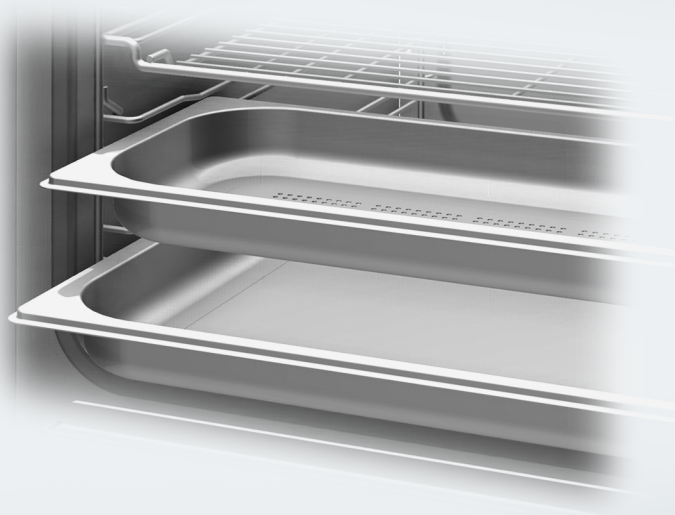


Käyttö- ja asennusohje Höyryuuni



Lue **ehdottomasti** käyttö- ja asennusohje ennen laitteen asennusta, liitännöjen tekemistä ja käyttöönottoa.
Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoontumisen.

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	5
Pidä huolta ympäristöstäsi	13
Laitteen osat	14
Höyryuunin osat	14
Mukana toimitettavat varusteet	15
Käyttövalitsimet.....	16
Hipaisupainikkeet	17
Näyttörüutu.....	17
Laitteen toimintaperiaate.....	18
Vesisäiliö	18
Vedenkeruuastia	18
Lämpötila.....	18
Valmistusaika (kesto)	18
Epätavalliset äänet	19
Lämmitysvaihe	19
Kypsennysvaihe.....	19
Höyryn vähennys.....	19
Käyttöönotto	20
Höyryuunin ensimmäinen puhdistus	20
Vedenkovuuden asettaminen	21
Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan	21
Käyttö	22
Käyttöperiaate	22
Uunin toiminnan keskeyttäminen	24
Automaattiohjelmat.....	25
Automaattiohjelmien käyttö.....	25
Ohjelman valintataulukko	26
Tärkeää huomioitavaa	27
Höyryssä kypsentämiselle ominaista	27
Valmistusastiat	27
Valmistusastiat	27
Omat astiat	27
Vedenkeruuastia	27
Kannatintaso	28
Pakasteet.....	28
Lämpötila.....	28
Valmistusaika (kesto)	28

Ruokien kypsennys nesteessä	28
Omat valmistusohjeet.....	28
Höyrykypsennys	29
Vihannekset.....	29
Liha.....	32
Makkarat.....	34
Kala	34
Äyriäiset.....	37
Simpukat	38
Riisi.....	39
Nuudelit / pasta	40
Knöödelit	41
Viljasuurimot.....	42
Palkokasvit, kuivatut.....	43
Kananmunat	45
Hedelmät ja marjat	46
Menu-kypsennys	47
Erikoisohjelmat	49
Kuumennus	49
Sulatus.....	50
Umpiointi	53
Höyrymehun valmistus	56
Jogurtin valmistus	57
Hiivataikinan kohotus	58
Liivattteen sulatus.....	59
Suklaan sulatus	59
Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen	60
Omenien säilyvyyden parantaminen	60
Ryöppäys	61
Sipulien haudutus.....	61
Silavan sulatus	62
Astioiden desinfiointi	62
Kosteiden pyyhkeiden lämmitys.....	63
Hunajan pehmentäminen	63
Munakokkelin valmistus	63
Asetukset	64
Tietoja vertailutestejä varten	66
Puhdistus ja hoito	67
Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon	67

Sisältö

Höyryuunin etupinta	68
Uunitila	69
Vesisäiliö	69
Lisävarusteet	70
Kannattimet	70
Kalkinpoisto	71
Luukku	73
Vianetsintä	75
Erikseen ostettavat lisävarusteet	77
Valmistusastiat	77
Puhdistus- ja hoitoaineet	79
Muuta	79
Turvallisuusohjeita asentamista varten	80
Laitteen etupinnan yksityiskohtaiset mitat	81
Laitteen mitat	82
Sijoitus komerokaappiin	82
Sijoitus alakaappiin	83
Sijoitus yhteen kalusteuunin kanssa	84
Upotus työtasoon	85
Sähköliitäntä	86
Huolto, arvokilpi, takuu	88

Tämä höyryuuni täyttää asetetut turvamääräykset. Asiattomasta käytöstä voi kuitenkin aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle.

Lue tämä käyttö- ja asennusohje tarkoin ennen kuin alat käyttää höyryuunia. Käyttöohjeessa on tärkeitä laitteen turvallisuutta, käyttöä, asennusta ja huoltoa koskevia ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja höyryuunin vahingoittumisen.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat siitä, että tätä höyryuunia käytetään turvallisuusohjeiden vastaisesti tai muuten huolimattomasti.

Säilytä tämä käyttöohje! Jos luovutat höyryuunin toiselle käyttäjälle, muista antaa käyttöohje laitteen mukana.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä höyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

► Käytä höyryuunia vain kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä ja vain tässä käyttöohjeessa mainittuihin tarkoituksiin.

Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

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

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

Jos kotonasi on lapsia

- ▶ Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia höyryuunin lähelle, ellet pidä heitä jatkuvasti silmällä.
- ▶ Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää höyryuunia ilman valvontaa ainoastaan, jos heille on kerrottu miten laitetta käytetään turvallisesti. Lasten on ymmärrettävä, millaisia vaaratilanteita höyryuunin väärä käyttö voi aiheuttaa.
- ▶ Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa höyryuunia ilman valvontaa.
- ▶ Valvo höyryuunin läheisyydessä oleskelevien lasten toimintaa. Älä koskaan anna lasten leikkiä laitteella.
- ▶ Tukehtumisvaara! Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi lapset loitolla pakkausmateriaaleista.
- ▶ Kuumen höyryn aiheuttama palovamman vaara! Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Älä anna lasten avata höyryuunin luukkua, kun uuni on käynnissä. Älä päästä lapsia höyryuunin lähelle ennen kuin se on sen verran jäähtynyt, että palovamman vaaraa ei enää ole.
- ▶ Loukkaantumisvaara! Uuniluukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avatun uuniluukun kanssa. Estä lapsia istumasta tai astumasta avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomat asennus-, huolto- ja korjaustyöt saattavat aiheuttaa vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Siksi asennus-, huolto- ja korjaustyöt on jätettävä Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi.
- ▶ Vahingoittunut höyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta laite ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta höyryuunia käyttöön.
- ▶ Höyryuunin luotettava ja varma toiminta on taattu ainoastaan silloin, kun laite on liitetty julkiseen sähköverkkoon.
- ▶ Höyryuunin sähköturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun se on liitetty asianmukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Asennuksen maadoituksen toimivuus on ehdottomasti testattava. Myös sijoituspaikan sähköjärjestelmä on epäselvissä tapauksissa testattava.
- ▶ Varmista ennen höyryuunin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten laite voi vahingoittua. Kysy tarvittaessa neuvoa sähköasentajalta.
- ▶ Älä liitä höyryuunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (palovaara).
- ▶ Höyryuunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Tätä höyryuunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Höyryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat vahingoittaa laitteen toimintaa.
Älä missään tapauksessa avaa höyryuunin ulkovaippaa.

- ▶ Takuuajana tehtävät korjaukset on jätettävä ainoastaan Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi, muuten takuu ei ole enää voimassa.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos verkkoliitântä johdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitântä johdossa ei ole pistotulppaa, laitteen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos laitteen verkkoliitântä johto on vahingoittunut, sen saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoliike. Verkkoliitântä johdon on ehdottomasti oltava tyyppiä H 05 VV-F (PVC-eristeinen).
- ▶ 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 verkkoliitântä johdosta, vaan tartu aina pistotulppaan.
- ▶ Jos höyryuuni on sijoitettu kalusteoven taakse, höyryuunia saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa itse höyryuunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun höyryuuni on täysin jäähtynyt.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Asianmukainen käyttö

► Palovammojen vaara! Höyryuuni kuumenee käytön aikana. Uunitilan pinnat, varusteet, valmistettavat tuotteet ja kuuma höyry voivat aiheuttaa palovammoja. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnet kätesi kuumaan uunitilaan.

Ole varovainen, kun vedät kuumasta uunista tai työnnet kuumaan uuniin valmistusastioita, ettei niiden sisältö pääse roiskumaan.

► Palovammojen vaara! Höyryn muodostukseen käytettävä vesi on käytön jälkeen kuumaa. Järjestelmä pumppaa sen takaisin vesisäiliöön. Ole varovainen, kun irrotat kuuman vesisäiliön lokerostaan ja kun siirrät sitä.

► Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä siksi käytä uunia tällaisten tölkkien umpioimiseen ja kuumentamiseen.

► Kuumuutta kestäättömät muoviasiat voivat sulaa korkeissa lämpötiloissa ja vahingoittaa höyryuunia.

Käytä höyryuunissa vain lämmön- (enint. 100 °C) ja höyrynkestäviä muoviasioita. Noudata astiavalmistajan ohjeita.

► Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunissa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa höyryuuniin korroosiota. Peitä siksi ruoat kannella. Älä säilytä valmiita ruokia uunitilassa. Älä käytä uunitilassa ruostuvasta materiaalista valmistettuja esineitä.

► Avoin uuniluukku aiheuttaa loukkaantumis- ja kompastumisvaaran.

Älä siksi pidä höyryuunin luukku 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.

- ▶ Jos käytät höyryuunin läheisyydessä jotain piensähkölaitetta, kuten sauvasekoitinta tai sähkövatkainta, varo ettei sähkölaitteen verkkoliitäntäjohto jää puristuksiin kuumen uuniluukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitäntäjohtojen suojaeristettä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Puhdistus ja hoito

► Höyryilmatoimisen puhdistuslaitteen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Älä siksi koskaan käytä höyryuunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

► Naarmut voivat aiheuttaa uuniluukun lasin halkeamisen.

Älä käytä uuniluukun lasipintojen puhdistukseen hankausaineita, kovia sieniä tai harjoja äläkä missään tapauksessa teräviä metallikaapimia!

► Kannatintasot voi irrottaa puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).

Asenna ne lopuksi kunnolla takaisin paikalleen äläkä koskaan käytä höyryuunia ilman paikalleen asennettuja kannattimia.

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

Lisävarusteet

► Käytä ainoastaan Mielen alkuperäisiä lisävarusteita ja varaosia.

Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/ tai tuotevastuu raukeavat.

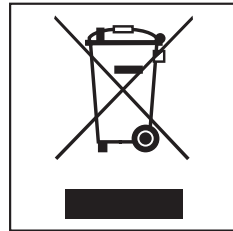
Kuljetuspakkauksen uusio- käyttö

Pakkaus suojaa laitetta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkaukset on valmistettu luonnossa hajoavista ja uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista.

Kun palautat pakkausmateriaalit kiertoon, säästät raaka-aineita ja vähennät syntyvien jätteiden määrää. Miele-kauppiasi huolehtii yleensä kuljetuspakkauksen talteenotosta. Voit myös itse palauttaa materiaalit kierrätykseen.

