastiat

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


## Esivalmistelut

Huuhtelee riisi ennen kypsennystä. Jos huuhtelet riisin kypsennysastiassa, kaa- da vesi tarkkaan pois.


**Vinkki:** Mittaa tarvittava nestemäärä vaa'alla tai "astiamenetelmällä". Jos käytät "astiamenetelmää", kaada haluamasi määrä riisiä mittana käyttä- määsi astiaan, ja kaada se sitten kyp- sennysastiaan. Mittaa lopuksi tarvittava nestemäärä (ks. taulukko) samalla as- tialla ja kaada se riisin päälle.

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Riisi | ... | Höyry- kypsennys




tai

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

## Viljasuurimot

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

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

### Asetukset


Automaattiohjelmat  | Vilja | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Nuudelit/pasta

### Kuivatuotteet

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

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

### Tuoretuotteet

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  Auto | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys  

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Tuoretuotteet	 [min]
Gnocchi	2
Cappelletti	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
<b>Kuivapasta, vedessä</b>	
Nauhamakaroni	14
Keittonuudeli	8

 Valmistusaika

## Knöödelit


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

Höyrytä tuoreet knöödelit voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

## Asetukset


Automaattiohjelmat  | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Palkokasvit, kuivatut

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

**Linssejä** ei tarvitse liottaa.

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

### Asetukset


Automaattiohjelmat  | Palkovihannekset | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

Liottamattomat		
	Suhde 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

# Höyrykypsennys

## Kananmunat

Keitä kananmunat reiällisissä valmistusastioissa.


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

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

## Asetukset


Automaattiohjelmat  | Kananmunat | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

## Hedelmät

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

**Vinkki:** Voit käyttää talteen otetun mehun täytekakun kielteen valmistamiseen.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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


 kesto aika

## Makkarat

### Asetukset


Automaattiohjelmat  | Makkaratuotteet | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Äyriäiset

### Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

### Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

### Valmistusaika (kesto)

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

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Äyriäiset | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

## Simpukat

### Tuoretuotteet



Pilaantuneet simpukat aiheuttavat terveysvaaran.

Pilaantuneet simpukat voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Valmista ruoaksi vain simpukat, joiden kuori on kiinni.

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

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

### Pakasteet

Sulata pakastetut simpukat.

### Valmistusaika (kesto)


Mitä kauemmin simpukoita kypsennetään, sitä kiinteämmäksi niiden liha tulee.

Noudata annettuja valmistusaikoja.

### Asetukset



Automaattiohjelmat  | Simpukat | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

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

 lämpötila,  kypsennysaika

# Höyrykypsennys

## Menu-kypsennys - manuaalinen

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

Menu-kypsennyksellä kypsennät koko aterian, joka koostuu eri valmistusajan vaativista ruoka-aineista, esim. puna-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 vedenkeruastian/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 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
	18 min	2 min	
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.

Tällä hellävaraisella kypsennystavalla ruoka-aineet kypsennetään tyhjiöpakattuina hitaasti matalassa, tasaisessa lämpötilassa.

Vakumoinnin ansiosta kosteutta ei pääse haihtumaan kypsennyksen aikana ja myös ravintoaineet ja aromit säilyvät.

Tuloksena on runsaasti makua sisältävä ja tasaisesti kypsennetty elintarvike.

Käytä vain tuoreita ja ensiluokkaisia elintarvikkeita.

Käsittele elintarvikkeita hygieenisesti ja varmista, ettei kylmäketju pääse katkeamaan.

Käytä vain kuumuutta ja keittämisen kestäviä vakumointipusseja.

Älä kypsennä vakumoituja elintarvikkeita, kuten pakasteita myyntipakkauksissaan, koska käytetty vakumointipussi ei välttämättä kestä keittämistä.

Älä käytä vakumointipusseja uudelleen.

Käytä vakumointiin vain kammiovakumointikonetta.

