

# Käyttö- ja asennusohje Höyry-/mikroaaltoyhdistelmäuuni



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

# Sisältö

---

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita .....</b>              | <b>7</b>  |
| <b>Pidä huolta ympäristöstäsi .....</b>                | <b>16</b> |
| <b>Laitteen osat.....</b>                              | <b>17</b> |
| Höyryuuni .....                                        | 17        |
| Arvokilpi .....                                        | 18        |
| Vakiovarusteet .....                                   | 18        |
| <b>Käyttövalitsimet .....</b>                          | <b>20</b> |
| Virtakytkin.....                                       | 21        |
| Näyttöruutu .....                                      | 21        |
| Hipaisupainikkeet .....                                | 21        |
| Symbolit .....                                         | 23        |
| <b>Käyttöperiaate .....</b>                            | <b>24</b> |
| Valikon kohdan valinta.....                            | 24        |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....         | 24        |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla .....     | 24        |
| Toimintatavan tai toiminnon valinta .....              | 24        |
| Numerojen syöttäminen.....                             | 25        |
| Kirjainten syöttäminen .....                           | 25        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön.....       | 25        |
| <b>Laitteen toimintaperiaate .....</b>                 | <b>26</b> |
| Höyryuunikäyttö .....                                  | 26        |
| Vesisäiliö .....                                       | 26        |
| Lämpötila .....                                        | 26        |
| Kypsennysaika.....                                     | 26        |
| Epätavalliset äänet.....                               | 26        |
| Lämmitysvaihe .....                                    | 26        |
| Kypsennysvaihe.....                                    | 27        |
| Höyryn vähennys .....                                  | 27        |
| Mikroaaltokäyttö.....                                  | 27        |
| Toimintaperiaate .....                                 | 27        |
| Astianvalintaohjeita .....                             | 28        |
| Lasinen uunipannu .....                                | 32        |
| Uunivalaisin .....                                     | 32        |
| <b>Ensimmäinen käyttökerta .....</b>                   | <b>33</b> |
| Miele@home .....                                       | 33        |
| Perusasetukset .....                                   | 34        |
| Höyryuunin ensimmäinen puhdistus .....                 | 35        |
| Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan ..... | 35        |
| <b>Asetukset .....</b>                                 | <b>36</b> |
| Asetukset.....                                         | 36        |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Asetukset-valikon hakeminen esiin.....                                                        | 38        |
| Kieli  ..... | 38        |
| Aika .....                                                                                    | 38        |
| Päivämäärä .....                                                                              | 39        |
| Valaistus .....                                                                               | 39        |
| Näyttö .....                                                                                  | 39        |
| Äänenvoimakkuus .....                                                                         | 40        |
| Yksiköt .....                                                                                 | 40        |
| Pika Mikroaalto .....                                                                         | 40        |
| Popcorn.....                                                                                  | 40        |
| Lämpimänäpito .....                                                                           | 41        |
| Höyryn vähennys .....                                                                         | 41        |
| Suosituslämpötilat .....                                                                      | 42        |
| Suosistustehot.....                                                                           | 42        |
| Vedenkovuus .....                                                                             | 43        |
| Turvallisuus .....                                                                            | 44        |
| Miele@home .....                                                                              | 44        |
| Etäkäyttö.....                                                                                | 45        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....                                             | 45        |
| Etäpäivitys .....                                                                             | 46        |
| Ohjelmaversio .....                                                                           | 47        |
| Myymäla .....                                                                                 | 47        |
| Tehdasasetukset.....                                                                          | 47        |
| Käyttötunnit.....                                                                             | 47        |
| <b>Hälytyskello .....</b>                                                                     | <b>48</b> |
| <b>Päävalikko ja alavalikot .....</b>                                                         | <b>49</b> |
| <b>Käyttö .....</b>                                                                           | <b>50</b> |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen .....                                     | 51        |
| Lämpötilan muuttaminen .....                                                                  | 51        |
| Mikroaaltotehon muuttaminen .....                                                             | 52        |
| Kestoaikojen asettaminen .....                                                                | 52        |
| Asetettujen kestoaikojen muuttaminen.....                                                     | 53        |
| Asetettujen kestoaikojen poistaminen .....                                                    | 53        |
| Mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen.....                                   | 54        |
| Höyryä käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen .....                                        | 54        |
| Valmistustoiminnon lopettaminen .....                                                         | 55        |
| <b>Pika Mikroaalto ja Popcorn .....</b>                                                       | <b>56</b> |
| <b>Tärkeää huomioitavaa höyrykypsennyksestä .....</b>                                         | <b>57</b> |
| Höyryssä kypsentämiselle ominaista .....                                                      | 57        |
| Valmistusastiat .....                                                                         | 57        |
| Lasinen uunipannu .....                                                                       | 57        |

# Sisältö

---

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| Kannatintaso .....                             | 58        |
| Pakasteet .....                                | 58        |
| Lämpötila .....                                | 58        |
| Kypsennysaika.....                             | 58        |
| Ruokien kypsennys nesteessä.....               | 58        |
| Omat valmistusohjeet .....                     | 58        |
| <b>Höyrykypsennys .....</b>                    | <b>59</b> |
| Eco-Höyrykypsennys .....                       | 59        |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan ..... | 59        |
| Vihannekset.....                               | 60        |
| Kala .....                                     | 63        |
| Liha .....                                     | 66        |
| Riisi .....                                    | 68        |
| Viljasuurimot .....                            | 69        |
| Nuudelit/pasta .....                           | 70        |
| Knöödelit.....                                 | 71        |
| Palkokasvit, kuivatut.....                     | 72        |
| Kananmunat .....                               | 74        |
| Hedelmät .....                                 | 75        |
| Makkarat .....                                 | 75        |
| Äyriäiset .....                                | 76        |
| Simpukat.....                                  | 77        |
| Menu-kypsennys - manuaalinen .....             | 78        |
| <b>Sous-vide .....</b>                         | <b>79</b> |
| <b>Muita käyttötapoja.....</b>                 | <b>86</b> |
| Höyrykuumennus .....                           | 86        |
| Sulatus höyryllä.....                          | 88        |
| Ryöppäys .....                                 | 91        |
| Menukypsennys – automaattinen .....            | 91        |
| Umpiointi .....                                | 92        |
| Astioiden desinfiointi .....                   | 94        |
| Hiivataikinan kohotus.....                     | 94        |
| Kosteiden pyyhkeiden lämmitys.....             | 94        |
| Liivatteen sulatus.....                        | 94        |
| Hunajan pehmentäminen .....                    | 95        |
| Suklaan sulatus .....                          | 95        |
| Jogurtin valmistus.....                        | 96        |
| Silavan sulatus .....                          | 97        |
| Sipulien haudutus.....                         | 97        |
| Höyrymehun valmistus.....                      | 98        |
| Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen .....     | 99        |
| Omenien säilyvyyden parantaminen .....         | 99        |

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| Munakokkelin valmistus .....                    | 99         |
| <b>Pikakypsennys</b> .....                      | <b>100</b> |
| (Kiinteiden) kuoriperunoiden keittäminen .....  | 101        |
| Riisin kypsennys .....                          | 102        |
| <b>Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla</b> ..... | <b>103</b> |
| Sulatus .....                                   | 104        |
| Kuumennus .....                                 | 107        |
| <b>Automaattiohjelmat</b> .....                 | <b>111</b> |
| Ryhmät .....                                    | 111        |
| Automaattiohjelmien käyttö .....                | 111        |
| Ohjeita käyttöön .....                          | 111        |
| <b>Omat ohjelmat</b> .....                      | <b>112</b> |
| <b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....     | <b>115</b> |
| <b>Puhdistus ja hoito</b> .....                 | <b>117</b> |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet .....   | 118        |
| Etupinnan puhdistus .....                       | 118        |
| Uunitilan puhdistus .....                       | 118        |
| Vesisäiliön puhdistus .....                     | 119        |
| Varusteiden puhdistus .....                     | 119        |
| Kannattimien puhdistus .....                    | 119        |
| Hoito .....                                     | 120        |
| Kalkinpoisto .....                              | 120        |
| Liotus .....                                    | 121        |
| <b>Vianetsintä</b> .....                        | <b>122</b> |
| Näyttöihin tulevat ilmoitukset .....            | 122        |
| Odottamaton käyttäytyminen .....                | 123        |
| Käytöstä aiheutuvat äänet .....                 | 124        |
| Tulos ei tyydytä .....                          | 125        |
| Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt .....     | 126        |
| <b>Erikseen ostettavat lisävarusteet</b> .....  | <b>127</b> |
| <b>Huolto</b> .....                             | <b>128</b> |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa .....            | 128        |
| Takuu .....                                     | 128        |
| <b>Asennus</b> .....                            | <b>129</b> |
| Turvallisuusohjeita asentamista varten .....    | 129        |