Vanhan laitteen käytöstä poistaminen

Käytöstä poistettavat sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät usein arvokkaita, kierrätyskelpoisia materiaaleja. Kuitenkin ne sisältävät usein myös haitallisia aineita, jotka ovat olleet tärkeitä laitteiden toiminnalle ja turvallisuudelle. Sekajätteisiin heitettyinä tai väärän käsittelyn seurauksena nämä voivat olla terveydelle haitallisia ja vahingoittaa ympäristöä. Älä siksi koskaan hävitä käytöstä poistettavia laitteita sekajätteen mukana.

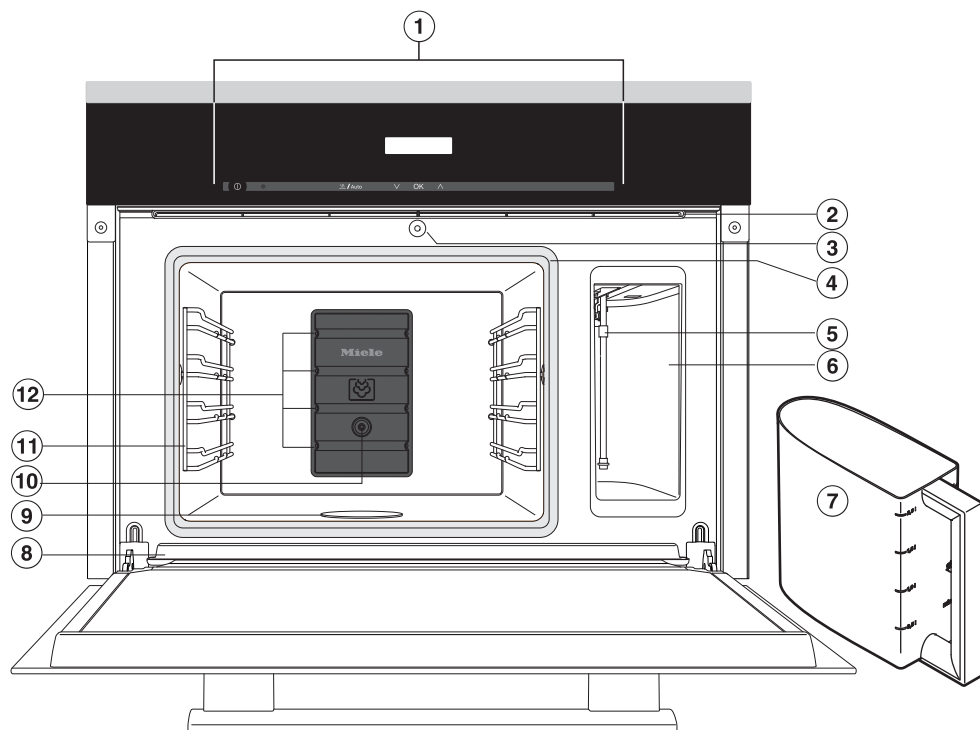


Vie sen sijaan vanhat laitteet sähkö- ja elektroniikkaromun (SER) keräyspisteeseen oman kuntasi jäteasemalle tai kierrätyskeskukseen. Kysy tarvittaessa lisätietoja koneen toimittajalta.

Muista säilyttää laite poissa lasten ulottuvilta kunnes viet sen keräyspisteeseen.

Laitteen osat

Höryuunin osat



① Käyttövalitsimet

② Hörynpistoaukko

③ Automaattinen luukunaukaisin höyryn vähennystä varten

④ Luukun tiiviste

⑤ Imuputki

⑥ Vesisäiliön lokero

⑦ Vesisäiliö

⑧ Uunitilan vedenkeruukouru

⑨ Uunitilan pohjalla oleva lämmitysvas-
tus

⑩ Lämpötilantunnistin

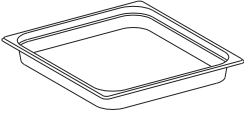
⑪ Kannattimet

⑫ Höyryn sisääntuloaukko

Mukana toimitettavat varusteet

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

DGG 21



1 vedenkeruuastia tippuvan nesteen keräämiseen, voidaan käyttää myös valmistusastiana.

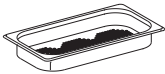
325 x 430 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 8



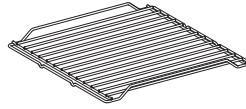
1 reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 2,0 l / käyttötilavuus 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 1



2 reiällistä valmistusastiaa
bruttotilavuus 1,5 l / käyttötilavuus 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxSxK)

Ritilä

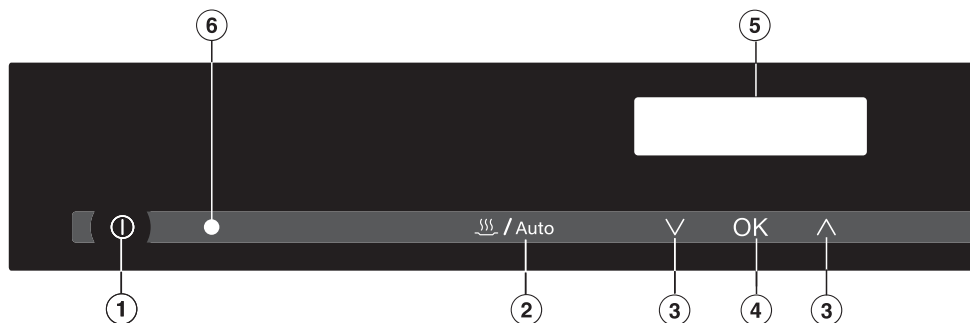


1 ritilä omien valmistusastioiden uuniin asettamista varten

Kalkinpoistotabletit

Höyryuunin kalkinpoistoon

Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin ① (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Kytkee laitteen virran päälle ja pois päältä; hakee esiin kalkinpoistotoiminnon
- ② Hipaisupainike / Auto
Käytetään siirtymiseen Höyrykypsennyksestä Automaattiohjelmiin ja takaisin
- ③ Hipaisupainikkeet
Käytetään lämpötilan ja valmistusajan asettamiseen sekä selaamiseen ohjelmoinnin aikana
Ohjelmointitoiminnon haku esiin: + ①
- ④ Hipaisupainike OK
Vahvistaa valinnan
- ⑤ Näyttöruutu
- ⑥ Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit halutessasi kytkeä tämän merkkiäänen pois käytöstä (ks. kappale Asetukset – Painikeääni).

Näyttöruutu

Näyttöruudussa näkyy	Merkitys
	Höyrykypsennys
	Vesisäiliössä ei ole vettä tai vesisäiliö puuttuu
Auto <i>R</i> + numero(ja)	Automaattiohjelma
Numeroja + °C	Lämpötila
Numeroja + h	Valmistusaika (kesto)
 + numero(ja)	Höyryyunista on poistettava kalkki

Laitteen toimintaperiaate

Vesisäiliö

Enimmäistäyttömäärä on 2 litraa, vähimmäistäyttömäärä 0,5 litraa. Täyttömäärämerkinnät ovat kahvanpuoleisella sivulla. Älä koskaan täytä vettä enimmäisrajan yli!

Vedenkulutukseen vaikuttavat valmistettava ruoka ja valmistusajan pituus. Joskus vettä täytyy lisätä kesken ruoanvalmistuksen. Luukun avaaminen ruoanvalmistuksen aikana lisää vedenkulutusta.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista käyttöä enimmäistäyttörajaan asti.

Kypsennyksen jälkeen höyrynkehitin pumppaa yli jääneen veden takaisin vesisäiliöön. Tyhjennä vesisäiliö aina höyryuunin käytön jälkeen.

Vedenkeruuastia

Työnnä vedenkeruuastia aina alimmalle kannatintasolle, kun valmistat ruokaa reiällisissä valmistusastioissa. Näin niistä valuva neste jää vedenkeruuastiaan, ja sinun on helppo poistaa se uunista.

Voit käyttää vedenkeruuastiaa halutesi myös valmistusastiana.

Lämpötila

Höyryuunin lämpötila-alue on 40 °C - 100 °C. Kun kytket höyryuunin päälle, lämpötila-asetus on 100 °C. Halutessasi voit muuttaa sitä 5 °C:n välein.

Lämpötilasuositus

Lämpötila	Käyttö
100 °C	– Kaikkien ruokien valmistus – Kuumennus – Menu-kypsennys – Umpiointi – Höyrymehun valmistus
85 °C	– Kalan hellävarainen kypsentyminen
60 °C	– Sulatus
40 °C	– Hiivataikinan kohotus – Jogurtin valmistus

Valmistusaika (kesto)

Voit valita ajan 1 minuutin (0:01) ja 9 tunnin 59 minuutin (9:59) väliltä. Jos haluat antaa ajaksi yli 59 minuuttia, sinun on annettava aika tunteina ja minuutteina. Esimerkki: Valmistusaika 80 minuuttia = 1:20.

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

Lämmitysvaiheessa uunitila kuumenee asetettuun lämpötilaan. Tänä aikana näet uunin lämpötilan nousevan näyttöruudulla.

Lämmitykseen kuluva aika vaihtelee elintarvikkeiden määrän ja lämpötilan mukaan. Tavallisesti lämmitysvaihe kestää noin 5 minuuttia. Jos kypsennät jääkaappikylmiä tai pakastettuja elintarvikkeita, lämmitysvaihe pitenee.

Kypsennysvaihe

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

Höyryn vähennys

Jos olet käyttänyt vähintään n. 80 °C:n lämpötilaa, höyryuunin luukku avautuu vähän ennen valmistusajan päättymistä raolleen, jotta uunitilassa oleva höyry pääsee poistumaan. Luukku sulkeutuu sen jälkeen automaattisesti.

Voit kytkeä höyrynvähennystoiminnon pois käytöstä (ks. kappale Asetukset). Kun höyrynvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista poistuu luukua avattaessa paljon höyryä.

Käyttöönotto

- Liimaa laitteen mukana saamasi arvokilpi tämän käyttöohjeen kappaleessa "Huolto, arvokilpi, takuu" olevaan sille varattuun kohtaan.
- Irrota kaikki mahdolliset suojakalvot ja tarrat.

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

Höyryuunin ensimmäinen puhdistus

Vesisäiliö

- Irrota vesisäiliö höyryuunista ja huuhtelee se käsin.

Varusteet / uunitila

- 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.

Vedenkovuuden asettaminen

Höyryuunisi on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla veden kovuusalueita **kova** varten. Säädä vedenkovuus käytettävää vettä vastaavaksi, jotta uuni toimii moitteettomasti ja ilmoittaa kalkinpoistotarpeesta oikeaan aikaan. Mitä kovempaa vesi on, sitä useammin kalkinpoisto pitää suorittaa.

- Tarkista valittuna oleva vedenkovuus ja muuta sitä tarvittaessa (ks. kappale Asetukset).

Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

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

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

- Käytä uunia toimintatavalla  (100 °C) 15 minuutin ajan. Toimi kuten kappaleessa Käyttö: Toimintatapa Höyrykypsennys 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 – Kalkinpoisto).

Käyttö

Käyttöperiaate

Käytä **ainoastaan kylmää vesijohdovettä** (alle 20 °C). Älä missään tapauksessa käytä tislattua vettä, ki-vennäisvesiä tai muita nesteitä!

- Täytä vesisäiliö ja työnnä se takaisin paikalleen niin pitkälle kuin se menee.
- Työnnä tarvittaessa vedenkeruustia alimmalle kannatintasolle.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Kytke höyryuunin virta päälle virtakytkimellä ①.



Näyttörüutuun ilmestyy  100 °C.
100 vilkkuu.