## Tärkeitä ohjeita käyttöön

Noudata seuraavia ohjeita, niin saat parhaan mahdollisen kypsennystuloksen:

- Käytä mausteita ja yrttejä vähemmän kuin perinteisillä valmistustavoilla, sillä niiden vaikutus kypsennettävään ruokaan on intensiivisempi. Voit kypsentää ruoan myös maustamattomana ja maustaa sen vasta valmiina.
- Kypsennysaika lyhenee, kun lisää ruokaan suolaa, sokeria ja nesteitä.

- Ruoasta tulee kiinteämpää, kun lisäät siihen happoa, kuten sitruunaa tai etikkaa.
- Älä lisää ruokaan alkoholia tai valkospulia, ne voivat aiheuttaa ruokaan epämiellyttävän sivumaun.
- Käytä vain ruokaan nähden sopivan kokoisia vakumointipusseja. Jos pussi on liian suuri, sen sisään voi jäädä liikaa ilmaa.
- Jos haluat kypsentää samassa vakumointipussissa monta tuotetta, aseta ne pussiin vierekkäin.
- Jos haluat kypsentää elintarvikkeita yhdellä kertaa monessa vakumointipussissa, asettele pussit vierekkäin riitilälle.
- Tuotteen paksuus vaikuttaa sen kypsennysaikaan.
- Pidä höyryuunin luukku suljettuna koko kypsennyksen ajan. Luukun avaaminen pidentää kypsennysaikaa ja voi vaikuttaa lopputulokseen.
- Sous-vide-kypsennyksen reseptien ohjelämpötiloja ja -aikoja ei aina välttämättä voi noudattaa tarkasti. Muuta asetuksia haluamasi kypsyyssasteen mukaan.
- 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.


# Sous-vide

---

## 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 kahden 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 jääveeten 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 vakumointipussi 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 Sous-vide .
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Tee tarvittaessa muita asetuksia (ks. kappale Käyttö).

### **Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen**

Vakuumpussi on pullistunut:

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

Tuotteessa on epämiellyttävä sivumaku tai muuten outo maku:

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

## Sous-vide

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

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

🌡️ lämpötila, ⌚ kypsennysaika

Tuote	Lisää etukäteen		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	sokeria	suolaa	medium*	kypsä*	
<b>Liha</b>					
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

\* Kypsyyssaste

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

# Sous-vide

---

## Uudelleenlämmitys

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

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

## Esivalmistelu

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

Säilytä elintarvikkeita jäähdytyksen jälkeen jääkaapissa enintään 5 °C lämpötilassa.

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

## Asetukset

Sous-vide 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

## Uudelleenlämmitys toimintatavalla Sous-vide

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

Tuote	🌡️ [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	medium <sup>1</sup>	kypsä <sup>1</sup>	
<b>Liha</b>			
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
<b>Kasvikset</b>			
Kukkakaali, paloitetu, keskisuuret, suuret palat <sup>3</sup>	85		15
Kyssäkaali, viipaleina <sup>3</sup>	85		10
<b>Hedelmät ja marjat</b>			
Ananas, lohkoina	85		10
<b>Muuta</b>			
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 kypsyysasteeseen “medium” kypsennetyin, 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.

# Muita käyttötapoja

## 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.

### Astia

Pienet määrät voit kuumentaa lautasella, suuremmat määrät höyryuuniastiasa.

### 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 höyrykestävällä kelmulla.
- Aseta tuotteet ritilälle tai valmistusastiaan.

## Asetukset

Kuumennus  | Höyrykypsennys tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

## Muita käyttötapoja

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

Tuote	🕒* [min]
<b>Kasvikset</b>	
Porkkanat Kukkakaali Kyssäkaali Pavut	6–7
<b>Lisukkeet</b>	
Nuudelit Riisi	3–4
Perunat, pituussuuntaan halkaistuna	12–14
Knöödelit	15–17
<b>Liha ja linnut</b>	
Paisti viipaleina, 1,5 cm paksu Liharullat, viipaleina Gulassi Lammasragout	5–6
Königsberger Klopse -lihapullat	13–15
Broilerleike 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 (puolitetut), 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.