# Sisältö

---

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Laitteen mitat .....                                     | 130        |
| Sijoitus komerokaappiin .....                            | 130        |
| Sijoitus alakaappiin .....                               | 131        |
| Näkymä sivulta .....                                     | 132        |
| Liitäntä ja ilmankiertotila .....                        | 133        |
| Höyryuunin asennus .....                                 | 134        |
| Sähköliitäntä .....                                      | 135        |
| <b>Tekniset tiedot .....</b>                             | <b>136</b> |
| Vaatimustenmukaisuusvakuutus .....                       | 136        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli ..... | 136        |

Höyry-/mikroaaltoyhdistelmäuunista käytetään jäljempänä tässä käyttöohjeessa nimitystä höyryuuni.

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

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

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

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

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

### Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä höyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

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

Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

► Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.

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

Älä siksi käytä höyryuunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

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

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

► Tässä höyryuunissa on 2 energiatehokkuusluokkaan E kuuluvaa valonlähdettä.

### Jos kotonasi on lapsia

► Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään höyryuunia päälle.

► Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia höyryuunin lähelle, ellet pidä heitä jatkuvasti silmällä.

► Yli 8-vuotiaat saavat käyttää höyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

► Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa höyryuunia ilman valvontaa.

► Valvo höyryuunin läheisyydessä oleskelevien lasten toimintaa. Älä koskaan anna lasten leikkiä laitteella.

► Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin.

Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

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

Älä päästä pikkulapsia höyryuunin läheisyyteen, kun se on käytössä. Pidä lapset loitolla höyryuunista, kunnes se on jäähtynyt niin paljon, ettei loukkaantumisvaaraa enää ole.

► Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Laitteen luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.

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

## Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Mikroaaltosäteilylle altistumisen vaara:  
Huolto- ja korjaustyöt, jotka edellyttävät jonkin suojuksen irrottamista, on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vahingoittunut höyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta laite ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta höyryuunia käyttöön.
- ▶ Tarkasta luukku ja luukun tiivisteet säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos havaitset vaurioita, älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin Miele-huolto on korjannut laitteen.
- ▶ Jos käynnistät viallisen höyryuunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle. Älä käytä höyryuunia, jos
  - luukku on vääntynyt,
  - uunin etureunassa on painaumia tai se on vääntynyt,
  - luukun saranat ovat irti,
  - laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia,
  - luukun lasien välissä näkyy kosteutta.
- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.  
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.
- ▶ Höyryuunin sähköturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun se on liitetty asianmukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Asennuksen maadoituksen toimivuus on ehdottomasti testattava. Myös sijoituspaikan sähköjärjestelmä on epäselvissä tapauksissa testattava.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Varmista ennen höyryuunin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten laite voi vahingoittua. Kysy tarvittaessa neuvoa sähköasentajalta.
- ▶ Älä liitä höyryuunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroitus-pistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (palovaa-ra).
- ▶ Höyryuunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Tätä höyryuunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Sähköiskuvaara. Höyryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa höyryuunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuuaikana tehtävät korjaukset on jätettävä ainoastaan Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi, muuten takuu ei ole enää voimassa.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos verkkoliitännät johdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitännät johdossa ei ole pistotulppaa, höyryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos verkkoliitännät johto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).
- ▶ Höyryuuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:
  - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
  - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
  - vedä laitteen pistotulppa (jos sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä tällöin verkkoliitännät johdosta, 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 uunistä 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.

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

► Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan.

Älä siksi käytä uunia tällaisten tölkkien umpioimiseen ja kuumentamiseen.

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

► Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa höyryuuniin korroosiota. Älä säilytä elintarvikkeita uunitilassa ja älä käytä kypsennykseen astioita tai välineitä, jotka voisivat ruostua.

► Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja turhaan auki.

► Uunin luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vahingoittua.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

### Toimintatapa Mikroaalto

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

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

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

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

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

► Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä höyryuunin luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä toiminto kytkemällä höyryuuni pois päältä ja vedä sitten pistotulppa pois pistoriasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.

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

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

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

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

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

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

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

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

Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös, vaikka käyttäisit sitä vain pienempien vuokien laskutilana.

Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto  astioiden lämmittämiseen tai yrttien kuivaamiseen.

### Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Naarmut voivat aiheuttaa uuniluukun lasin halkeamisen. Älä käytä uuniluukun lasipintojen puhdistukseen hankausaineita, kovia sieniiä tai harjoja äläkä missään tapauksessa teräviä metallikaapimia!
- ▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus). Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Kannatintasojen kiinnitysrei'issä on muoviholkit. Tarkasta holkit vaurioiden varalta. Älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin vahingoittuneet holkit on vaihdettu uusiin.
- ▶ Jos uunitilan teräseinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.

### Varusteet

- ▶ Käytä ainoastaan Mielen alkuperäisiä lisävarusteita ja varaosia. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu raukeavat.
- ▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen höyryuunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.

## 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-kauppiaillesi.

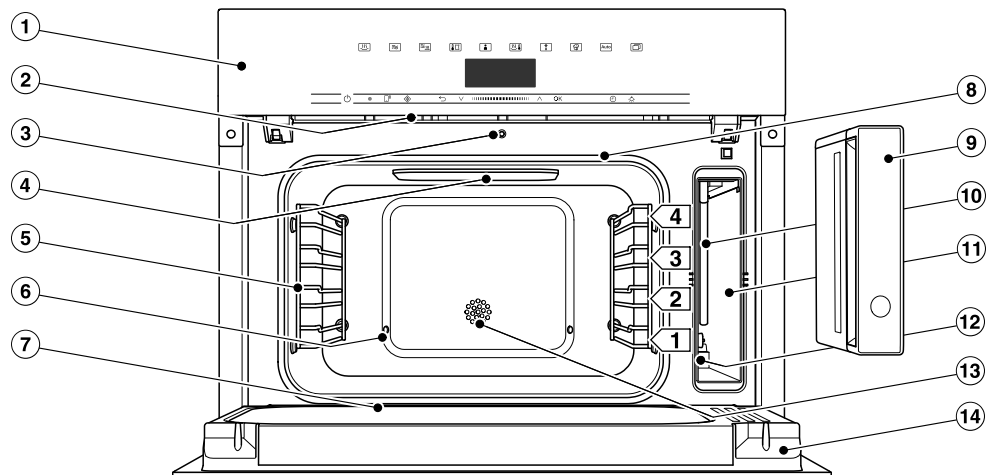
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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



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

## 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 Imputki
- ⑪ Vesisäiliön lokero
- ⑫ Arvokilpi
- ⑬ Lämpötilantunnistin
- ⑭ Luukku

## Laitteen osat

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

### Arvokilpi

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

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

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

### Vakiovarusteet

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

#### DMGS 100-30



#### 1 lasinen uunipannu

Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikkien toimintatapojen kanssa.

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

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

Lasinen uunipannu kestää enintään 8 kg:n painon.

Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.

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

Ritilät ja metalliset höyryuuniastiat saattavat aiheuttaa kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto . Höyryuuni voi vaurioitua. **Älä** käytä ritilää tai höyryuuniastioita toimintatavan Mikroaalto  kanssa.