- Jos haluat kypsennyslämpötilaksi 100 °C, vahvista se koskettamalla OK.
- Jos haluat käyttää alhaisempaa lämpötilaa, alenna lämpötilaa koskettamalla hipaisupainiketta ∨ ja vahvista se valitsemalla OK.



Näyttörüutuun ilmestyy  0:00 h.
Tuntilukeman 0 vilkkuu.

■ Jos valmistusaika

- on alle 1 tuntia, vahvista valitsemalla OK,
- jos valmistusaika on yli 1 tunti, aseta tarvittava tuntilukema hipaisupainikkeella ∧ (0:sta ylöspäin) tai ∨ (9:stä alaspäin) ja vahvista valitsemalla OK.
- Aseta tarvittavat minuutit hipaisupainikkeella ∧ (00:sta ylöspäin) tai ∨ (59:stä alaspäin).

■ Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminto käynnistyy. Uunin höyrynkehitin ja puhallin kytkeytyvät päälle.

Mikäli kytket höyryuunin virran päälle, muttet tee mitään valintoja 15 minuutin kuluessa, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Jos käytit vähintään n. 80 °C lämpötilaa, höyryuunin luukku avautuu automaattisesti raolleen juuri ennen valmistusajan päättymistä, jotta höyry pääsee poistumaan uunitilasta.

Kun valmistusaika on kulunut

- näyttöruutuun ilmestyy 0:00 h,
- puhallin jatkaa toimintaansa,
- laitteesta kuuluu hälytysääni.



Palovamman vaara!

Uunitilan pinnat, varusteet, valmistettavat tuotteet ja kuuma höyry voivat aiheuttaa palovammoja.

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

- Avaa uunin luukku ja ota ruoka ulos uunista.
- Kytke höyryuunin virta pois päältä virtakytkimellä ①.

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

Käytön jälkeen

- Ota vedenkeruuastia ulos uunista ja tyhjennä se.
- Ota vesisäiliö ulos ja tyhjennä se.
- Puhdista ja kuivaa koko höyryuuni jokaisen käyttökerran jälkeen kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeiden mukaisesti.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Jos vesisäiliössä ei ole vettä

Jos vesi loppuu kesken, laitteesta kuuluu merkkiääni ja  alkaa vilkkua näyttöruudussa.

- Ota vesisäiliö ulos uunista ja täytä se.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen niin pitkälle kuin se menee.
- Sulje luukku.

Uuni jatkaa toimintaansa.

Käyttö

Asetusten muuttaminen kesken uunin toiminnan

Voit muuttaa lämpötilaa ja valmistusai-
kaa kesken uunin käytön.

Lämpötilan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta OK lyhyesti kerran.

Näyttöruutu siirtyy lämpötilan asetusti-
laan ja lämpötila vilkkuu.

- Muuta lämpötilaa edellä kuvatulla ta-
valla.

Valmistusajan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta OK lyhyesti 2 kertaa.

Näyttöruutu siirtyy valmistusajan ase-
tustilaan ja tunti lukema vilkkuu.

- Muuta valmistusaikaa edellä kuvatulla
tavalla.

Uunin toiminnan keskeyttämi- nen

Kun avaat uuniluukun, uunin toiminta
keskeytyy. Lämmitys kytkeytyy pois
päältä ja jäljellä oleva kypsennysaika
tallentuu laitteen muistiin.



Palovamman vaara!

Laitteesta voi tulla höyryä, kun avaat
luukun.

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



Palovamman vaara!

Uunitilan pinnat, varusteet, valmistet-
tavat tuotteet ja kuuma höyry voivat
aiheuttaa palovammoja.

Käytä patakintaita aina, kun laitat
tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä
sieltä pois tai kun työnnyt kätesi kuu-
maan uunitilaan.

Kun suljet uuniluukun, uuni jatkaa toi-
mintaansa.

Kun olet sulkenut luukun, laite tasaa uu-
nitalan höyrinpaineen, mistä voi aiheu-
tua viheltävää ääntä.

Ensiksi höyryuuni kuumenee uudelleen.
Tänä aikana uunin näyttöruutu näyttää
nousevaa lämpötilaa.

Kun asettamasi lämpötila on saavutettu,
näyttöruutuun palaa jäljellä oleva val-
mistusaika, joka alkaa jälleen kulua.

Jos keskeytät laitteen toiminnan vii-
meisten 55 sekunnin aikana ennen val-
mistusajan päättymistä avaamalla luu-
kun, valmistustoiminto päättyy.

Höyryuunissasi on 20 automaattiohjelmaa kasvien valmistusta varten. Lämpötila ja valmistusaika on tallennettu valmiiksi, sinun täytyy vain valmistella kasvikset (ks. taulukko).

Jos olet äskettäin käyttänyt höyryuunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.

Lisää ohjeita ja vinkkejä kasvien höyrykypsennykseen löydät kappaleesta Höyrykypsennys – Kasvikset.

Automaattiohjelmien käyttö

- Valmistele kasvikset ja aseta ne reiäliseen höyrytysastiaan.
- Työnnä vedenkeruuastia alimmalle kannatintasolle.
- Työnnä kasviksilla täytetty höyrytysastia haluamallesi kannatintasolle.
- Täytä vesisäiliö ja työnnä se sitten takaisin paikalleen vasteseeseen asti.
- Kytke höyryuunin virta päälle.
- Kosketa hipaisukytkintä /Auto.
- Valitse hipaisupainikkeella $\vee$ tai $\wedge$ haluamasi ohjelma kuten B. A 12.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse hipaisupainikkeella $\vee$ tai $\wedge$ haluamasi kypsyyssaste:
 - al dente 
 - keskikova 
 - pehmeä 
- Vahvista valitsemalla OK.

Automaattiohjelmat

Ohjelman valintataulukko

Ohjelman numero	Kasvis	
A1	Kukkakaali	paloina, al dente
A2	Pavut (vihreät, keltaiset)	kokonaisena
A3	Parsakaali	paloina, al dente
A4	Kiinankaali	suikaleina
A5	Herneet	—
A6	Fenkoli	suikaleina
A7	Kyssäkaali	tikkuina
A8	Kurpitsa	kuutioina
A9	Maissi	tähkinä
A10	Porkkana	kuutioiha / tikkuina / vii- paleina
A11	Paprika	suikaleina
A12	Kuoriperunat	kiinteä, al dente
A13	Purjo	renkaina
A14	Romanesco-kukkakaali	paloina, al dente
A15	Ruusukaali	—
A16	Keitetyt perunat	kiinteä, lohkoina
A17	Parsa, vihreä	keskikova
A18	Parsa, valkoinen	keskikova
A19	Pinaatti	—
A20	Sokeriherneet	—

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

Höyryssä kypsentämiselle ominaista

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

Höyrykypsennyksessä elintarvikkeiden oma maku säilyy paremmin kuin tavallisessa ruuanvalmistuksessa. Siksi 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. Lisäksi voit tilata lisävarusteena erikokoisia reiällisiä ja reiättömiä valmistusastioita (ks. kappale Erikseen ostettavat lisävarusteet). Näin voit valmistaa ruokaa kuhunkin tarkoitukseen parhaiten sopivassa astiassa.

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 on kestävä kuumia lämpötiloja (enint. 100 °C) sekä kuumaa höyryä. Jos haluat käyttää muoviasioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyrykypsentämiseen.
- Paksuseinäiset posliiniset ja keraamiset astiat ja kiviastiat eivät sovi höyrytykseen kovin hyvin. Paksut seinämät johtavat huonosti lämpöä, minkä takia taulukoissa mainitut valmistusajat voivat pidetä huomattavasti.
- Aseta valmistusastia uuniin ritilän päälle, älä uunin pohjalle.
- Varmista, että astian yläreunan ja uunin katon väliin jää vapaata tilaa, jotta astiaan pääsee riittävästi höyryä.

Vedenkeruuastia

Työnnä vedenkeruuastia aina alimmalle kannatintasolle, kun valmistat ruokaa reiällisissä valmistusastioissa.

Näin niistä valuva neste jää vedenkeruuastiaan, ja sinun on helppo poistaa se uunista.

Voit käyttää vedenkeruuastiaa halutesasi myös valmistusastiana.

Tärkeää huomioitavaa

Kannatintaso

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

Jos kypsennät samaan aikaan useamman massa korkeassa kypsennysastiassa, älä laita niitä uuniin liian lähelle toisiaan. Jätä mahdollisuuksien mukaan aina yksi tyhjä kannatintaso astioiden väliin.

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

Pakasteet

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

Lämpötila

Höyrykypsennyksessä uunin lämpötila on enintään 100 °C. Tämä lämpötila sopii lähes kaikkien elintarvikkeiden valmistamiseen. Joidenkin hellävaraista käsittelyä vaativien elintarvikkeiden, kuten marjojen valmistuksessa täytyy käyttää alemmaa lämpötilaa, sillä muutoin niiden kuori halkeaa. Asiaa käsitellään näitä elintarvikkeita koskevien kapaleiden yhteydessä.

Kun laitteen yhteyteen on asennettu ruokien lämpimänäpitolaaatikko

Höyryuunin lämpötila voi lämpimänäpitolaaatikon käytön aikana nousta 40 °C:seen. Jos käytät tänä aikana höyrykypsennystä ja asetat lämpötilaksi alle 40 °C, uuni ei muodosta höyryä, koska uunitila on liian lämmin.

Valmistusaika (kesto)

Kun valmistat ruokaa höyryttämällä, valmistusaika on suurin piirtein sama kuin valmistaessasi ruokaa keittämällä. Valmistusaikaan mahdollisesti vaikuttavia tekijöitä käsitellään seuraavissa kappaleissa.

Ruuan määrä ei vaikuta elintarvikkeen valmistusaikaan. Yksi kilo perunoita valmistuu täsmälleen samassa ajassa kuin 500 g perunoita.

Taulukoissa ilmoitetut kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Suosittelemme, että valitset aluksi lyhyemmän kypsennysajan. Voit tarvittaessa jatkaa kypsennystä jälkikäteen.

Ruokien kypsennys nesteessä

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

Omat valmistusohjeet

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

Vihannekset

Tuoretuotteet

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

Pakasteet

Pakastettuja vihanneksia ei tarvitse sulattaa ennen kypsennystä. Poikkeus: tii-viinä kasana pakastetut vihannekset.

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

Pienennä suuret toisiinsa kiinni jäätyneet lohkarit. Tarkista suositellut kypsennysajat tuotepakkauksesta.

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

Valmistusaika (kesto)

Valmistusaika vaihtelee, kuten perinteisessäkin ruuanvalmistuksessa, valmistettavan tuotteen koon ja halutun kypsyyssasteen mukaan. Esimerkki:

lohkotut kiinteät keitinperunat:

n. 18 minuuttia

halkaistut kiinteät keitinperunat:

n. 22 minuuttia

isot ruusukaalit, al dente:

n. 12 minuuttia

pienet ruusukaalit, pehmeä:

n. 12 minuuttia

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

Taulukossa mainittujen tuoreiden kasvien kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Suosittelemme, että valitset aluksi lyhyemmän kypsennysajan. Voit tarvittaessa jatkaa kypsennystä jälkikäteen.