# Muita käyttötapoja

## 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 riällistä valmistusastiaa, jonka alapuolelle olet asettanut vedenkeruuastian 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

Sulatus  | Höyrykypsennys tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

## Muita käyttötapoja

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

Pakaste	Määrä	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<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/ 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

## Muita käyttötapoja

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-/hiivataikinaleivonnaiset	–	60	10–12	10–15
Kakkutaikinaleivonnaiset	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


## 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 esikäsitellyt kasvikset reiälliseen höyrytysastiaan.
- Laita ryöppätyt kasvikset heti ryöppäyksen jälkeen jääveeten. Valuta ne sen jälkeen hyvin.

## Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Ryöppäys tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Ryöppäysaika: 1 minuutti

## Menukypsennys – automaattinen


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

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

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

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

## Erikoisohjelman Menukypsennys käyttö

- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Menukypsennys.
  - Valitse ja vahvista haluamasi ruoka-aine.
- Valitsemasi ruoka-aineen mukaan näyttö kysyy kokoa, painoa ja kypsyyssastetta.
- Valitse ja vahvista haluamasi arvot.
  - Jos haluat lisätä toisen ruoka-aineen, valitse Lisää kypsennettävä ja toimi kuten ensimmäisen ruoka-aineen kohdalla.

- Toista tarvittaessa kolmannen ruoka-aineen osalta.

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

- Jos kypsennät valuttavia tai värjäviä elintarvikkeita reiällisissä valmistusastioissa, aseta ne alimmaksi, heti vedenkeruustian tai lasisen uunipannun (vaihtelee malleittain) yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Kun lämmitys aika 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.

# Muita käyttötapoja

## Umpiointi

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

## Tölkit

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

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

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

## Hedelmät ja marjat

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

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

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

## Kasvikset

Pese, puhdista ja pilko kasvikset.

Ryöppää kasvikset nopeasti ennen niiden umpioimista, jotta ne säilyttävät väriinsä (ks. kappale Muita käyttötapoja – Ryöppäys).

## Täyttömäärä

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

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

## Liha ja makkara

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

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

## Vinkkejä

- Käytä hyödyksesi uunin jälkilämpö, ja anna tölkkien olla uunissa vielä 30 minuuttia sen jälkeen, kun uuni on 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

Muut ohjelmat/juomat  | Umpioiminen tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Umpiointiaika: ks. taulukko

## Muita käyttötapoja

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.

## Muita käyttötapoja

### Astioiden desinfiointi

Höyryuunissa voit myös desinfioida astioita ja vauvan tuttipulloja. Tulos on sama kuin perinteisesti keittämällä desinfiointiaessa. 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 estät uusien bakteerien muodostumisen.


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

#### Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Astioiden sterilointi

Aika: 1 minuutti – 10 tuntia

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 15 minuuttia

### Hiivataikinan kohotus

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

#### Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Hiivataikinan kohotus

Aika: ks. resepti

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 40 °C

Aika: ks. resepti


### Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

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

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 70 °C

Aika: 2 minuuttia


### Liivatteen sulatus

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

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Liivatteen sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: 1 minuutti

## Hunajan pehmentäminen

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

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Hunajan pehmentäminen

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 60 °C

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

## Suklaan sulatus

Voit sulattaa höyryuunissa kaikenlaisista suklaasta.

Kun sulatat kuorutussuklaata, laita suklaa avaamattomassa pakkauksessa reiälliseen valmistusastiaan.

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Suklaan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 65 °C

Aika: 20 minuuttia

# Muita käyttötapoja

## 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 tölkkejä kesken jogurtinvalmistuksen.


Siirrä jogurtti jääkaappiin välittömästi valmistuksen jälkeen.

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

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

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

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Jogurtin valmistus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 40 °C

Aika: 5:00 tuntia

## Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

### Jogurtti jää juoksevaaksi:

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 höyrynkästävällä kelmulla.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Silavan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

## Sipulien haudutus

Hauduttamisella tarkoitetaan ruoka-aiheen kypsentämistä omassa liemesään, johon on mahdollisesti lisätty jonkin verran rasvaa.