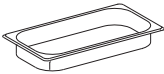
Voit käyttää ritilää ja höyryuuniastioita toimintatavan Pikakypsennys  ja kaikkien höyryä käyttävien toimintatapojen kanssa.

## Ritilä



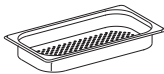
1 ritilä omien astioiden uuniin asettamista varten

## DGG 50-40



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

## DGGL 50-40



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

## Kalkinpoistotabletit

Höyryuunin kalkinpoistoon

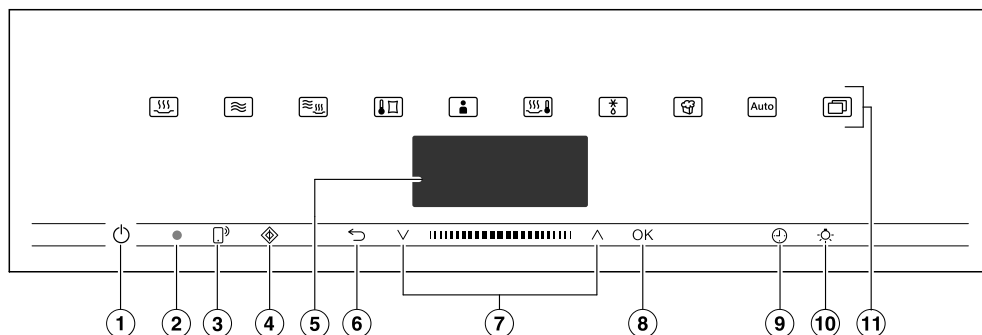
## Mielen keittokirja "Ruoanvalmistus höyryuunissa"

Miele-koekeittiön parhaat reseptit

## Mielen keittokirja "Ruoanvalmistus ja lämmitys"

Miele-koekeittiön parhaat reseptit

# Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)  
Kytkee höyryuunin virran päälle ja pois päältä
- ② Optinen 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   
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainikkeet  
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan

## Virtakytkin

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

Sillä voit kytkeä höyryuunin virran päälle  
ja pois päältä.

## Näyttöruutu

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

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

## Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen 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 asetus Näyttö |  
QuickTouch | Päällä.

## Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

# Käyttövalitsimet

## Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

| Hipaisupainike                                                                    | Toiminto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Höyryuunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike palaa oranssina ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä.</p> <p>Voit ohjata höyryuuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).</p>   |
|  | <p>Tällä hipaisupainikkeella 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> |
| OK                                                                                | <p>Kun toiminto näkyy näytössä vaalealla pohjalla, voit hakea sen esiin hipaisupainikkeella OK. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa.</p> <p>Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla OK.</p> <p>Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla OK.</p>                                                                                                                       |

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

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

# 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 ✓.

- 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 valmistustoit-  
minnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan  
hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toi-  
minnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suo-  
situservot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisu-  
painike palaa keltaisena.

Selaa kohdassa Muut ohjelmat/juo-  
mat  valintaluetteloja, kunnes  
haluamasi valikon kohta tulee näyt-  
töön.

## Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaa-  
lealla pohjalla.

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

**Vinkki:** Kun pidät jompaakumpaa nuoli-  
painiketta painettuna, arvot pyörivät  
näytössä automaattisesti, kunnes va-  
putat painikkeen.

- Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen  
muistiin. Näyttöön tulee edellinen valik-  
ko.

## 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 näkyvät nyt näytön ylä-  
rivillä.

**Vinkki:** Nimessä 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 otta- minen 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.

# Laitteen toimintaperiaate

## Höyryuunikäyttö

### Vesisäiliö

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

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

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

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

### Lämpötila

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

## Kypsennysaika

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

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

### Epätavalliset äänet

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

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

### Lämmitysvaihe

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

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

## Kypsennysvaihe

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

## Höyryn vähennys

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

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

## Mikroaaltokäyttö

### Toimintaperiaate

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

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

### Mikroaaltotoimintojen edut

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

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

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

# Laitteen toimintaperiaate

## Astianvalintaohjeita

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

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

 Vääränlaisten astioiden käyttö toimintatavan Mikroaalto  kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa höyryuunia.

Käytä toimintatavan Mikroaalto  kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat lämmitys- ja kypsennysaikoihin.

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

## Soveltuvat astiat

 Palavat materiaalit aiheuttavat tulipalovaaran.

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

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

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:

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

 Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

Kiviastiat voivat tulla kuumiksi.

Käytä patakintaita, kun käytät kiviastioita.

- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto 

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

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

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

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

 Metalliosat aiheuttavat tulipalovaaran.

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

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

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

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheuttaa rätinää ja kipinöintiä.

Aseta siksi alumiinivuoat ja -folio lasiseen uunipannuun.

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

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

# Laitteen toimintaperiaate

## Epäsopivat valmistusastiat

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

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

**Älä** käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

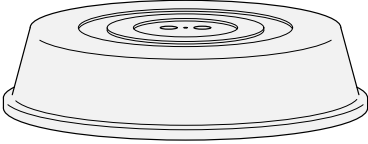
- Metalliset rutilät (laitteen mukana toimitettu rutilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Metalliset ja teräksiset astiat (laitteen mukana toimitetut valmistusastiat mukaan luettuina) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto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

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

## Astioiden laittaminen uuniin

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

## Mikrokupu



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

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

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

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

Käytä riittävän suuria astioita.

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

# Laitteen toimintaperiaate

## Lasinen uunipannu

Höyrykypsennys/höyryä käyttävät toimintatavat:

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

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

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

Työnnä lasinen uunipannu kannatin-  
tasolle 1.

Toimintatapa Mikroaalto :

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

## Uunivalaisin

Tehdasasetuksena uunitilan valaistus  
kytkeytyy energiansäästösyistä auto-  
maattisesti pois päältä heti, kun käyn-  
nistät jonkin valmistustoiminnon.

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

Jos jätät uuniluukun auki uunin käytön  
jälkeen, uunivalaisin sammuu automaat-  
tisesti 5 minuutin kuluttua.

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

## Miele@home

Höyryuunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

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

## WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

## Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Miele-sovellus

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



# Ensimmäinen käyttökerta

## Perusasetukset

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität höyryuunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

## Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.
- Vahvista valitsemalla OK.

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

## Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.
- Vahvista valitsemalla OK.

## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse Jatka ja vahvista valitsemalla OK.

- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään aikaan. 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.

## Höyryuunin ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit höyryuunistä ja varusteista.

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

## Vesisäiliön puhdistus

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

## Varusteiden/uunitilan puhdistus

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

Uunitilan sisäpinnat on käsitelty tehtaalta toimitettaessa erityisellä suojaineella.

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

## Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

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

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

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

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

## Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan muuton jälkeen

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

# Asetukset

## Asetukset

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

\* Tehdasasetus

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

\* Tehdasasetus

# Asetukset

## 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).

## Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

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

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

## Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

## 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.

# Asetukset

## Äänenvoimakkuus

### Merkkiäänet

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

### Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### 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 kesto ajaksi 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään neljä minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

## Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä valmistustoiminnon päättymisen jälkeen, ilman että se 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.

# Asetukset

---

## Suosituslämpötilat

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

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

■ Valitse haluamasi toimintatapa.

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

■ Muuta suosituslämpötilaa.

■ Vahvista valitsemalla OK.

## Suositustehot

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

Voit muuttaa toimintatavan Mikroaalto  ja 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.

## Vedenkovuus

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

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Jos haluat käyttää pullotettua vettä, käytä vain vesiä, joihin ei ole lisätty hiilihappoa. Säädä vedenkovuus pullotetun veden kalsiumpitoisuuden mukaan. Kalsiumpitoisuus on ilmoitettu pullon etiketissä milligrammoina litraa kohti (mg/l)  $\text{Ca}^{2+}$  tai miljoonasosina (ppm) (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).

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

■ Aseta käyttämäsi veden kovuus.