Vihannekset	🕒 [min]
Artisokansydämet	32–38
Kukkakaali, kokonainen	27–28
Kukkakaali, paloiteltuna	8
Pavut, vihreät	10–12
Parsakaali, paloiteltuna	3–4
Porkkanat, kokonaisina	7–8
Porkkanat, halkaistuna	6–7
Porkkanat, paloina	4
Salaattisikuri, halkaistuna	4–5
Kiinankaali, suikaleina	3
Herneet	3
Fenkoli, halkaistuna	10–12
Fenkoli, suikaleina	4–5
Lehtikaali, suikaleina	23–26
Kiinteät perunat, kuorittuina kokonaisina halkaistuina lohkoina	27–29 21–22 16–18
Enimmäkseen kiinteät perunat, kuorittuina kokonaisina halkaistuina lohkoina	25–27 19–21 17–18
Jauhoiset perunat, kuorittuina kokonaisina halkaistuina lohkoina	26–28 19–20 15–16
Kyssäkaali, tikkuina	6–7
Kurpitsa, kuutioina	2–4

Vihannekset	🕒 [min]
Maissintähkät	30–35
Mangoldi, suikaleina	2–3
Paprika, suikaleina/viipaleina	2
Kuoriperunat, kiinteät	30–32
Sienet	2
Purjosipuli, viipaleina	4–5
Purjosipuli, halkaistuna	6
Romanesco-kukkakaali, kokonaisena	22–25
Romanesco-kukkakaali, paloina	5–7
Ruusukaali	10–12
Punajuuret, kokonaisina	53–57
Punakaali, suikaleina	23–26
Mustajuuri, kokonaisena, peukalonpaksuinen	9–10
Mukulaselleri, tikkuina	6–7
Parsa, vihreä	7
Parsa, valkoinen, peukalonpaksuinen	9–10
Porkkanat, paloina	6
Pinaatti	1–2
Suippokaali, suikaleina	10–11
Varsiselleri, paloina	4–5
Lanttua, paloina	6–7
Valkokaali, suikaleina	12
Savoiijinkaali, suikaleina	10–11
Kesäkurpitsa, viipaleina	2–3
Sokeriherneet	5–7

🕒 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Liha

Tuoretuotteet

Esimäksittele liha tavanomaiseen tapaan.

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

Valmistusaika (kesto)

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

Vinkkejä

- Lihan **aromit** säilyvät parhaiten, kun valmistat sen reiällisessä valmistusastias-
tiassa. Aseta tämän alle reiätön valmistusastia, jotta saat lihasta valuvan nesteen talteen. Voit käyttää tätä nestettä kastikepohjana tai pakastaa sen myöhempää käyttöä varten.
- **Vahvan liemen** valmistukseen sopivat keittokana ja naudasta potkavii-
paleet, rinta, kylkipalat ja luut. Laita liha, keittokasvikset ja kylmä vesi valmistusastiaan. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

Taulukossa mainitut kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Suosittelemme, että valitset aluksi lyhyemmän kypsennysajan. Voit tarvittaessa jatkaa kypsennystä jälkikäteen.

Liha	🕒 [min]
Potkaviipale, vedessä	110–120
Eisbein	135–140
Broilerin rintafilée	8–10
Porsaan takapotka	105–115
Kylkipalat, vedessä	110–120
Vasikan suikalepaisti	3–4
Kassler siivutettuna	6–8
Lammasmuhennos	12–16
Kana	60–70
Kalkkunakääryleet	12–15
Kalkkunaleike	4–6
Rintapala, vedessä	130–140
Naudanlihagulassi	105–115
Keittokana, vedessä	80–90

🕒 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Makkarat

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Kala

Tuoretuotteet

Esikäsittele tuore kala tavanomaiseeseen tapaan, esim. suomustamalla, suolistamalla ja perkaamalla.

Pakasteet

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

Esivalmistelu

Kostuta kala esim. sitruuna- tai limettimehulla ennen sen valmistamista. Käsittele 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 nesteen valumisen ja samalla makujen siirtymisen kalasta muihin ruokiin, kun asetat kalan alimmaksi heti vedenkeruuastian / yleispellin (vaihtelee uunimalleittain) yläpuolelle.

Lämpötila

85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

100 °C

Turskan ja lohien kaltaisten kiinteälihaisten kalalajien kypsennykseen.

Kalan kypsentämiseen kastikkeessa tai kalaliemessä.

Valmistusaika (kesto)

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

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

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

Vinkkejä

- Voit vahvistaa kalan oma makua, kun lisäät siihen mausteita ja yrttejä.
- Kypsennä suuret 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 **keitettyä kalaa**, kypsennä kala etikkavedessä (veden ja etikan suhde vaihtelee reseptin mukaan). Muista varoa, ettet vahingoita kalan nahkaa. Tämä valmistustapa sopii lohelle, purotaimenelle, ankeriaanalle, karpille ja suutarille.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Valmistusaika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

Taulukossa mainittujen tuoreiden kalojen kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Suosittelemme, että valitset aluksi lyhyemmän kypsennysajan. Voit tarvittaessa jatkaa kypsennystä jälkikäteen.

Kala	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Ankerias	100	5–7
Ahvenfilee	100	8–10
Kultaotsa-ahvenfilee	85	3
Purotaimen, 250 g	90	10–13
Ruijanpallasfilee	85	4–6
Turskafilee	100	6
Karppi, 1,5 kg	100	18–25
Lohifilee	100	6–8
Lohipihvi	100	8–10
Taimen	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 / 🕒 Valmistusaika

Äyriäiset

Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Valmistusaika (kesto)

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

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Lämpötila /  Valmistusaika

Höyrykypsennys

Simpukat

Tuoretuotteet

 Myrkytysvaara!

Käytä vain simpukat, joiden kuori on kiinni. Heitä pois simpukat, joiden kuori ei ole avautunut valmistuksen aikana.

Pidä tuoreita simpukoita joitakin tunteja vedessä ennen niiden kypsentämistä, jotta niiden sisällä mahdollisesti oleva hiekka valuu ulos. 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

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Lämpötila /  Valmistusaika

Riisi

Riisi imee nestettä kypsennettäessä, ja siksi se on kypsennettävä nesteessä. Eri riisilajit imevät itseensä nestettä eri tavoin. Sen vuoksi niiden kypsennyksessä käytetään nestettä eri suhteessa.

Riisi imee kypsennyksessä käytettävän nesteen kokonaan, joten ravintoaineita ei mene hukkaan.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 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.

Tuore tuotteet

Esim. kylmätiskistä ostetut tuoreet nuudelit ja pasta eivät turpoa. Höyrytä ne voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

Tuore tuotteet	 [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

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Viljasuurimot

Viljasuurimot imevät itseensä nestettä kypsennettäessä, ja siksi ne on kypsennettävä nesteessä. Suurimoiden ja nesteen suhde vaihtelee käytetyn viljan mukaan.

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

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

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

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

🕒 Valmistusaika

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. munakokkeja.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Hedelmät ja marjat

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

Vinkki: Voit käyttää talteen otetun mehun täytekakun kiilteen valmistamiseen.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: ks. taulukko

	 [min]
Omena, paloina	1–3
Päärynä, 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
Karviaiset	2–3

 Valmistusaika

Menu-kypsennys

Kytke kokonaisten aterioiden valmistusta 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 vedenkeruuastian / yleispellin (vaihtelee uunimalleittain) yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Lämpötila

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

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

Valmistusaika (kesto)

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

Esimerkki

Riisi	20 minuuttia
Puna-ahvenfilee	6 minuuttia
Parsakaali	4 minuuttia

20 minuuttia miinus 6 minuuttia
= 14 minuuttia (1. valmistusaika: riisi)

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

Loppuaika = 4 minuuttia (3. valmistusaika: parsakaali)

Valmistusajat	20 min riisi		
		6 min puna-ahvenfilee	
			4 min parsakaali
Asetus	14 min	2 min	4 min

Höyrykypsennys

Toimi seuraavasti

- Laita uuniin ensin riisi.
- Aseta 1. valmistusaika eli 14 minuuttia.
- Kun 14 minuuttia on kulunut, laita puna-ahvenfileet uuniin.
- Aseta 2. valmistusaika eli 2 minuuttia.
- Kun 2 minuuttia on kulunut, laita parsakaali uuniin.
- Aseta 3. valmistusaika eli 4 minuuttia.

Kuumennus

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 kuumennusaikaan.

Taulukossa mainitut ajat on laskettu sen mukaan, mikä on keskimääräinen lautasannos, tai kuinka suuri ruokamäärä valmistusastiaan keskimäärin mahtuu. Pidennä valmistusaikaa, kun kuumentat tätä suurempia määriä.

Vinkkejä

- Älä kuumenna suuria kimpaleita, esim. paistia, kokonaisina, vaan kuumenna elintarvike pienempinä ruoka-annoksina.
- Puolita tiiviit tuotteet, kuten täytetty paprika tai kylkirulla.
- Leivitetty elintarvikkeet, kuten wieninleikkeet, eivät pysy rapeina.
- Kuumenna kastikkeet erikseen. Poikkeuksena varsinaiset kastikeruoat (esim. gulassi).

Toimi seuraavasti

- Peitä ruoka-aineet syvällä lautasella, lämmön- (vähintään 100 °C) ja höyrynestävällä foliolla tai kannella.
- Aseta lautaset tai tarjoilulautaset ritilän päälle.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

	 [min]
Lisäkkeet (nuudelit, riisi tms.)	8–10
Pataruoat	8–10
Kalafilee	6–8
Liha	8–10
Linnut	8–10
Vihannekset	8–10
Keitot	8–10
Valmiit ruoka-annokset	8–10

 Aika

Erikoisohjelmat

Sulatus

Höyryuunissa sulattamalla pakasteet sulavat huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä.

Lämpötila

Sulatukseen parhaiten sopiva lämpötila on 60 °C.

Poikkeukset: Jauheliha ja riista 50 °C.

Esi-/jälkikäsittely

Poista kaikki pakasteet pakkauksesta ennen niiden sulattamista.

Poikkeukset: Leipä ja leivonnaiset sulatetaan pakkauksessaan, sillä muutoin ne imevät itseensä kosteutta ja pehmenevät.

Anna sulatettujen tuotteiden tasaantua hetki huoneenlämmössä sulattamisen jälkeen. Tätä tasaantumisaikaa tarvitaan, jotta lämpö pääsee kulkeutumaan tasaisesti tuotteen pinnalta sen sisälle.

Valmistusastiat



Salmonellan vaara!

Kaada lihan ja lintujen sulamisesta syntyvä neste ehdottomasti pois – älä käytä sitä ruoanvalmistukseen!

Käytä valuvia elintarvikkeita, kuten lintuja, sulattaessasi reiällistä valmistusastiaa, jonka alapuolelle asetat vedenkeruuastian / yleispellin (vaihtelee uunimalleittain). Näin sulatettava tuote ei loju omassa sulamisnesteessään.