- Pilko sipulit, laita ne reiättömään valmistusastiaan ja lisää hieman voita.
- Peitä valmistusastia lämmön- (enintään 100 °C) ja höyrynkästävällä kelmulla.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Sipulien haudutus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

## Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa höyryuunilla mehua pehmeistä ja keskikovista marjoista ja hedelmistä.

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

### Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedelmät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

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

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

### Vinkkejä


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

# Muita käyttötapoja

## Höyrymehun valmistus

- Laita esikäsitellyt hedelmät tai marjat reiälliseen valmistusastiaan.
- Laita sen alapuolelle reiätön valmistusastia, vedenkeruuastia tai lasinen uunipannu (vaihtelee malleittain) mehun keräämistä varten.

### Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

## 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

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 | Omenat | Kokonainen

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 50 °C

Käsitelyaika: 5 minuuttia

## Munakokkelin valmistus

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

### Asetukset

Höyrykypsennys 

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 magnetronei 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

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 kypsennysastiasa, 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

Pikakypsennys 

Mikroaaltoteho/lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

	Suhde Riisi : neste	Lisäksi	 <sup>4</sup>	 [W]	 [min]	 [°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.

# 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 automaattiohjelmita.



■ 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.
- Kypsyysaste näkyy näytössä palkkina, jossa on seitsemän segmenttiä. Voit asettaa haluamasi kypsyysasteen navigointialueen avulla.

- Ryhmässä Riisi on pitkäjyväinen riisi- ja pyöreäjyväinen riisi –ohjelmien lisäksi valittavana vaihtoehto Yleinen. Käytä tätä automaattiohjelmaa, kun haluat kypsentää sellaista pitkäjyväistä tai pyöreäjyväistä riisiä, jolle ei ole käytettävissä omaa erikoisohjelmaa.
- Joissakin automaattiohjelmissä voit siirtää aloitus– tai lopetusaikaa asettamalla Aloitus klo– tai Valmis klo –ajan.
- Valikon kohdasta Näytä kypsennysvaiheet saat näkyviin luettelon automaattiohjelman kypsennysvaiheista. Joissakin automaattiohjelmissä 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 pintojen kanssa. Palovamman vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys.
- Voit tallentaa automaattiohjelmia myös kohtaan Omat ohjelmat. Valitse tällöin automaattiohjelman päätyttyä hipaisupainike .

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

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

- Valitse Päätä kypsennysvaihe.

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

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

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

- Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Tallenna.

- Anna haluamasi ohjelman nimi.

- Valitse ✓.


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.
- Valitse Suorita.

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:


- Käynnistys heti  
Ohjelma käynnistyy heti. Uunitilan lämmitys kytkeytyy heti päälle.
  - Valmis klo  
Aseta kellonaika, jolloin haluat uunin toiminnan päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
  - Aloitus klo  
Anna kellonaika, jolloin haluat uunin käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.
  - Näytä kypsennysvaiheet  
Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.
- Valitse haluamasi valikon kohta.

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamasi ajankohtana.

- Kun ohjelma on päättynyt, valitse hipaisupainike .

## Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.


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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

## Nimen muuttaminen


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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.



- Vahvista valitsemalla OK.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

## Omien ohjelmien poistaminen


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

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

# Puhdistus ja hoito

## Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon

 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
- luottomia 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)
- ihmiesieniä (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.