■ Vahvista valitsemalla OK.

| Vedenkovuus |        | Kalsiumpitoisuus<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ tai<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Asetus |
|-------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| °dH         | mmol/l |                                                                               |        |
| 1           | 0,2    | 7                                                                             | 1      |
| 2           | 0,4    | 14                                                                            | 2      |
| 3           | 0,5    | 21                                                                            | 3      |
| 4           | 0,7    | 29                                                                            | 4      |
| 5           | 0,9    | 36                                                                            | 5      |
| 6           | 1,1    | 43                                                                            | 6      |
| 7           | 1,3    | 50                                                                            | 7      |
| 8           | 1,4    | 57                                                                            | 8      |
| 9           | 1,6    | 64                                                                            | 9      |
| 10          | 1,9    | 71                                                                            | 10     |
| 11          | 2,0    | 79                                                                            | 11     |
| 12          | 2,2    | 86                                                                            | 12     |
| 13          | 2,3    | 93                                                                            | 13     |
| 14          | 2,5    | 100                                                                           | 14     |
| 15          | 2,7    | 107                                                                           | 15     |

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

# Asetukset

## 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 valmistustoiminnon käynnistymisestä.

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

### Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä höyryuunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää 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 tehdasasetukset ennen kuin viet höyryuunin kierätykseen, 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 näkyvissä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

## Etäkäyttö

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

Verkkovalmiustilassa höyryuunin virrankulutus on enint. 2 W.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata höyryuunia Miele-sovelluksella.

Höyryuunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

# Asetukset

## 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, vaikket asentaisikaan etäpäivityksiä. Miele kuitenkin suosittelee päivitysten asentamista.

### Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

## Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

## Ohjelmaversio

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

## Myymäla

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

## Messuasetus

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

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

## Tehdasasetukset

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

## Käyttötunnit

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

# Hälytyskello

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

## Hälytyskellon asettaminen

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- 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 eteenpäin.

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.

## Päävalikko ja alavalikot

| Valikko                                                                                                | Suositusarvo    | Säätöalue             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Toimintatavat                                                                                          |                 |                       |
| Höyrykypsennys        | 100 °C          | 40–100 °C             |
| Mikroaalto            | 1000 W          | 80–1000 W             |
| Pikakypsennys         | 300 W<br>100 °C | 80–300 W<br>80–100 °C |
| Sous-vide             | 65 °C           | 45–90 °C              |
| 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                                                                                          | —               | —                     |
| Umpiointi                                                                                              | 90 °C           | 80–100 °C             |
| Astioiden sterilointi                                                                                  | —               | —                     |
| Hiivataikinan kohotus                                                                                  | —               | —                     |
| Eco-Höyrykypsennys                                                                                     | 100 °C          | 40–100 °C             |
| Hoito                                                                                                  |                 |                       |
| Kalkinpoisto                                                                                           |                 |                       |
| Liotus                                                                                                 |                 |                       |
| Asetukset           |                 |                       |
| Käyttötunnit                                                                                           |                 |                       |

# Käyttö

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

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

- Kytke höyryuunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

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

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kesto aika 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 merkkiääni.

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 nap-  
sahtaa kunnolla paikalleen, kun asetat  
sen takaisin.

- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

## Vesisäiliön täyttö

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

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

Valmistustoiminto jatkuu.

## Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

Heti kun valmistustoiminto käynnistyy, voit muuttaa 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 muuttamallasi 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.

## Kestoajien 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.

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

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

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

## Asetettujen kestoajojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Muuta.

Tämä valikon kohta ei näy, jos haluat muuttaa kestoajaa mikroaaltoja **käytävissä** toimintatavoissa, koska niissä täytyy aina asettaa kestoaja.

Aika näkyy vaalealla pohjalla.

- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↩ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.
- Jatka valmistustoimintoja, jotka **käytävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella OK.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

**Vinkki:** Voit muuttaa kestoajaa myös navigointialueen avulla.

## Asetettujen kestoajojen poistaminen

Mikroaaltoja **käytävissä** toimintatavoissa voit poistaa vain asetetut Valmis klo- ja Aloitus klo -ajat. Kestoaja on aina oltava asetettuna.

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↩ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Jos poistat Kesto-ajan toimintatavoissa, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, asettamasi Valmis klo- ja Aloitus klo -aika poistuvat samalla.

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

**Vinkki:** Höyrytoimintatapoja käyttäessäsi voit poistaa kestoajan myös navigointialueen avulla.

# Käyttö

## Mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen

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

Kestoajan kuluessa Seis näkyy näytössä vaalealla pohjalla.

■ Valitse hipaisupainike OK.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kestoajaka pysähtyy.

Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.

■ Valitse hipaisupainike OK.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.

## Höyryä käyttävien toimintatapojen keskeyttäminen

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



Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

Laitteesta voi tulla paljon kuumaa höyryä, kun avaat luukun. Varo, ettet polta itseäsi.

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



Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

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

Kun suljet uuniluukun, uuni jatkaa toimintaansa.

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

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

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

## Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↵.

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

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

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

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

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

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.

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

# 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 määärätty 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 asetettuja 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.

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 lisää suolan vasta ruuanvalmistuksen jälkeen. Elintarvikkeet säilyvät näin myös tuoreen ja luonnollisen värisinä.

## Valmistusastiat

### Valmistusastiat

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

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

## Omat astiat

Voit käyttää myös omia astioita. Ota huomioon seuraava:

- Astian täytyy olla lämmön- (enint. 100 °C) ja höyrynkestävä. Jos haluat käyttää muoviastioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyrykypsentämiseen.
- 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 uunist.

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 kannatin-  
parin rimojen väliin, jotteivät ne pääse keikahtamaan.

## Pakasteet

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

## Lämpötila

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

## Kypsennysaika

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

Elintarvikkeet kypsyvät höyrytoimintata-  
voilla yleensä samassa ajassa kuin kattila-  
ssa keitetessä. Seuraavissa kappaleissa  
kerrotaan tekijöistä, jotka saattavat  
vaikuttaa kypsymisaikoihin.

Elintarvikkeen määrä ei vaikuta kypsymisaikaan. 1 kg perunoita kypsyy tä-  
mälleen samassa ajassa kuin 500 g pe-  
runoita.

## Ruokien kypsennys nesteessä

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

## Omat valmistusohjeet

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

## Eco-Höyrykypsennys

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

Suosittellemme, että valitset kestoajat ja lämpötilan kappaleen Höyrykypsennys taulukoista.

Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

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

## Asetus

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

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

# Höyrykypsennys

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

🕒 kypsennysaika

## 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. Käsittely happamalla mehulla kiinteyttää kalan lihaa.

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

### Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

### Kannatintaso

Kun valmistat samalla kertaa kalaa reiällisissä höyrytysastioissa ja muita elintarvikkeita eri astioissa, vältät nesteiden valumisen ja samalla makujen siirtymisen kalasta muihin ruokiin, kun asetat kalan alimmaksi heti vedenkeruuastian/lasisen uunipannun (vaihtelee uunimallittain) yläpuolelle.

### Lämpötila

#### 85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

#### 100 °C

Turskan ja lohen 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 kalanpää, toiseen valmistusastiaan yhdessä keittokasvisten ja kylmän veden kanssa ja valmista niistä **kalaliemi**. Kypsennä 100 °C:n lämpötilassa 60–90 minuuttia. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.
- Kun valmistat **sinistä kalaa**, kypsennä kala etikkavedessä (veden ja etikan suhde vaihtelee reseptin mukaan). Muista varoa, ettet vahingoita kalan nahkaa. Tämä valmistustapa sopii karpille, 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       |
| Karpپی, 1,5 kg       | 100     | 18–25   |
| Lohifilee            | 100     | 6–8     |
| Lohimedaljonki       | 100     | 8–10    |
| Kirjolohi            | 90      | 14–17   |
| Pangasiusfilee       | 85      | 3       |
| Puna-ahvenfilee      | 100     | 6–8     |
| Koljafilee           | 100     | 4–6     |
| Punakampelafilee     | 85      | 4–5     |
| Merikrottifilee      | 85      | 8–10    |
| Merianturafilee      | 85      | 3       |
| Piikkikampelafilee   | 85      | 5–8     |
| Tonnikalafilee       | 85      | 5–10    |
| Kuhafilee            | 85      | 4       |

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

# 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 valmis- tusastia, jotta saat valuvan nesteen talteen. Voit käyttää nesteen kastike- pohjana tai pakastaa sen myöhempää käyttöä varten.
- **Vahvan liemen** valmistukseen sopivat keittokana ja naudasta potkaviipaleet, rintaliha, kylkipalat ja luut. Laita liha, luut, keittokasvikset ja kylmä vesi val- mistusastiaan. 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 turpoaa kypsennyksen aikana, joten se on kypsennettävä nesteessä. Kosteuden imeytyminen on eri riisilaaduilla erilainen, joten nesteen ja riisin suhde vaihtelee.