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

Vinkkejä

- Kypsennettävän kalan ei tarvitse sulaa läpikotaisin. Riittää, että kalan pinta pehmenee sen verran, että mausteet tarttuvat siihen. Tähän riittää kalan paksuuden mukaan 2–5 minuuttia.
- Irrota toisiinsa kiinnijäätäneet tuotteet, kuten marjat, liha- ja kalapalat toisistaan sulatusajan puolivälissä, ja levitä tuotteet irralleen toisistaan.
- Älä koskaan pakasta sulatettua tuotetta uudelleen.
- Sulata kaupasta ostamasi valmisruokapakasteet pakkauksessa olevan sulatusohjeen mukaan.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taukukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Sulatettava tuote	Määrä	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Maitotuotteet				
Juustoviipaleet	125 g	60	15	10
Rahka	250 g	60	20–25	10–15
Kerma	250 g	60	20–25	10–15
Tuorejuusto	100 g	60	15	10–15
Hedelmät ja marjat				
Omenasose	250 g	60	20–25	10–15
Omenapalat	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
Karviaiset	250 g	60	20–22	10–15
Vihannekset				
yhtenä kimpaleena pakastetut	300 g	60	20–25	10–15
Kala				
Kalafileet	400 g	60	15	10–15
Taimen	500 g	60	15–18	10–15
Hummeri	300 g	60	25–30	10–15
Meriravut	300 g	60	4–6	5
Valmisruoat				
Liha, vihannekset, lisäkkeet / pataruoat / keitot	480 g	60	20–25	10–15
Liha				
Paisti, siivuina	per 125–150 g	60	8–10	15–20
Jauheliha	250 g	50	15–20	10–15
Jauheliha	500 g	50	20–30	10–15
Gulassi	500 g	60	30–40	10–15

Erikoisohjelmat

Sulatettava tuote	Määrä	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Gulassi	1000 g	60	50–60	10–15
Maksa	250 g	60	20–25	10–15
Jänispaisti	500 g	50	30–40	10–15
Kauriipaisti	1000 g	50	40–50	10–15
Kyljykset / leikkeet / makkarat	800 g	60	25–35	15–20
Linnut				
Broileri	1000 g	60	40	15–20
Broilerinkoivet	150 g	60	20–25	10–15
Broilerin leike	500 g	60	25–30	10–15
Kalkkunankoivet	500 g	60	40–45	10–15
Leivonnaiset				
Voitaikina-/hiivataikinaleivonnaiset	–	60	10–12	10–15
Kahvikakut ja piirakat	400 g	60	15	10–15
Leipä / sämpylät				
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

Umpiointi

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

Tölkit

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

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

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

Hedelmät ja marjat

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

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

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

Vihannekset

Pese, siisti ja paloittele kasvikset.

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

Täyttömäärä

Täytä umpioitavat tuotteet ilmastavasti tölkkiin, jätä tilaa reunan alapuolelle vähintään 3 cm. Soluseinät rikkoutuvat, jos painelet 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 sokeriliientä ja kasvien kanssa mieltymystesi mukaan joko suola- tai etikkaliientä.

Liha ja makkara

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

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

Vinkkejä

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

Erikoisohjelmat

Toimi seuraavasti

- Työnnä ritilä alimmalle kannatintasolle.
- Aseta samankokoiset tölkit ritilän päälle. Yksittäiset tölkit eivät saa koskea toisiinsa.

Asetukset

Höyrykypsennys 
Lämpötila: ks. taulukko
Umpiointiaika: ks. taulukko

Umpioitava tuote	 [°C]	 * [min]
Marjat		
Viinimarjat	80	50
Karviaiset	80	55
Puolukat	80	55
Kivelliset hedelmät		
Kirsikat	85	55
Keltaiset luumut	85	55
Luumut	85	55
Persikat	85	55
Reine Claude -luumut	85	55
Kotahedelmät		
Omenat	90	50
Omenasose	90	65
Kvittenit	90	65
Vihannekset		
Pavut	100	120
Härkäpavut	100	120
Kurkut	90	55
Punajuuret	100	60
Liha		

Erikoisohjelmat

Umpioitava tuote	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Keitetty	90	90
Paistettu	90	90

🌡️ Lämpötila / 🕒 umpiointiaika

* Ilmoitetut ajat on laskettu litran tölkkien mukaan. Jos käytät 0,5 litran tölkkejä, umpioimiseen kuluva aika lyhenee 15 minuutilla ja 0,25 litran tölkeillä 20 minuutilla.

Erikoisohjelmat

Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa höyryuunilla mehua pehmeistä ja keskikovista marjoista ja hedelmistä.

Mehustamiseen sopivat parhaiten yli-kypsät hedelmät ja marjat; mitä kypsempiä hedelmät ja marjat ovat, sitä enemmän niistä saa mehua ja mehu on aromikkaampaa.

Esivalmistelu

Perkaa ja pese mehustettavat hedelmät ja marjat. Leikkaa huonot kohdat pois.

Poista kannat esim. viinirypäleistä ja hapankirsikoista, sillä ne sisältävät karvaan makuisia aineita. Marjoista ei tarvitse poistaa kantoja.

Leikkaa isot hedelmät, kuten omenat n. 2 cm:n paksuiksi viipaleiksi. Mitä kovempi hedelmä tai vihannes on, sitä pienemmiksi palasiksi se kannattaa 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.

Toimi seuraavasti

- Aseta esikäsittelyt hedelmät ja marjat reiälliseen höyrytysastiaan.
- Aseta sen alle reiätön valmistusastia tai vedenkeruuastia, johon kerää mehun.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

Jogurtin valmistus

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

Käytä jogurtinsiemenenä vain lisäainetonta luonnonjogurttia, jossa on elävä bakteerikanta. Lämpökäsitelty jogurtti ei sovellu jogurtinsiemeneksi.

Jogurtinsiemenen on oltava tuoretta (vain vähän aikaa säilytettyä).

Jogurtin valmistukseen sopii iskukuumennettu maito tai tuore maito. Iskukuumennettua maitoa voit käyttää sellaisenaan. Jos käytät tuoretta maitoa, lämmitä se ensin lähes kiehumispisteeseen (90 °C:seen, älä kuitenkaan anna kiehua!), ja anna sen sitten jäähtyä noin 35 °C:seen. Tuoreesta maidosta valmistetusta jogurtista tulee hieman kiinteämpää kuin iskukuumennetusta maidosta.

Jogurtin ja maidon rasvapitoisuuden pitää olla sama.

Älä liikuta tai täristä astioita 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.

Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

Jogurtti jää juoksevaksi:

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

Neste heroittuu:

Astioita on liikutettu kesken valmistuksen, jogurtia ei jäähdytetty riittävän nopeasti.

Jogurtti on rakeista:

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

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.

Erikoisohjelmat

Toimi seuraavasti

- Sekoita 100 g jogurttia 1 litraan maitoa tai valmista seos bakteerikannasta pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Kaada seos annosmaljoihin ja sulje maljat.
- Aseta suljetut annosmaljat valmistusastiaan tai rutilän päälle. Yksittäiset maljat eivät saa koskea toisiinsa.
- Aseta maljat jääkaappiin välittömästi valmistusajan päätyttyä. Älä liikuttele niitä tarpeettomasti.

Asetukset

Höyrykypsennys SSS
Lämpötila: 40 °C
Aika: 5:00 tuntia

Hiivataikinan kohotus

Toimi seuraavasti

- Valmista taikina reseptin mukaan.
- Peitä taikina-astia ja aseta se rutilälle.

Asetukset

Höyrykypsennys SSS
Lämpötila: 40 °C
Aika: ks. resepti

Liivatteen sulatus

Toimi seuraavasti

- Jos käytät **liivatelehtiä**, liota niitä ensin 5 minuutin ajan kylmässä vedessä kulhossa. Lehtien on oltava kokonaan veden peitossa. Purista liivatelehdet kuiviksi ja kaada vesi pois astiasta. Aseta kuiviksi puristetut liivatelehdet takaisin astiaan.
- Jos käytät **liivatejauhetta**, laita se kulhoon ja lisää siihen pakkauksessa ilmoitettu määrä vettä.
- Peitä kulho ja aseta se ritalälle.

Asetukset

Höyrykypsennys 
Lämpötila: 90 °C
Aika: 1 minuutti

Suklaan sulatus

Voit sulattaa höyryuunissa kaikentyyppistä suklaata.

Toimi seuraavasti

- Paloittele suklaa. Kun sulatat kuorutussuklaata, laita suklaa avaamattomassa pakkauksessa reiälliseen valmistusastiaan.
- Jos sulatat kerrallaan suuren määrän suklaata, käytä reiätöntä valmistusastiaa. Pienet määrät voit sulattaa kupissa tai kulhossa.
- Peitä valmistusastia tai kulho lämmönkestävällä (enintään 100 °C) ja höyrynestävällä foliolla tai kannella.
- Jos suklaata on paljon, sekoita sitä sulatuksen aikana kerran.

Asetukset

Höyrykypsennys 
Lämpötila: 65 °C
Aika: 20 minuuttia

Erikoisohjelmat

Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen

Toimi seuraavasti

- Tee tomaatteihin, nektariineihin jne. kannan ympäri kulkeva viilto, jotta kuoren saa helpommin poistettua.
- Laita tuotteet reiälliseen valmistusastiaan.
- Jäähdytä manteleita heti uunista pois ottamisen jälkeen kylmällä vedellä, muuten niiden kuorta ei saa poistettua.

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. Omenat säilyvät siten 5–6 kuukautta optimaalisissa varasto-oloissa kuivassa, viileässä ja hyvin tuulettuvassa tilassa. Tämä menettelytapa sopii vain omenoille, ei muille kothedelmille.

Asetukset

Höyrykypsennys 
Lämpötila: 50 °C
Käsittelyaika: 5 minuuttia

Ryöppäys

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

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

Toimi seuraavasti

- Aseta esikäsitellyt kasvikset reiälliseen höyrytysastiaan.
- Kaada kasvikset välittömästi kiehauttamisen jälkeen jääkylmään veteen, jotta ne jäähtyisivät nopeasti. Valuta ne lopuksi hyvin.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Ryöppäysaika: 1 minuutti

Sipulien haudutus

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

Toimi seuraavasti

- Pieni sipulit, laita ne reiättömään valmistusastiaan ja lisää hieman voita.
- Peitä valmistusastia tai kulho lämönkestävällä (enintään 100 °C) ja höyrynkkestävällä foliolla tai kannella.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Haudutusaika: 4 minuuttia

Silavan sulatus

Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

Toimi seuraavasti

- Laita (kuutioitu, suikaloitu tai siivutettu) pekoni reiättömään valmistusastiaan.
- Peitä valmistusastia lämmönkestävällä (enintään 100°C) ja höyrynestävällä foliolla tai kannella.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

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 höyrynestäviä.

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

Toimi seuraavasti

- Aseta osat reiälliseen valmistusastiaan siten, etteivät ne kosketa toisiaan (lapeelleen tai suuaukko alaspäin). Näin kuuma höyry pääsee desinfiointiviin osiin joka puolelta.
- Työnnä valmistusastia alimmalle kantatasolle.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 15 minuuttia

Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

Toimi seuraavasti

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 70 °C

Aika: 2 minuuttia

Hunajan pehmentäminen

Toimi seuraavasti

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 60 °C

Aika: 90 min (astian koolla ja hunajan määrällä ei ole merkitystä)

Munakokkelin valmistus

Toimi seuraavasti

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 100 °C

Valmistusaika: 4 minuuttia

Asetukset

Höyryuuniin on ohjelmoitu vakioasetukset valmiiksi tehtaalla. Voit muuttaa taulukossa annettuja asetuksia.

Asetusten muuttaminen ja tallennus

Höyryuunin **virta on pois päältä**.

- Pidä sormeasi painikkeella $\vee$.
- Samalla kun pidät sormeasi painikkeella $\vee$ kosketa kerran lyhyesti virta-kytkintä ①.

Näyttöruutuun ilmestyy P1.

- Kosketa hipaisupainiketta $\wedge$ tai $\vee$ niin monta kertaa, että haluamasi ohjelma tulee näkyviin näyttöruutuun.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Kosketa hipaisupainiketta $\wedge$ tai $\vee$ niin monta kertaa, että haluamasi tila tulee näkyviin näyttöruutuun.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valitsemasi tila tallentuu laitteen muistiin.

- Kun olet muuttanut haluamasi asetuksen (asetukset), kytke höyryuunin virta pois päältä.

Tehdasasetus näkyy **lihavoituna**.