## 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.

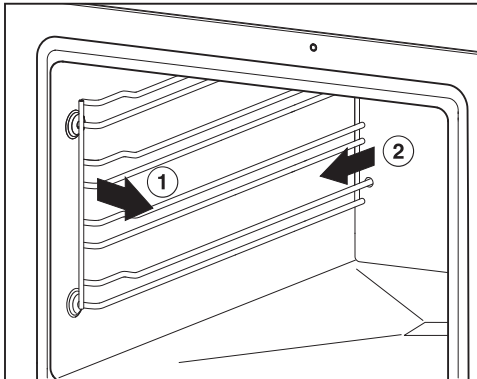
## Lasisen uunipannun, rutilän, valmistusastioiden puhdistus

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

# Puhdistus ja hoito

## 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 rikkiäiset holkit on vaihdettu uusiin.

## Hoito

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

## Kalkinpoisto

Suosittelemme, että käytät Mielen kalkinpoistotabletteja (ks. Erikseen ostettavat varusteet). 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.


Suosittelemme, että teet kalkinpoiston ennen laitteen lukkiutumista.

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

## Kalkinpoiston käynnistäminen

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Kalkinpoisto.

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

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

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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


## Kalkinpoiston päättyessä

- 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 Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Liotus.

Liotustoiminto kestää n. 10 minuuttia.



## Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Useimmat toimintahäiriöt ja virheet voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoa paikalle.

Osoitteesta [www.miele.fi/support/customer-assistance](http://www.miele.fi/support/customer-assistance) löydät lisätietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.





### Näyttöön tulevat ilmoitukset

Ongelma	Syy ja toimenpide
F11	Poistoletkut ovat tukossa. ■ Suorita kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito). ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä huoltoon.
F44	Laitteessa on tekninen häiriö. ■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja muutaman minuutin kuluttua takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee taas näkyviin, ota yhteyttä Miele-huoltoon.
F55	Olet käyttänyt jotain toimintatapaa liian pitkän ajan ja uunin turvakatkaisu on kytkenyt uunin pois päältä. ■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. Höyryuuni on nyt käyttövalmis.
Poista lukitus painamalla OK-painiketta 6 sekunnin ajan <b>tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.</b>	Käytönesto  on kytketty päälle. ■ Voit poistaa käytöneston yhtä käyttökertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta <b>OK</b> vähintään 6 sekunnin ajan. ■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Turvallisuus   Käytönestotoiminto    Pois päältä.
<b>Näyttöön tulee jokin ilmoitus, jota ei ole tässä taulukossa.</b>	Elektroniikkaan on tullut toimintahäiriö. ■ Irrota höyryuuni kokonaan sähköverkosta noin minuutiksi. ■ Jos häiriö toistuu, kun liität laitteen takaisin sähköverkkoon, ota yhteys valtuutettuun Miele-huoltoliikkeeseen.

## 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Myymälä).</li> </ul> <p>Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaaatikon vaikutuksesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.</li> </ul>
<b>Höyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitys- vaiheesta kypsennys- vaiheeseen.</b>	<p>Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).</li> </ul>
<b>Uunista tulee käytön aikana epätavallisen paljon höyryä tai höyryä tulee epätavallisista paikoista.</b>	<p>Luukku ei ole kunnolla kiinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sulje luukku.</li> </ul> <p>Uuniluukun tiivistekumi ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Painele tiivistettä siten, että se menee paikalleen uuniluukun joka puolelta.</li> </ul> <p>Uuniluukun tiivistekumissa on vaurioita, esim. repeämiä.</p> <p>Tiiviste täytyy vaihtaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota tiivisteiden vaihtoa varten yhteyttä Miele-huoltoon.</li> <li>■ Älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin tiiviste on vaihdettu uuteen.</li> </ul>
<b>Toiminnot Aloitus klo ja Valmis klo eivät käynnisty.</b>	<p>Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen valmistuskerran jäljiltä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.</li> </ul> <p>Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito-ohjelmissa.</p>

# Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu




Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Hipaisupainikkeet eivät reagoi.</b>	Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi höyryuunin virran ollessa pois päältä. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket höyryuunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat aina myös silloin, kun höyryuunin virta ei ole päällä, valitse asetetus Näyttö   QuickTouch   Päällä.</li></ul>
	Höyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että höyryuunin pistotulppa on pistorasiasassa.</li><li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.</li></ul>
	Ohjausjärjestelmässä on häiriö. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja höyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.</li></ul>
<b>Hipaisupainike  vilkkuu, kun kytket höyryuunin virran päälle.</b>	Höyryuunia ei vielä ole liitetty WiFi-verkkoon. Hipaisupainike vilkkuu merkiksi siitä, että voit verkottaa höyryuunin helposti tällä hipaisupainikkeella. Kun höyryuunin virta on kytketty päälle ja pois useita kertoja, hipaisupainike ei enää vilku, mutta verkotustoiminto on silti käytettävissä.