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

### Valmistusastiat

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

### Esivalmistelut

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

**Vinkki:** Mittaa tarvittava nestemäärä vaa'alla tai "astiamenetelmällä". Jos käytät "astiamenetelmää", kaada haluamasi määrä riisiä mittana käyttämäsi astiaan, ja kaada se sitten kypsennysastiaan. Mittaa lopuksi tarvittava nestemäärä (ks. taulukko) samalla astialla ja kaada se riisin päälle.

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Riisi | ... | Höyrykypsennys

tai

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

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Nuudelit/pasta

### Kuivat tuotteet

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

Lisää valmistajan ilmoittamaan kypsennysaikaan noin 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  | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

## Knöödelit

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

Höyrytä tuoreet knöödelit voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Palkokasvit, kuivatut

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

**Linssejä** ei tarvitse liottaa.

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

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Palkovihannekset | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

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

🕒 Valmistusaika

# 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. munakokkelia.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kananmunat | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

## Hedelmät

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

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät | ... |  
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 – Höyryn vähennys).

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

### Kannatintaso

Aseta valuvat (esim. kala) tai värjäävät (kuten punajuuret) ruokalajit välittömästi vedenkeruustian/lasisen uunipannun (vaihtelee uunimalleittain) yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

### Lämpötila

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

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

### Valmistusaika (kesto)

Kun valitset suositeltua valmistuslämpötilaa korkeamman lämpötilan, lyhennä valmistusaikaa noin 1/3:lla.

## Esimerkki

Elintarvikkeiden kypsennysajat  
(ks. kypsennystaulukot, kappale Höyrykypsennys )

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

Näin lasket asetettavat kypsennysajat:

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

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

Loppuaika = 4 minuuttia (3. aika: parsakaali)

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

### Kokonaisen aterian kypsennys (Menu-kypsennys)

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

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

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

Lopputuloksena on maukas ja tasaisesti kypsytetty.

Käytä vain tuoreita ja ensiluokkaisia elintarvikkeita.

Käsittele elintarvikkeita hygieenisesti ja varmista, ettei kylmäketju pääse katkeamaan.

Käytä vain kuumuutta ja keittämistä kestäviä vakuumpusseja.

Älä kypsennä elintarvikkeita (esim. vakumoituja pakasteita) myyntipakauksissaan, sillä käytetty vakuumpussi ei välttämättä sovellu höyryuuniin. Vakuumpussit ovat kertakäyttöisiä. Älä käytä samaa pussia uudelleen.

Vakumoi tuotteet kammiovakuumointikoneella, älä käytä muita vakuumointimenetelmiä.

## Tärkeitä ohjeita käyttöön

Nouda seuraavia ohjeita, niin saat parhaan mahdollisen kypsennystuloksen:

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

- Ruoasta tulee kiinteämpää, kun lisäät siihen happoa, kuten sitruunaa tai etikkaa.
- Älä lisää ruokaan alkoholia tai valkosipulia, ne voivat aiheuttaa ruokaan epämiellyttävän sivumaun.
- Käytä vain ruokaan nähden sopivan kokoisia vakuumointipusseja. Jos pussi on liian suuri, sen sisään voi jäädä liikaa ilmaa.
- Jos haluat kypsentää samassa vakuumointipussissa monta tuotetta, aseta ne pussiin vierekkäin.
- Jos haluat kypsentää elintarvikkeita yhdellä kertaa monessa vakuumointipussissa, asettele pussit vierekkäin riitilälle.
- Tuotteen paksuus vaikuttaa sen kypsennysaikaan.
- Pidä höyryuunin luukku suljettuna koko kypsennysajan. Luukun avaaminen pidentää kypsennysaikaa ja voi vaikuttaa lopputulokseen.
- Sous-vide-kypsennysreseptien ohjelämpötiloja ja -aikoja ei aina välttämättä voi noudattaa tarkasti. Muuta asetuksia haluamasi kypsyyssasteen mukaan.
- Kun kypsennät ruokaa pitkään alhaisessa lämpötilassa, uunitilaan saattaa kertyä tavallista enemmän vettä. Se ei kuitenkaan vaikuta kypsennystulokseen.
- Vesi voi loppua, kun käytät korkeita lämpötiloja ja/tai pitkiä kypsennysaikoja. Vilkaise siksi aina välillä höyryuunin näyttöä.

## Vinkkejä

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

## Sous-vide-toimintatavan käyttö

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

Tuotteessa on epämiellyttävä sivumaku tai muuten outo maku:

- Tuotetta on säilytetty väärin, kylmä-ketju 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 |         |         |
| Kala                                                    |                 |        |         |         |
| Turskafilee 2,5 cm paksu                                |                 | x      | 54      | 35      |
| Lohifilee, 2-3 cm paksu                                 |                 | x      | 52      | 30      |
| Merikrottifilee                                         |                 | x      | 62      | 18      |
| Kuhafilee, 2 cm paksu                                   |                 | x      | 55      | 30      |
| Kasvikset                                               |                 |        |         |         |
| Kukkakaali, paloiteltu, keskisuuret, suuret palat       |                 | x      | 85      | 40      |
| Hokkaidokurpitsa, lohkoina                              |                 | x      | 85      | 15      |
| Kyssäkaali, viipaleina                                  |                 | x      | 85      | 30      |
| Parsa, valkoinen, kokonaisena                           | x               | x      | 85      | 22–27   |
| Bataatti, viipaleina                                    |                 | x      | 85      | 18      |
| Hedelmät ja marjat                                      |                 |        |         |         |
| Ananas, lohkoina                                        | x               |        | 85      | 75      |
| Omena, viipaleina                                       | x               |        | 80      | 20      |
| Babybanaani, kokonaisena                                |                 |        | 62      | 10      |
| Persikat, puolikkaina                                   | x               |        | 62      | 25–30   |
| Raparperi, paloina                                      |                 |        | 75      | 13      |
| Luumut, puolikkaina                                     | x               |        | 70      | 10–12   |
| Muuta                                                   |                 |        |         |         |
| Pavut, valkoiset, liotettu, suhde 1 : 2 (pavut : neste) |                 | x      | 90      | 240     |
| Hietakatkaravut, kuorittuina ja suoli poistettuna.      |                 | x      | 56      | 19–21   |
| Kananmuna, kokonainen                                   |                 |        | 65–66   | 60      |
| Kampasimpukat, kuorettomat                              |                 |        | 52      | 25      |
| Salottisipuli, kokonaisena                              | x               | x      | 85      | 45–60   |

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

\* Kypsyysaste

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

# Sous-vide

---

## Uudelleenlämmitys

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

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

## Esivalmistelu

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

Säilytä elintarvikkeita jäähdytyksen jälkeen jääkaapissa enintään 5 °C lämpötilassa.