Ohjelma		Tila	Mahdolliset asetukset
P1	Vedenkovuus	S1 S2 S3	pehmeä (< 1,5 mmol/l, < 8,4 °dH) keskikova (1,5 - 2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) kova (> 2,5 mmol/l, > 14 °dH)
P2	Merkkiäänien voimakkuus	S1 S2 S3 S4	hyvin hiljainen hiljainen kova erittäin kova
P3	Painikeääni	S0 S1	pois päältä päällä
P4	Höyryn vähennys	S0 S1	pois päältä päällä
P5	Lämpötilayksikkö	S1 S2	°C °F
P6	Messutoiminto	S0 S1	pois päältä, höyryuuni lämpenee päällä, höyryuuni ei lämpene

Tietoja vertailutestejä varten

Kokeiluruokia - höyrykypsennys

Vertailutestit on tehtävä seuraavan asiakirjan ohjeiden mukaisesti: "Sähköliedet, keittotasot, uunit ja grillauslaitteet kotitalouskäyttöön - Menetelmät laitteiden käyttöominaisuuksien mittaamiseksi" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350), asiakirjan kapale "Höyryuunit ja yhdistelmähöyryuunit".

Kokeiluruoka	Valmistusastia	Määrä [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Höyrynlisäys					
Parsakaali (8.1)	1x DGGL 8	enint.	mikä tahansa	100	3
Höyryn tasainen jakautuminen					
Parsakaali (8.2)	1x DGGL 8	300	mikä tahansa	100	3
Suorituskyky enimmäistäyttömäärällä					
Herneet (8.3)	2x DGGL 1	kussakin 750	2, 4 ³	100	4
	2x DGGL 8	kussakin 1000			

 Kannatintaso(t) alhaalta lukien /  Lämpötila /  Valmistusaika

¹ Työnnä aina vedenkeruuastia alimmalle kannatintasolle.

² Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

³ Aseta DGGL1 ja DGGL 8 peräkkäin kummallekin kannatintasolle.

⁴ Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon



Loukkaantumisvaara!

Höyrytoimisen puhdistuslaitteen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Älä siksi koskaan käytä höyryuunin puhdistukseen höyryilmatoimisia puhdistuslaitteita.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Käytä puhdistukseen vain kotitalouskäyttöön tarkoitettua käsiastianpesuainetta.

Kaikki pinnat ovat arkoja naarmuille. Lasipintojen naarmuuntuminen saattaa pahimmassa tapauksessa rikkoa lasin.

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä!

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

Anna höyryuunin jäähtyä aina ennen puhdistusta.

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

Jollet aio käyttää höyryuunia pitkään aikaan, puhdista koko laite huolellisesti välttyäksesi turhien hajujen yms. muodostumiselta. Anna uuniluukun olla tällöin auki.

Puhdistus ja hoito

Höyryuunin etupinta

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä puhdistukseen

- 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.

- Puhdista pinnat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä. Voit käyttää puhdistukseen myös puhdasta, kostutettua mikrokuituliinaa ilman puhdistusainetta.
- Kuivaa etupinta jokaisen puhdistuskerran jälkeen pehmeällä liinalla.

Uunitila

■ Poista:

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

Uunitilan pohjalla oleva lämmitys-vastus saattaa ajan mittaan värjääntyä astioista valuvien nesteiden vaikutuksesta.

- Poista sinertävät värjäytymät pohjalla olevasta lämmitysvastuksesta Mielen keraamisten tasojen ja teräspintojen puhdistusaineella (ks. kappale Erikseen ostettavat lisävarusteet).
- Pyyhi pinta jokaisen puhdistuskerran jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei siihen jää puhdistusaineen jäämiä.
- Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli huuhtelun jälkeen liinalla.

Luukun tiiviste on suunniteltu kestämään laitteen koko käyttöiän. Jos se kuitenkin täytyy jostain syystä vaihtaa, ota yhteyttä Miele-huoltoon (yhteystiedot löydät käyttöohjeen takasivulta).

Luukun automaattinen aukaisin

Varmista, ettei luukun aukaisin jumiu-
du ruuanjäämien tai muun lian vuok-
si.

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

Vesisäiliö

- Ota vesisäiliö ulos uunista ja tyhjennä se jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Huuhtelee vesisäiliö käsin ja kuivaa se, niin ehkäiset kalkin kertymistä säiliöön.

Puhdistus ja hoito

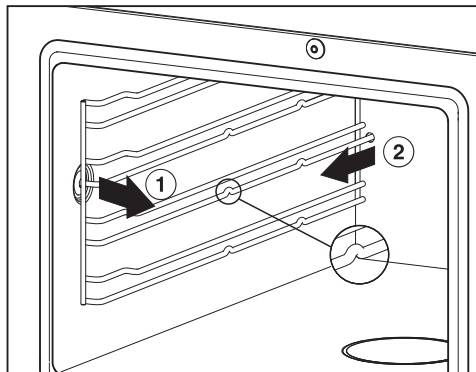
Lisävarusteet

Kaikki lisävarusteet kestävät pesun astianpesukoneessa.

Vedenkeruuastia, ritilä, valmistusastiat

- Huuhtele ja kuivaa vedenkeruuastia, ritilä ja valmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista sinertävät värjäytymät valmistusastioista Mielen keraamisten tasojen ja teräspintojen puhdistusaineella (ks. kappale Erikseen ostettavat lisävarusteet) tai etikalla.
- Huuhtele valmistusastiat puhdistusaineen käytön jälkeen paljaalla vedellä, jotta saat poistettua kaikki puhdistusaineen jäämät.

Kannattimet



- Irrota kannattimet ensin uunitilan sivuseinästä ①, sitten takaseinästä ②.
- Pese kannattimet astianpesukoneessa tai puhtaalla sieniliinalla, käsiaastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Paina kannattimet puhdistuksen jälkeen huolellisesti takaisin paikalleen. Varmista, että ne tulevat varmasti kiinni (ks. kuva).

Jos kannattimet eivät mene kunnolla paikoilleen, niiden varaan ripustetut varusteet voivat keikahtaa. Lisäksi lämpötilantunnistin voi vahingoittua, kun työntät varusteita kannattimille.

Kalkinpoisto

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

Kalkinpoistoaineliuos on hapanta. Jos kalkinpoistoliuosta pääsee tippumaan luukun kahvalle tai metalliseen ohjaustauluun, sillä se voi aiheuttaa pysyviä tahroja. Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.

Höyryuunista on poistettava kalkki säännöllisin väliajoin. Kun on aika suorittaa kalkinpoisto, jäljellä olevien käytökertojen määrä ilmestyy näyttöön:



Kun viimeinenkin käyttökerta ennen kalkinpoistoa on käytetty, höyryuuni lukkiutuu.

Suosittellemme, että teet kalkinpoiston ennen laitteen lukkiutumista.

Toiminnon aikana sinun täytyy tyhjentää, huuhdella ja täyttää vesisäiliö uudelleen raikkaalla vedellä.



- Paina virtakytkintä ①, kunnes näyttöruutuun ilmestyy 0:38 h ja vilkkuva symboli
- Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä merkkintään asti ja lisää veteen 2 Mielen kalkinpoistotablettia.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen niin pitkälle kuin se menee.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kalkinpoisto käynnistyy.

Kalkinpoiston saa keskeyttää ainoastaan ensimmäisen 6 minuutin aikana. Älä missään tapauksessa kytke höyryuunia pois päältä ennen kalkinpoisto-ohjelman päättymistä, sillä muutoin sinun on alettava kalkinpoisto uudelleen alusta.

Kun aikaa on jäljellä 15 minuuttia, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja näyttöruutuun ilmestyy symboli

- Ota vesisäiliö ulos ja tyhjennä se.
- Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti.
- Täytä vesisäiliöön 1 litra vettä ja työnnä säiliö takaisin paikalleen vasteseen asti.
- Vahvista valitsemalla OK.

Symboli sammuu. Laite jatkaa kalkinpoistoa.

Kun aikaa on jäljellä 11 minuuttia, laitteesta kuuluu taas merkkiäänä ja näyttöruutuun ilmestyy symboli

- Ota vesisäiliö ulos ja tyhjennä se.
- Huuhtelee vesisäiliö huolellisesti.

Puhdistus ja hoito

- Täytä vesisäiliöön 1 litra vettä ja työnä säiliö takaisin paikalleen vasteseen asti.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kun kalkinpoisto-ohjelma on päättynyt, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Kalkinpoiston jälkeen

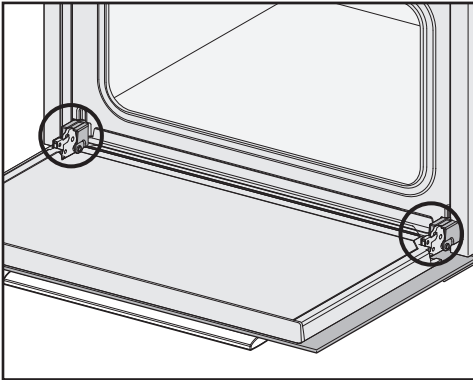
- Kytke höyryuunin virta pois päältä.
- Ota vesisäiliö ulos, tyhjennä ja kuivaa se.
- Kuivaa uunitila.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Luukku

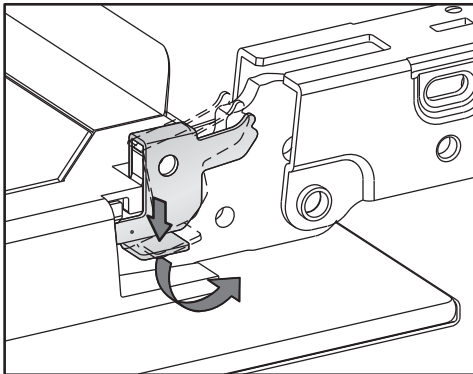
Irrottaminen

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

Sinun on ensin avattava luukun saranoiden lukitus, voit irrottaa luukun vasta sitten.



- Avaa luukku kokonaan.



- Avaa ensin luukun saranoiden lukitus kiertämällä kummankin saranan lukitussankaa vasteseeseen asti.

⚠ Luukun kannattimet aiheuttavat loukkaantumisvaaran!

Kannattimet kääntyvät takaisin höyryyuunia kohti.

Älä koskaan vedä uuniluukkua kannattimiltaan vaakasuorassa asennossa.

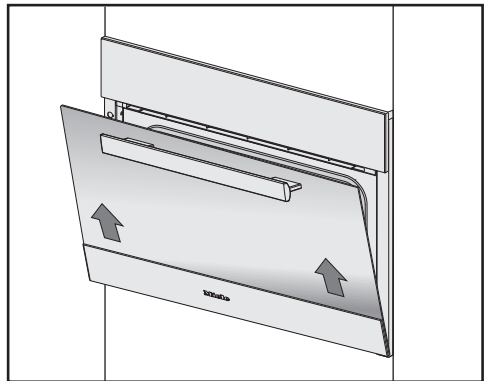
- Sulje luukku vasteeseen asti.

Luukun vaurioitumisen vaara!

Luukun kahva voi mennä rikki ja luukun lasit vaurioitua.

Älä vedä uuniluukkua sen kahvasta.

Varo ettei luukku pääse putoamaan, kun irrotat sitä.