### 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. 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 ja ongelmien ratkaisu

## Tulos ei tyydytä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto</b>  , ruoka ei ole valitsemasi ajan kuluu vielä tarpeeksi lämmintä tai kypsää.	Olet unohtanut käynnistää mikroaaltotoiminnon uudelleen, jos olet välillä keskeyttänyt valmistuksen. ■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä.
	Olet valinnut liian lyhyen toiminta-ajan lämmittäessäsi tai kypsentaessasi ruokaa mikroaaltotoiminnolla. ■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltotehoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä pitempi kesto aika.
	Jos olet laittanut höyryuuniin liian pienen määrän elintarvikkeita, laite pienentää vahingoittumisen estämiseksi tehoa automaattisesti, kunnes teho vastaa uuniin laittamasi ruoan määrää. Näytössä näkyy edelleen asettamasi teho. ■ Käynnistä toiminto uudelleen alhaisemmalla mikroaaltoteholla, ja jatka, kunnes ruoka on riittävän lämmintä tai kypsää.
<b>Elintarvike jäähtyy liian nopeasti, kun olet lämmittänyt tai kypsentäneen toimintatavalla mikroaalto</b>  .	Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyi ensin elintarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos lämmität elintarviketta suurella mikroaaltoteholla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta olla keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tasausaikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta. ■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista, esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lautasella.
<b>Popcornista on poksah- tanut vain osa (alle puo- let), kun olet käyttänyt toimintoa Popcorn</b>  .	Uunitila on ollut liian lämmin ja/tai kostea. ■ Anna uunitilan jäähtyä ja/tai kuivaa se liinalla.
	Toiminta-aika on ollut liian lyhyt. ■ Muuta asetettua aikaa. Voit asettaa ajaksi enintään 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi).</li> </ul> <p>Kyseessä voi olla tekninen häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Irrota höyryuuni sähköverkosta noin 1 minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista: <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> </li> <li>■ Ellei höyryuunin virta kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen/vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon.</li> </ul>
<b>Uunitilan valaisin ei toimi.</b>	<p>Lamppu on palanut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jos lamppu täytyy vaihtaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.</li> </ul>
<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 kosteuspitoisuus.</p>

# Huolto

---

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. Höryyuuni voi vahingoittua, jos sijoitat sen paikalleen väärin. Jätä höryyuunin asennus alan ammattilaisen tehtäväksi.

- ▶ Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava höryyuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten höryyuuni voi vahingoittua. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.
- ▶ Älä liitä laitetta sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei sen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).
- ▶ Varmista, että höryyuunin pistorasia sijaitsee paikassa, johon pääsee käsiksi myös silloin, kun laite on asennettu paikalleen.
- ▶ Höryyuuni 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 palo- vammoilta.