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

## Asetukset

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> |                      |
| Liha                                                          |                     |                    |                      |
| Lampaanselykset luineen                                       | 58                  | 62                 | 30                   |
| Naudansisäfileepihvi, 4 cm paksu                              | 56                  | 61                 | 30                   |
| Naudanlihapihvi (sisäpaistista), 2,5 cm paksu                 | 56                  | —                  | 30                   |
| Porsaansisäfilee, kokonainen                                  | 63                  | 67                 | 30                   |
| Kasvikset                                                     |                     |                    |                      |
| Kukkakaali, paloitetu, keskisuuret, suuret palat <sup>3</sup> | 85                  |                    | 15                   |
| Kyssäkaali, viipaleina <sup>3</sup>                           | 85                  |                    | 10                   |
| Hedelmät ja marjat                                            |                     |                    |                      |
| Ananas, lohkoina                                              | 85                  |                    | 10                   |
| Muuta                                                         |                     |                    |                      |
| Pavut, valkoiset, liotettu, suhde 1 : 2 (pavut : neste)       | 90                  |                    | 10                   |
| Salottisipuli, kokonaisena                                    | 85                  |                    | 10                   |

🌡️ lämpötila, 🕒 aika

<sup>1</sup> Kypsyysaste

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

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

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

# 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.

### Valmistusastiat

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

### Aika

Lautasten tai valmistusastioiden määrä ei vaikuta aikaan.

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

### Vinkkejä

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

## Ruokien lämmitys

- Peitä lämmitettävä tuote syvällä lautasella, lämmön- (vähintään 100 °C) ja höyrynkestävällä kelmulla.
- Aseta tuotteet ritalle 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<br>Kukkakaali<br>Kyssäkaali<br>Pavut                                       | 6–7      |
| <b>Lisukkeet</b>                                                                     |          |
| Nuudelit<br>Riisi                                                                    | 3–4      |
| Perunat, pituussuuntaan halkaistuna                                                  | 12–14    |
| Knöödelit                                                                            | 15–17    |
| <b>Liha ja linnut</b>                                                                |          |
| Paisti viipaleina, 1,5 cm paksu<br>Liharullat, viipaleina<br>Gulassi<br>Lammasragout | 5–6      |
| Königsberger Klopse -lihapullat                                                      | 13–15    |
| Broilerleike<br>Kalkkunaleike                                                        | 7–8      |
| <b>Kala</b>                                                                          |          |
| Kalafileet, paksuus 2 cm                                                             | 6–7      |
| Kalafileet, paksuus 3 cm                                                             | 7–8      |
| <b>Valmiit ruoka-annokset</b>                                                        |          |
| Spagetti ja tomaattikastike                                                          | 13–15    |
| Porsaanpaisti, perunat, kasvikset                                                    | 12–14    |
| Täytetyt paprikat (puolitettut), riisi                                               | 13–15    |
| Kanaviillockki, riisi                                                                | 7–8      |
| Kasviskeitto                                                                         | 2–3      |
| Suurustettu keitto                                                                   | 3–4      |
| Kirkas keitto                                                                        | 2–3      |
| Pataruoat                                                                            | 4–5      |

🕒 aika

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

# 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-/jälkikäsittele

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/<br>pataruoat/keitot | 480 g         | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Liha</b>                                     |               |         |         |         |
| Paisti, siivuina                                | per 125–150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |
| Jauheliha                                       | 250 g         | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                                                 | 500 g         | 50      | 20–30   | 10–15   |

## 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-/hiivataikinalaivonnaiset | –      | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Kakkutaikinalaivonnaiset             | 400 g  | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Sämpylät/leivät</b>               |        |         |         |         |
| Sämpylät                             | –      | 60      | 30      | 2       |
| Sekaleipä, viipaloitu                | 250 g  | 60      | 40      | 15      |
| Täysjyväleipä, viipaloitu            | 250 g  | 60      | 65      | 15      |
| Vaalea leipä, viipaloitu             | 150 g  | 60      | 30      | 20      |

🌡️ lämpötila, ⌚ sulatusaika, ⌛ tasausaika

### Ryöppäys

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

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

- Aseta esikäsiteltyt kasvikset reiälliseen höyrytysastiaan.
- Laita ryöppätyt kasvikset heti ryöppäyksen jälkeen jääveeteen. 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 laiteaan 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 kuitaat kysymyksen Aloita Menukypsennys, näyttö pyytää sinua asettamaan pisimmän kypsennysajan vaativan ruoka-aineen uuniin.

- Jos kypsennät valuttavia tai värjääviä elintarvikkeita reiällisissä valmistusastioissa, aseta ne alimmaksi, heti 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 ruoka-aine on laitettava uuniin. Kun tämä ajankohta koittaa, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Sama toistuu tarvittaessa kolmannen ruoka-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 painumia 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 puutikula useita reikiä, sillä muutoin niiden kuori saattaa haljeta.

### Kasvikset

Pese, puhdista ja pilko kasvikset.

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

## Täyttömäärä

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

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

### Liha ja makkara

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

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

### Vinkkejä

- Käytä hyödyksesi uunin jälkilämpöä, 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 ritalä kannatintasolle 1.
- Aseta tölkit ritalälle. 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 desinfioidaessa. Tutustu ensin valmistajan ohjeisiin ja varmista, että tuttipullon kaikki osat ovat lämmön- (enintään 100 °C) ja höyrynkestäviä.

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

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

#### Asetukset

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 ritalälle.

#### 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 ritalälle.

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Liivatteen sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: 1 minuutti

### Hunajan pehmentäminen

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

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

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Hunajan pehmentäminen  
tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 60 °C

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

### Suklaan sulatus

Voit sulattaa höyryuunissa kaikenlaisia suklaata.

Kun sulatat kuorutussuklaata, laita suklaa avaamattomassa pakkauksessa reiälliseen valmistusastiaan.

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

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Suklaan sulatus  
tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 65 °C

Aika: 20 minuuttia

# 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 jäähdytettävä 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 reälliseen valmistustiasiaan tai rutilän 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 epätyytyttävään 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 jäähdytetty 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 höyrykestävällä kelmulla.

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Silavan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

### Sipulien haudutus

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

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

#### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |  
Sipulien haudutus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

# Muita käyttötapoja

## 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 irtoa.

## Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedelmät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

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

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

## Vinkkejä

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

## Höyrymehun valmistus

- Laita esikäsiteltyt 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 kaltaaminen

- 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 kotsahelelmille.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät | Omenat | Kokonainen

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 50 °C

Käsittelyaika: 5 minuuttia

## Munakokkelin valmistus

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

### Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

# Pikakypsennys

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 magnetroni 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.

## (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

# Pikakypsennys

## 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 kypsennysastiassa, kaada vesi tarkkaan pois.

**Vinkki:** Mittaa tarvittava nestemäärä vaa'alla tai "astiamenetelmällä". Jos käytät "astiamenetelmää", kaada haluamasi määrä riisiä mittana käyttämäsi astiaan, ja kaada se sitten kypsennysastiaan. Mittaa lopuksi tarvittava nestemäärä (ks. taulukko) samalla astialla ja kaada se riisin päälle.

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Riisi | ... | Pikakypsennys

tai

Pikakypsennys 

Mikroaaltoteho/lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

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

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

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

## Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

Suosittelemme, että käytät elintarvikkeiden sulatukseen ja lämmitykseen seuraavia mikroaaltotehoja:

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

 mikroaaltoteho

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

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.



**Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.**

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

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

Älä käytä sulamisnestettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

## Vinkkejä

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

## Pakasteiden sulatus

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Aseta pakaste lasisella uunipannulla kannatintasolle 1.
- Peitä pakaste tarvittaessa.
- Valitse Sulatus .
- Valitse Mikroaalto ja vahvasta valitsemalla OK.
- Muuta tarvittaessa suositustehoa ja vahvasta valitsemalla OK.
- Muuta tarvittaessa sulatusaikaa ja vahvasta valitsemalla OK.

Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.

- Käynnistä toiminto hipaisupainikkeella OK.

- Sulatuksen aikana:

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

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

## Vaihtoehtoiset asetukset

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.

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

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

## Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

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

 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika

## Kuumennus

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

 Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

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

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto , neste voi kuumentua kiehuvaaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta.

Neste ei kiehu tasaisesti.

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

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta.