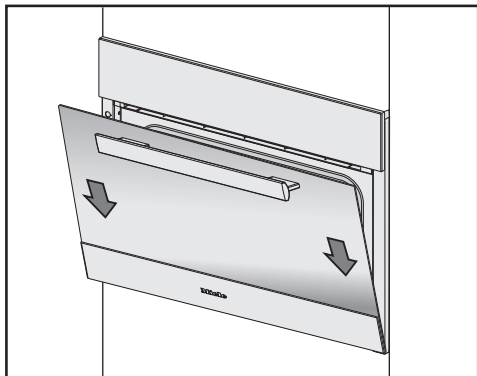
- Ota kiinni luukun sivuilta ja vedä sitä tasaisesti viistosti ylöspäin irti kannattimista.

- Aseta luukku pyyhkeen päälle.

Puhdistus ja hoito

Takaisin asettaminen

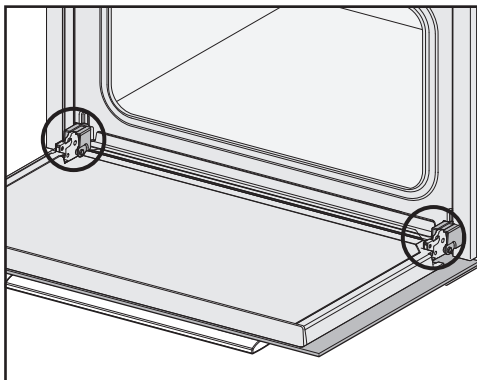
Luukun vaurioitumisen vaara!
Varo ettei luukku pääse putoamaan.



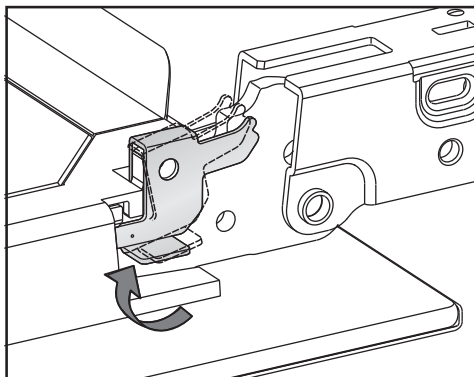
- Aseta uuniluukku pidikkeisiinsä.

Luukun vaurioitumisen vaara!
Luukku voi irrota kannattimistaan ja vaurioitua, jos lukitussangat eivät ole kiinni.

Muista ehdottomasti lukita lukitus-sangat luukun paikalleen laittamisen jälkeen.



- Avaa luukku kokonaan.



- Lukitse luukun saranoiden lukitussangat kiertämällä ne vasteseen asti vaaka-asentoon.

Useimmat laitteen päivittäisessä käytössä syntyvät häiriöt ja ongelmat voit poistaa itse. Seuraavan taulukon tarkoituksena on auttaa sinua siinä.

Ota kuitenkin yhteys Miele-huoltoon (ks. käyttöohjeen takakansi), jollet löydä ongelman syytä tai jollet voi poistaa sitä itse.



Loukkaantumisvaara! Asiattomista asennus-, huolto- ja korjaustöistä voi aiheutua laitteen käyttäjälle vaaratilanteita, joista Miele ei voi olla vastuussa.

Laitteen asennus-, huolto- ja korjaustyöt on aina jätettävä Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi.

Älä koskaan avaa itse laitteen ulkovaippaa.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Höryuunin virta ei kytkeydy päälle.	Sulake on lauennut. ■ Kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi). Kyseessä voi olla tekninen häiriö. ■ Irrota höryuuni sähköverkosta noin 1 minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista: – kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta tai – kytke vikavirtasuojakytkin pois päältä. ■ Ellei höryuuni kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen/vikavirtasuojakytken takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai valtuutettuun Miele-huoltoon.
Höryuuni ei kuumene.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit ohjata uunia tavalliseen tapaan, mutta uuni ei lämpene. ■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset).
Uunista kuuluu puhaltimen hurinaa, vaikka uuni on kytketty pois päältä.	Puhallin jatkaa toimintaansa. Höryuuni on varustettu puhaltimella, joka johtaa höyryn ulos uunitilasta. Puhallin jatkaa käyntiään höryuunin pois päältä kytkemisen jälkeen. Puhallin kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois päältä.
Höryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä pois päältä kytkemisen jälkeen.	Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Höyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen.	Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestään vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen. ■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kalkinpoisto).
Uunista tulee käytön aikana epätavallisen paljon höyryä tai höyryä tulee epätavallisista paikoista.	Luukku ei ole kunnolla kiinni. ■ Sulje luukku. Uuniluukun tiivistekumi ei ole kunnolla paikallaan. ■ Painele tiivistettä siten, että se menee paikalleen uuniluukun joka puolelta. Uuniluukun tiivistekumissa on vaurioita, esim. repeämiä. ■ Ota tiivisteiden vaihtoa varten yhteyttä Miele-huoltoon.
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.
Näyttöruudussa näkyy symboli  ja laitteesta kuuluu mahdollisesti merkkiääni.	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan. ■ Ota vesisäiliö ulos ja työnnä se sitten takaisin paikalleen vasteeseen asti. Vesisäiliössä ei ole tarpeeksi vettä. Vesimäärän on oltava säiliön vähimmäis- ja enimmäismerkintöjen välillä. ■ Täytä vesisäiliö vedellä.
Näyttöruutuun ilmestyy symboli  ja jokin numero 1:n ja 10:n väliltä. 0:38 h ja  vilkkuvat.	Höyryuunista täytyy poistaa kalkki. ■ Suorita kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kalkinpoisto).
F44	Tiedonsiirtovirhe ■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja muutaman minuutin kuluttua takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä Miele-huoltoon.
F ja muita numeroita	Tekninen häiriö ■ Kytke höyryuunin virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltoon.

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

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta www.miele-shop.fi.

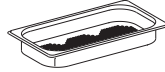


Voit hankkia kaikkia tuotteita myös Miele-huollosta (katso tämän käyttöohjeen takakansi) tai Miele-kauppiaaltasi.

Valmistusastiat

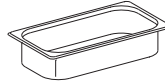
Valikoimassamme on monenkokoisia reiällisiä tai reiättömiä valmistusastioita:

DGGL 1



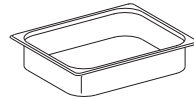
Reiällinen höyrytysastia
bruttotilavuus 1,5 l / käyttötilavuus 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxSxK)

DGG 2



Reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 2,5 l / käyttötilavuus 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxSxK)

DGG 3



Reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 4,0 l / käyttötilavuus 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxSxK)

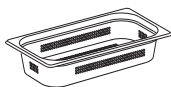
Erikseen ostettavat lisävarusteet

DGGL 4



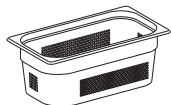
Reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 4,0 l / käyttötilavuus 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxSxK)

DGGL 5



Reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 2,5 l / käyttötilavuus 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxSxK)

DGGL 6



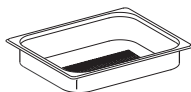
Reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 4,0 l / käyttötilavuus 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxSxK)

DGG 7



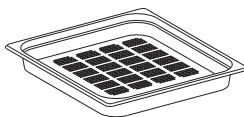
Reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 4,0 l / käyttötilavuus 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxSxK)

DGGL 8



Reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 2,0 l / käyttötilavuus 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 13



Reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 3,3 l / käyttötilavuus 2,0 l
325 x 350 x 40 mm (LxSxK)

Valmistusastioiden kannet

DGD 1/3



Kansi valmistusastiaan 325 x 175 mm

DGD 1/2



Kansi valmistusastiaan 325 x 265 mm

Puhdistus- ja hoitoaineet

Kalkinpoistotabletit (6 kpl)



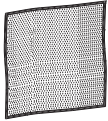
Höyryuunin kalkinpoistoon

Keraamisten tasojen ja teräspintojen puhdistusaine (250 ml)



Höyrytysastioiden värjäntymien poistoon

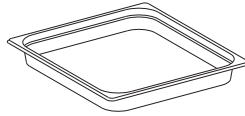
Mikrokuituliina



Sormenjälkien ja kevyiden tahrojen pyyhkimiseen.

Muuta

DGG 21



Vedenkeruuastia tippuvan nesteen keräämiseen, voidaan käyttää myös valmistusastiana.

325 x 430 x 40 mm (LxSxK)

Ritilä



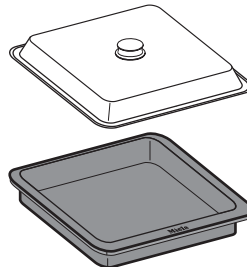
Omien valmistusastioiden uuniin asettamista varten

Yleispannu

Valetusta alumiinista valmistettu yleispannu, tarttumaton pinta, teräskansi. Soveltuu käytettäväksi myös induktiokeittotason paistoalueella sekä kaikissa kalusteliesissä ja -uuneissa.

Ei sovellu kaasukeittotasaille!

KMB 5000-S



Enimmäistäyttömäärä n. 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (LxSxK)

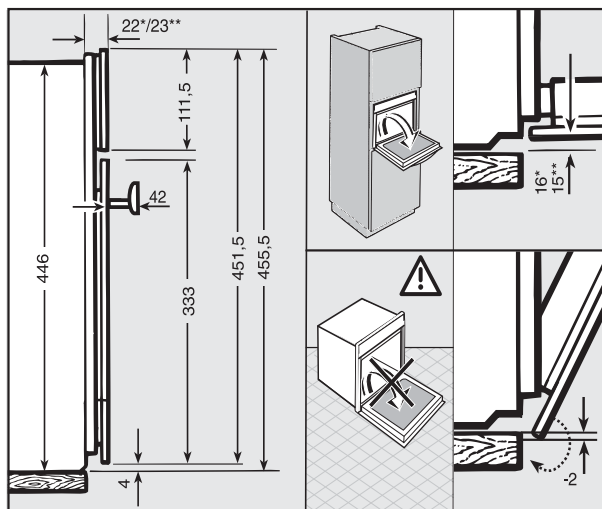
Turvallisuusohjeita asentamista varten

⚠ Vääränlainen paikalleen asennus voi aiheuttaa henkilö- ja esinevahinkoja!

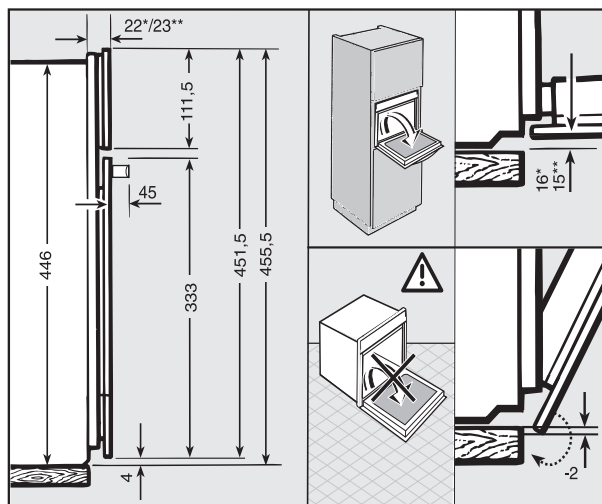
- Varmista ennen höyryuunin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten laite voi vahingoittua. Kysy tarvittaessa neuvoa sähköasentajalta.
- Älä liitä höyryuunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (palovaara).
- Varmista, että höyryuunin pistorasia sijaitsee paikassa, johon pääsee käsiksi myös silloin, kun laite on asennettu paikalleen.
- Höyryuuni on sijoitettava ehdottomasti sellaiselle korkeudelle, että käyttäjä pystyy näkemään myös ylimmällä kannatintasolla olevien valmistusastioiden sisällön. Vain tällä tavoin käyttäjä voi välttyä kuumien ruokien ja kuuman veden mahdollisen läikkymisen aiheuttamilta palovammoilta.