# Asennus

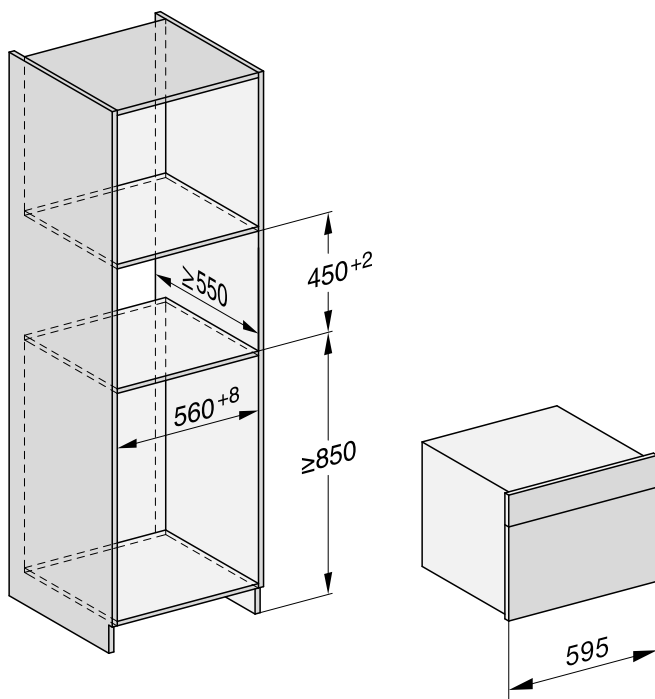
## Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

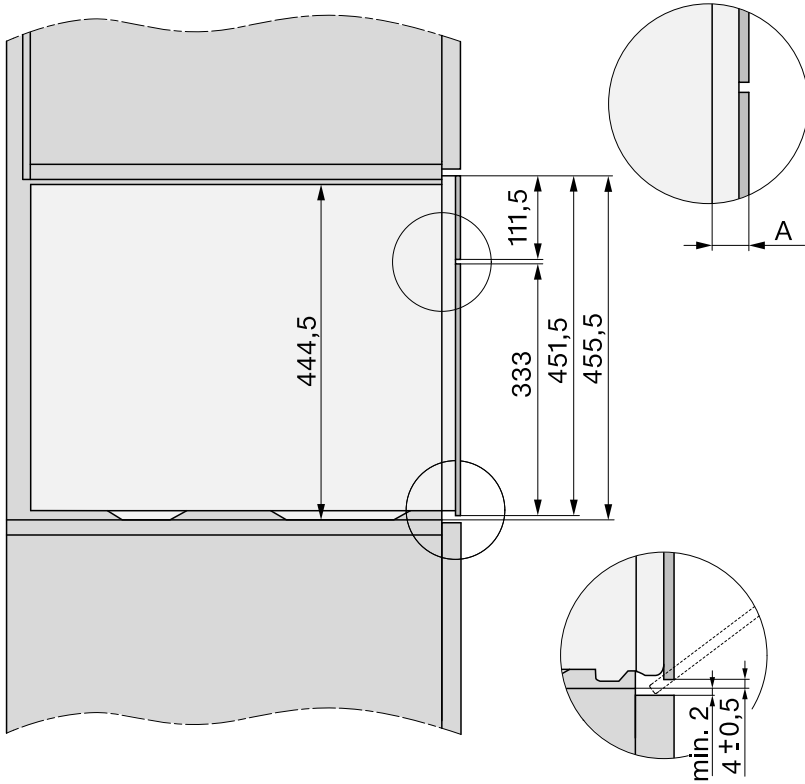
## Sijoitus komerokaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

Sijoita laite vähintään 850 mm korkeudelle.