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

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

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Vinkkejä

- Peitä lämmitettävä tuote aina, paitsi kun lämmität juomia tai paneroituja ruokia.
- Ota huomioon, että elintarvikkeet, joiden alkulämpötila on n. 5 °C (jääkaappilämpötila), 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 keskusta 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 keskiluvussa.

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

## Lämmitys toimintatavalla Mikroaalto

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

# Sulatus ja lämmitys mikroaalloilla

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

 mikroaaltoteho,  aika,  tasausaika

- <sup>1</sup> Välttät nesteiden viivästyneen kiehahtamisen 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.

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

## Ryhmät

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

## Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä (esim. Kala).

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissä.

■ 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 höyryn tai uunitilan kuumien pintojen kanssa. Palovamman vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys.
- Voit tallentaa automaattiohjelmia myös kohtaan Omat ohjelmat. Valitse tällöin automaattiohjelman päätyttyä hipaisupainike .

# Omat ohjelmat

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.

## 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 asettamana- si 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.

# Omat ohjelmat

---

## 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 ohjel-  
mat yhdellä kertaa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Tietoja vertailutestejä varten

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

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

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

- <sup>1</sup> Yhdistetty höyryuuni- ja mikroaaltotoimintatapa.  
<sup>2</sup> Käytä lasista uunipannua laskutasona.  
<sup>3</sup> Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).  
<sup>4</sup> Anna kokeiluruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran. Tänä aikana lämpötila jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

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

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

- <sup>1</sup> Käytä lasista uunipannua laskutasona.  
<sup>2</sup> Anna kokeiluruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran. Tänä aikana lämpötila jakautuu tasaisesti ruokaan.

 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.

# Puhdistus ja hoito

## Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä

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

## Etupinnan puhdistus

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

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

## Uunitilan puhdistus

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

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

## Automaattisen luukunaukaisimen puhdistus

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

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

## Vesisäiliön puhdistus

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

## Varusteiden puhdistus

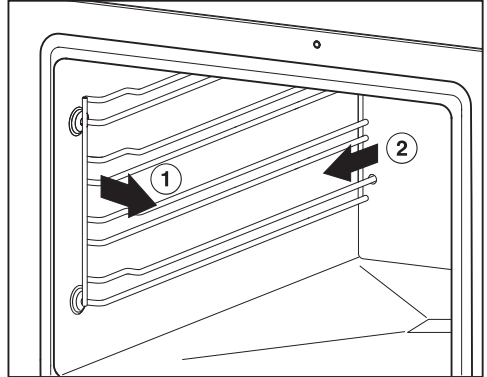
Kaikki varusteet ovat konepesun kestäviä.

### Lasisen uunipannun, ritilän, valmistusastioiden puhdistus

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

## Kannattimien puhdistus

Kannattimet voi pestä astianpesukoneessa.



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

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna kannattimet huolellisesti takaisin paikalleen.

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

Kannattimet kiinnittyvät muoviholkkeihin. Tarkasta holkit vaurioiden varalta.

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

# Puhdistus ja hoito

## Hoito

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

## Kalkinpoisto

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

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

Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.

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

Suosittelemme, että teet kalkinpoiston ennen laitteen lukkiutumista.

Vesisäiliö täyttyä 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.... Laitte valmistele 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 Mielen kalkinpoistotablettia.
- Odota, kunnes kalkinpoistotabletit ovat liuenneet.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Jäljellä oleva aika tulee näyttöön. Kalkinpoisto käynnistyy.

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

Toiminnon aikana sinun täytyy kahdesti huuhdella vesisäiliö ja täyttää se raikkaalla vedellä.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

### Kalkinpoiston päätyessä

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

### Liotus

Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepin-  
taisimpia likajäämiä.

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

Liotustoiminto kestää n. 10 minuuttia.

## Vianetsintä

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

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) löydät tietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.

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

### Näyttöihin tulevat ilmoitukset

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

# Odottamaton käyttäytyminen

| Ongelma                                                                                                            | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uuni ei kuumene.</b>                                                                                            | <p>Messutoiminto on kytketty päälle. Höyryuunin toimintoja voi käynnistää, mutta uuni ei lämpene.</p> <p>■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Myymälä).</p> <p>Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaaatikon vaikutuksesta.</p> <p>■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.</p>                                                                                                                         |
| <b>Höyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitys- vaiheesta kypsen- vaiheeseen.</b>                             | <p>Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa en- tisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpö- tila on ohjelmoitava uudelleen.</p> <p>■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdis- tus ja hoito – Hoito).</p>                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uunista tulee käytön ai- kana epätavallisen pal- jon höyryä tai höyryä tu- lee epätavallisista pai- koista.</b> | <p>Luukku ei ole kunnolla kiinni.</p> <p>■ Sulje luukku.</p> <p>Uuniluukun tiivistekumi ei ole kunnolla paikallaan.</p> <p>■ Painele tiivistettä siten, että se menee paikalleen uu- niluukun joka puolelta.</p> <p>Uuniluukun tiivistekumissa on vaurioita, esim. repeä- miä.</p> <p>Tiiviste täytyy vaihtaa.</p> <p>■ Ota tiivisteiden vaihtoa varten yhteyttä Miele-huol- toon.</p> <p>■ Älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin tiiviste on vaihdettu uuteen.</p> |
| <b>Toiminnot Aloitus klo ja Valmis klo eivät käynnisty.</b>                                                        | <p>Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen val- mistuskerran jäljiltä.</p> <p>■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.</p> <p>Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito- ohjelmissa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Vianetsintä

| Ongelma                         | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hipaisupainikkeet eivät reagoi. | Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi höyryuunin virran ollessa pois päältä.<br>■ 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. |
|                                 | Höyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon.<br>■ Varmista, että höyryuunin pistotulppa on pisto-rasiassa.<br>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.                                                                                                                                                                               |
|                                 | Ohjausjärjestelmässä on häiriö.<br>■ Kosketa virtakytkintä  , kunnes näyttö pimenee ja höyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.                                                                                                                                                       |

## Käytöstä aiheutuvat äänet

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

## Tulos ei tyydytä

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

## 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>                                                                                                                                                                                      |

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

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

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

### Valmistusastia

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

Valmistusastiat **eivät** sovellu käytettäväksi toimintatavalla Mikroaalto .

- eri kokoisia reiällisiä valmistusastioita
- eri kokoisia reiättömiä valmistusastioita

### Puhdistus- ja hoitoaineet

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

### Muuta

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

- Ritilä
- Lasinen uunipannu

# 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. Höyryuuni voi vahingoittua, jos sijoitat sen paikalleen väärin. Jätä höyryuunin asennus alan ammattilaisen tehtäväksi.