Kaikki asennuspiirroksissa ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

Pure-etupinta



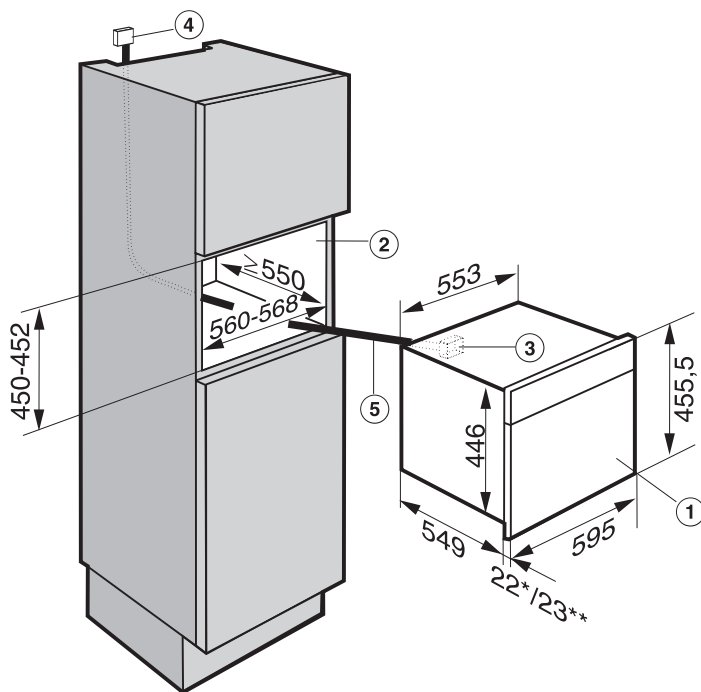
Contour-etupinta



* lasinen etupinta / ** metallinen etupinta

Laitteen mitat

Sijoitus komerokaappiin

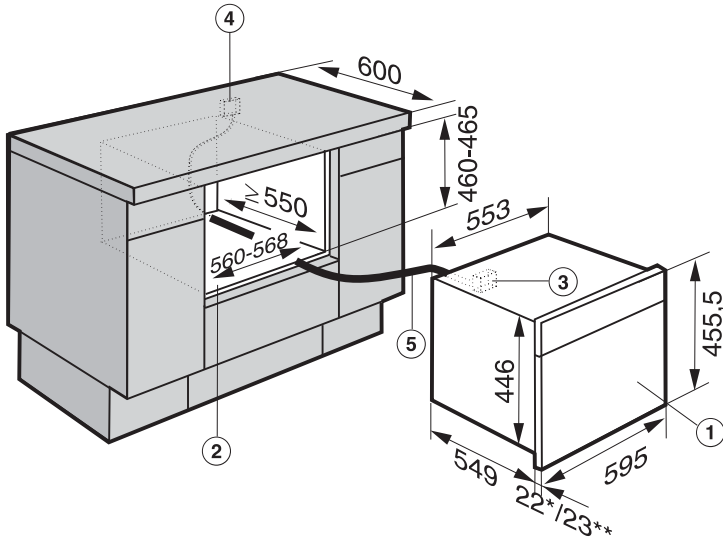


- ① Höryyuuni
- ② Sijoitusaukko
- ③ Verkkoliitäntäjohto – liitäntä höryyuunin takana
- ④ Suositeltava paikka sähköliitännälle
- ⑤ Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2 000 mm

* lasinen etupinta / ** metallinen etupinta

Sijoitus alakaappiin

Jos asennat höyryuunin keittotason alapuolelle, noudata myös keittotason asennusohjeita. Tarkista myös keittotason vaatima asennuskorkeus (ks. keittotason asennusohje).

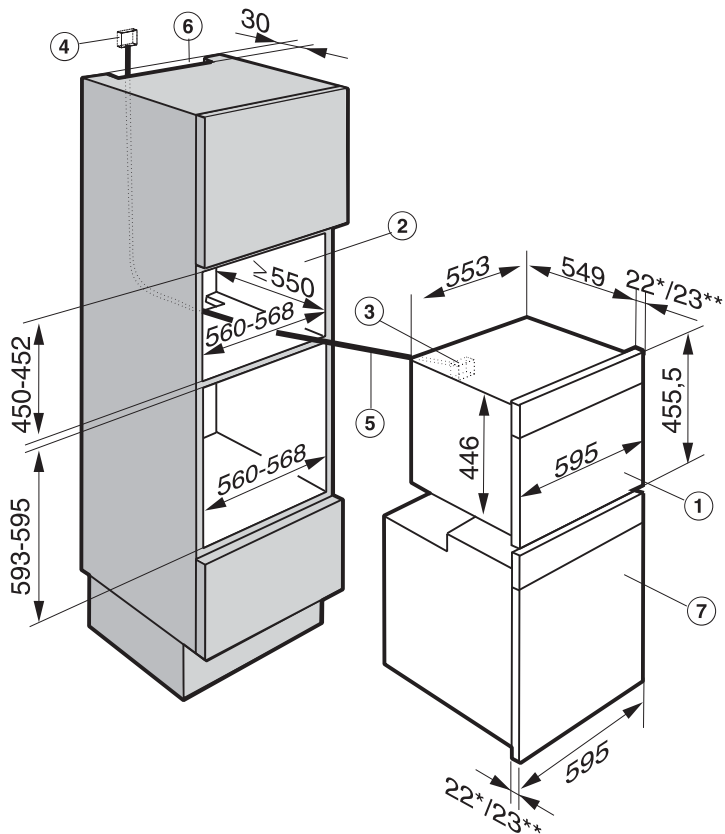


- ① Höyryuuni
- ② Sijoitusaukko
- ③ Verkkoliitäntäjohto – liitäntä höyryuunin takana
- ④ Suositeltava paikka sähköliitännälle
- ⑤ Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2 000 mm

* lasinen etupinta / ** metallinen etupinta

Laitteen mitat

Sijoitus yhteen kalusteunin kanssa



- ① Höyryuuni
- ② Sijoitusaukko
- ③ Verkkoliitäntäjohto – liitäntä höyryuunin takana
- ④ Suositeltava paikka sähköliitännälle
- ⑤ Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2 000 mm
- ⑥ Ilmankiertoa varten jätettävä aukko (tarvitaan vain pyrolyysiuunin yhteyteen asennettaessa)
- ⑦ Kalusteuni

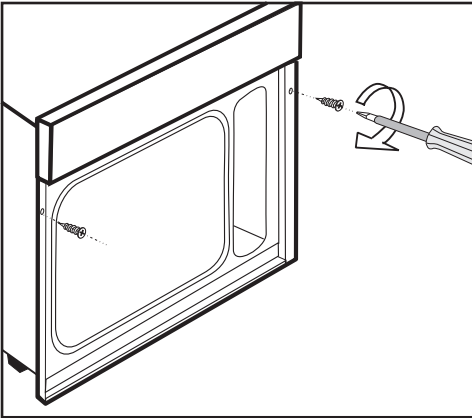
* lasinen etupinta / ** metallinen etupinta

Höyryuunin asennus

Asennus vinoon aiheuttaa toimintahäiriöitä!

Höyryuuni täytyy asentaa täsmälleen vaakasuoraan asentoon, jotta se toimisi moitteettomasti. Suurin sallitu poikkeama vaakasuorasta on 2°.

- Työnnä höyryuuni sijoitusaukkoon ja suorista se. Varo, ettei verkkoliitäntäjohto jää puristuksiin tai vahingoitu.



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

Sähköliitântä

Suosittellemme, että liität höyryuunin sähköverkkoon pistotulppaliitännän välityksellä. Pistorasian on sijaittava paikassa, jossa siihen pääsee höyryuunin asennuksen jälkeen helposti käsiksi.



Loukkaantumisvaara!

Asiattomista asennus- ja huoltotoista sekä korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle, joista Miele ei ole vastuussa.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen puuttuvasta tai puutteellisesta maadoituksesta (esim. sähköiskut).

Jos verkkoliitântäjohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitântäjohdossa ei ole pistotulppaa, laitteen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Mikäli pistorasiaan ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen tai mikäli laite asennetaan kiinteästi sähköverkkoon, asennus on varustettava erillisellä, kaikki koskettimet avaavalla erotuskytkimellä. Käytettävän kytkimen erotusvälin on oltava yli 3 mm. Tällaisia kytkimiä ovat mm. johdon-suojakatkaisimet, sulakkeet ja kontaktorit. Tarvittavat sähköliitântätiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Tarkista, että arvokilven tiedot vastaavat käytettäviä sulakkeita ja sähköverkon jännitettä.

Suojaeristettyjen osien kosketussuojaus täytyy tarkistaa asennuksen jälkeen!

Liitântä

AC 230 V / 50 Hz

Tarvittavat sähköliitântätiedot löydät arvokilvestä. Tarkista, että arvokilven tiedot vastaavat käytettäviä sulakkeita ja sähköverkon jännitettä.

Vikavirtasuojakytkin

Turvallisuuden lisäämiseksi höyryuunin sähköliitännän voi varustaa VDE-suositusten mukaisella vikavirtasuojakytkimellä, jonka laukeamisvirta on 30 mA.

Kokonaisliitântäteho

katso arvokilpi

Sähköverkosta irrottaminen



Sähköiskun vaara!

Kun laite on erotettu sähköverkosta, varmista ettei mikään tai kukaan pääse kytkemään laitetta vahingossa takaisin sähköverkkoon.

Jos höyryuuni on irrotettava sähköverkosta, toimi jollakin seuraavista tavoista:

Keraamiset sulakkeet

- Kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta.

Automaattisulakkeet

- Paina testauspainiketta (punainen), kunnes keskipainike (musta) hyppää ulos.

Upotetut automaattisulakkeet

(johdonsuojakytkin, vähint. tyyppi B tai C!)

- Käännä vipukytkin asennosta 1 (päällä) asentoon 0 (pois päältä).

Vikavirtasuojakytkin

- Käännä pääkytkin asennosta 1 (päällä) asentoon 0 (pois päältä) tai paina testauspainiketta.

Verkkoliitäntäjohdon vaihtaminen

Jos verkkoliitäntäjohto vaihdetaan uuteen, sen on ehdottomasti oltava tyyppiä H 05 VV-F (PVC-eristeinen). Verkkoliitäntäjohdon voi tilata Mieleltä tai valtuutetusta Miele-huoltoliikkeestä.

Huolto, arvokilpi, takuu

Huolto

Jos laitteessa on toimintahäiriö, jota et voi itse korjata, ota yhteys

- Miele-kauppiaseen tai
- valtuutettuun Miele-huoltoliikkeeseen.

Tietoja lähimmästä valtuutetusta Miele-huoltoliikkeestä saat tämän käyttö- ja asennusohjeen lopusta löytyvästä puhelinnumerosta.

Huolto tarvitsee laitteen tyyppi- ja valmistusnumeron.

Arvokilpi

Liimaa laitteen mukana toimitettu arvokilpi tähän. Tarkista, että arvokilvessä ilmoitettu mallinumero on sama kuin tämän käyttöohjeen takakannessa.

Takuuaika ja takuuehdot

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosta.



Miele Oy
Porttikaari 6
Porttipuisto
01200 Vantaa
Puhelin: (09) 875 970
Faksi: (09) 875 97399
Sähköposti: info@miele.fi
Internet: www.miele.fi

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



www.miele-shop.com

DG 6100 / DG 6200



fi-FI

M.-Nr. 09 587 010 / 03