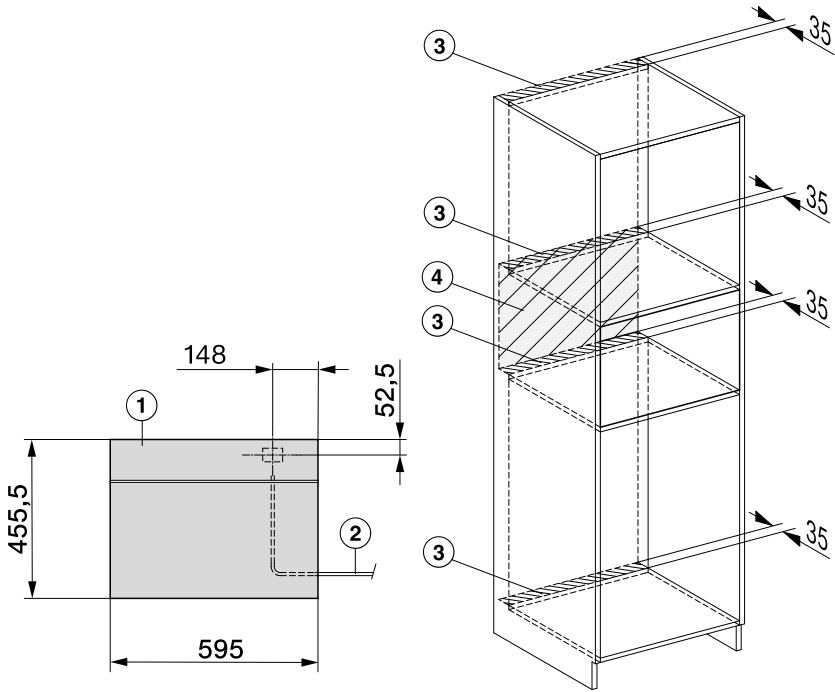
## Näkymä sivulta



- A** Lasinen etulevy: 22 mm
- Metallinen etulevy: 23,3 mm

# Asennus

## Liitäntä ja ilmankiertotila



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, 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.

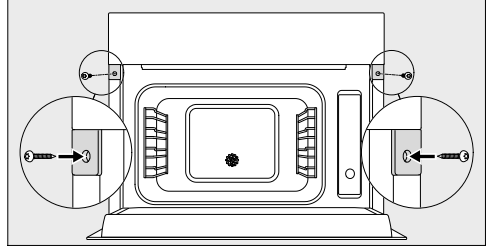
Höyryuunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat laitetta luukun kahvasta.

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.

# Asennus

## Sähköliitännät

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

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




Ylikuumentumisen aiheuttama tulipalovaara.

Höyryuunin käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumentumisen.

Älä siksi liitä sitä sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.

Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

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

Jos laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen liitäntäjohtoon (tilattavissa Miele-huollostasta). Turvallisuuden vuoksi verkkoliitäntäjohtoon 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 energiasyöjien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiasyöjä 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 suojatason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä 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.




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

Kokeiluruoka	Valmistusastia	Määrä [g]	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Höyrynlisäys					
Parsakaali (8.1)	1x DGGL 50-40	300	mikä tahansa	100	3
Höyryn tasainen jakautuminen					
Parsakaali (8.2)	2x DGGL 50-40	maksimi	mikä tahansa <sup>3</sup>	100	3
Laitteen kapasiteetti					
Herneet (8.3)	4x DGGL 50-40	kussakin 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

<sup>4</sup> kannatintaso(t),  lämpötila,  kestoaika

- 1 Työnnä vedenkeruustasia tai lasinen uunipannu (vaihtelee malleittain) kannatintasolle 1.
- 2 Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).
- 3 Työnnä kaksi DGGL 50-40 -valmistusastiaa peräkkäin samalle kannatintasolle.
- 4 Työnnä kaksi DGGL 50-40 -valmistusastiaa peräkkäin kummallekin kannatintasolle.
- 5 Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

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






Kokeiluruoka	Valmistusastia	Määrä [g]	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	 [°C]	Korkeus [cm]	 [min]
Kiinteät perunat, loh-kottuna <sup>3</sup>	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Lohifilee, pakaste, ei sulatettu	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Parsakaali, paloitetu	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> kannatintaso,  lämpötila,  kestoaika

- 1 Toimintajärjestys: ks. kappale Höyrykypsennys – Menu-kypsennys – manuaalinen.
- 2 Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.
- 3 Laita 1. kokeiluruoka (perunat) kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

## Tietoja vertailutestejä varten

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

Kokeiluruoka	 <sup>42</sup>	 [W]	 [°C]	 [min]	 <sup>4</sup> [min]	Huomaus
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]	Huomaus
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 + 300	4 + 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 + 450	8 + 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 (nauhan jauheliha), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 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.

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.



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 7340, DGM 7440

fi-FI

M.-Nr. 11 269 270 / 06 / 002