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

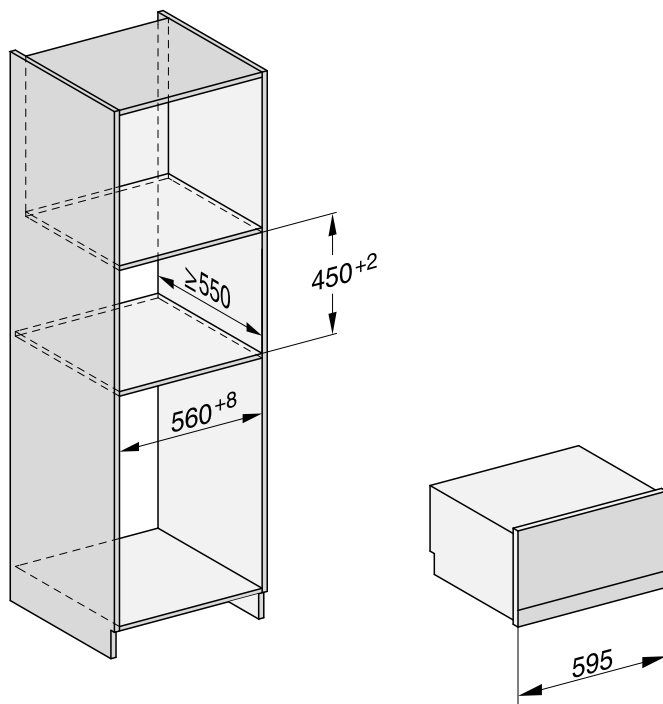
# Asennus

## Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

## Sijoitus komerokaappiin

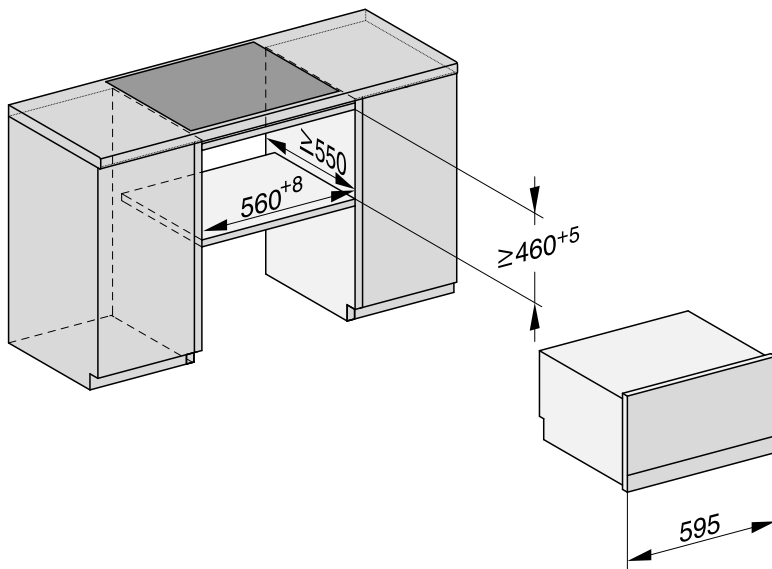
Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



## Sijoitus alakaappiin

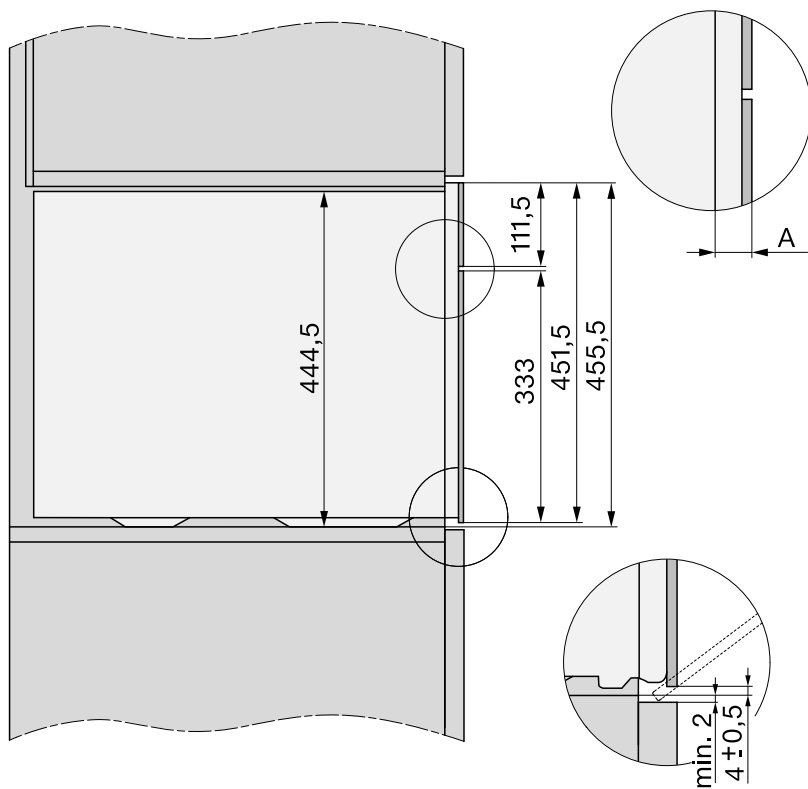
Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

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



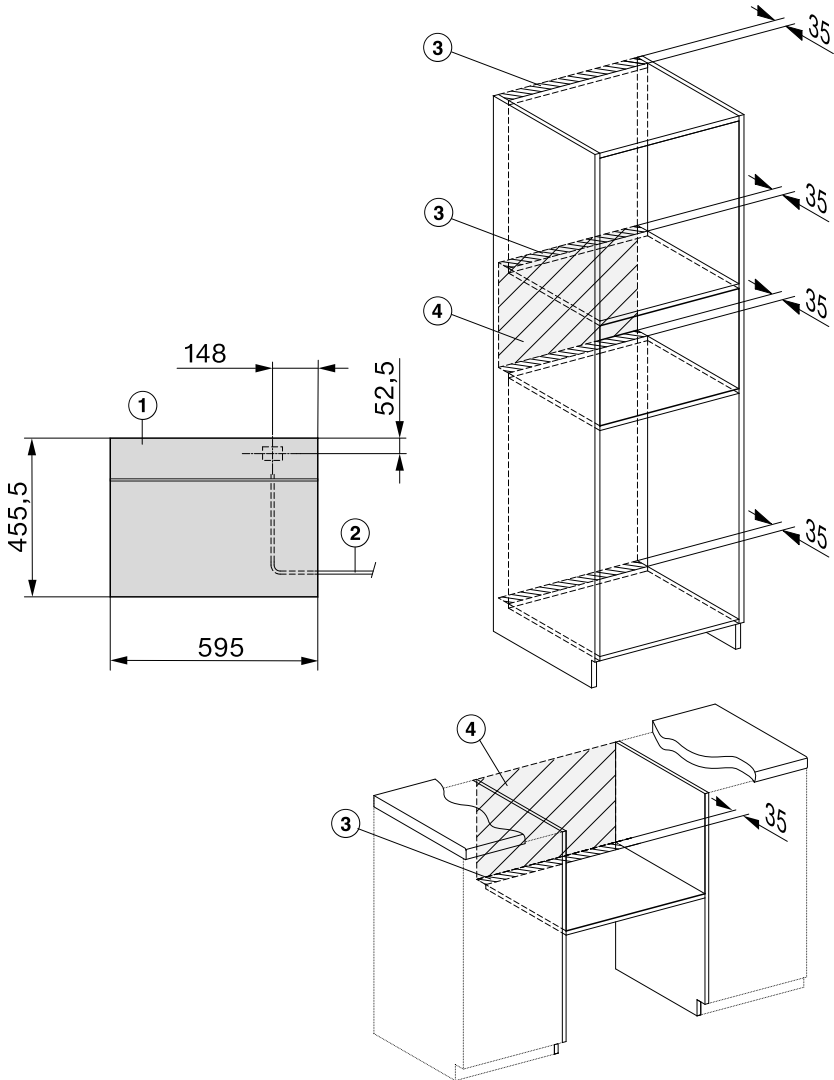
# Asennus

## Näkymä sivulta



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

## Liitänä ja ilmankiertotila



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

# Asennus

## Höyryuunin asennus

- Liitä verkkoliitäntäjohto höyryuuniin.

Virheellisen kuljetuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

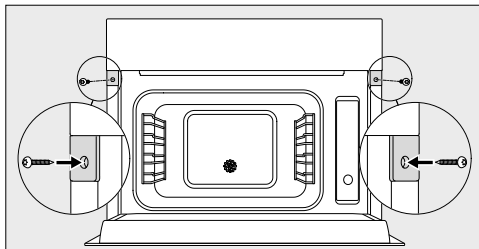
Höyryuunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat laitetta luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

Höyryuuni toimii moitteettomasti vain, kun asennat sen täysin vaaka-suoraan 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.

## Sähköliitäntä

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

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



**Ylikuumenemisen aiheuttama tulipalovaara.**

Höyryuunin käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumenemisen.

Älä siksi liitä sitä sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.

Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

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

Jos laitteen liitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen liitäntäjohtoon (tilattavissa Miele-huolosta). 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 synkronisomattomien energijärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoiماجärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energijärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.

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

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

## Tekniset tiedot

|                                                              |                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| 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 / 05