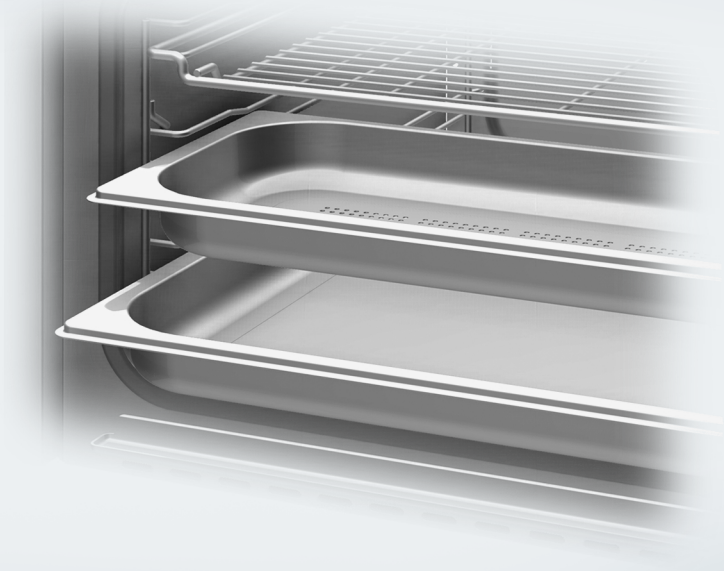


Käyttö- ja asennusohje Höyryuuni



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

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Pidä huolta ympäristöstäsi	13
Laitteen osat	14
Höyryuuni	14
Vakiovarusteet	15
Käyttövalitsimet	16
Näyttö	17
Hipaisupainikkeet	17
Symbolit	17
Laitteen toimintaperiaate	18
Vesisäiliö	18
Vedenkeruuastia	18
Lämpötila.....	18
Kesto	18
Epätavalliset äänet	19
Lämmitysvaihe	19
Kypsennysvaihe.....	19
Höyryn vähennys.....	19
Ensimmäinen käyttökerta	20
Höyryuunin ensimmäinen puhdistus	20
Vedenkovuuden asettaminen	20
Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan	21
Asetukset	22
Käyttötuntien näyttö	22
Asetusten muuttaminen ja tallennus	22
Vedenkovuus	24
Käyttö	25
Höyryuunin käyttö	25
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen	26
Valmistustoiminnon keskeyttäminen	27
Automaattiohjelmat	28
Tärkeää huomioitavaa	30
Höyryssä kypsentämiselle ominaista	30
Valmistusastiat	30
Vedenkeruuastia.....	30
Kannatintaso	31

Pakasteet.....	31
Lämpötila.....	31
Kypsennysaika	31
Ruokien kypsennys nesteessä.....	31
Omat valmistusohjeet.....	31
Höyrykypsennys	32
Eco-höyrykypsennys.....	32
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	32
Vihannekset.....	33
Kala	36
Liha.....	39
Riisi.....	41
Viljasuurimot.....	42
Nuudelit/pasta	43
Knöödelit	44
Palkokasvit, kuivatut.....	45
Kananmunat	47
Hedelmät ja marjat	48
Makkarat.....	48
Äyriäiset.....	49
Simpukat	50
Menu-kypsennys	51
Muita käyttötapoja	53
Kuumennus	53
Sulatus.....	56
Ryöppäys	59
Umpiointi	59
Astioiden desinfiointi	62
Hiivataikinan kohotus	62
Kosteiden pyyhkeiden lämmitys.....	62
Liivatteen sulatus.....	63
Hunajan pehmentäminen	63
Suklaan sulatus	63
Jogurtin valmistus	64
Silavan sulatus	65
Sipulien haudutus.....	65
Höyrymehun valmistus.....	66
Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen	67
Omenien säilyvyyden parantaminen	67
Munakokkelin valmistus	67
Tietoja vertailutestejä varten.....	68

Sisältö

Puhdistus ja hoito	69
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....	70
Etupinnan puhdistus.....	70
Uunitilan puhdistus.....	70
Vesisäiliön puhdistus.....	71
Varusteiden puhdistus.....	71
Kannattimien puhdistus.....	72
Höyryuunin kalkinpoisto.....	72
Vianetsintä	74
Näyttöihin tulevat ilmoitukset	74
Odottamaton käyttäytyminen.....	75
Käytöstä aiheutuvat äänet.....	76
Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt	76
Erikseen ostettavat lisävarusteet	77
Huolto	78
Yhteydenotto häiriötilanteissa	78
Takuu	78
Asennus	79
Turvallisuusohjeita asentamista varten.....	79
Laitteen mitat.....	80
Sijoitus komerokaappiin	80
Sijoitus alakaappiin	81
Näkymä sivulta	82
Liitäntä ja ilmankiertotila.....	83
Höyryuunin asennus.....	84
Sähköliitäntä.....	85

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä höyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

► Käytä höyryuunia vain tavalliseen elintarvikkeiden höyrykypsen-
nykseen, sulattamiseen ja lämmittämiseen.

Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

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

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

Jos kotonasi on lapsia

- ▶ 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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Tekninen turvallisuus

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ 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 verkkoliitântä johdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitântä johdossa ei ole pistotulppaa, höyryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos verkkoliitântä johto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ 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, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa höyryuunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun höyryuuni on täysin jäähtynyt.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Asianmukainen käyttö

► Kuuma höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Höyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi höyryyn, uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan.

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

► Kuuman ruoan aiheuttama palovammojen vaara.

Ruoka voi läikkyä yli valmistusastioista laittaessasi sitä uuniin tai ottaessasi sitä uunista pois. Varo, ettet polta itseäsi.

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

► Kuuman veden aiheuttama palovammojen vaara.

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

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

Älä siksi käytä uunia tällaisten tölkkien umpioimiseen ja kuumentamiseen.

► Muoviastiat, jotka eivät kestä korkeita lämpötiloja ja kuumaa höyryä, sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat vahingoittaa höyryuunia.

Käytä vain lämmön- (enint. 100 °C) ja höyrykestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.

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

- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja turhaan auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vahingoittua.
- ▶ Jos käytät höyryuunin läheisyydessä jotain piensähkölaitetta, kuten sauvasekoitinta tai sähkövatkainta, varo ettei sähkölaitteen verkkoliitännäjohto jää puristuksiin höyryuunin kuuman luukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitännäjohtojen suojaeristettä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Puhdistus ja hoito

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

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

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

Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.

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

Varusteet

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

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

Pakkauksen hävittäminen

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

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

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

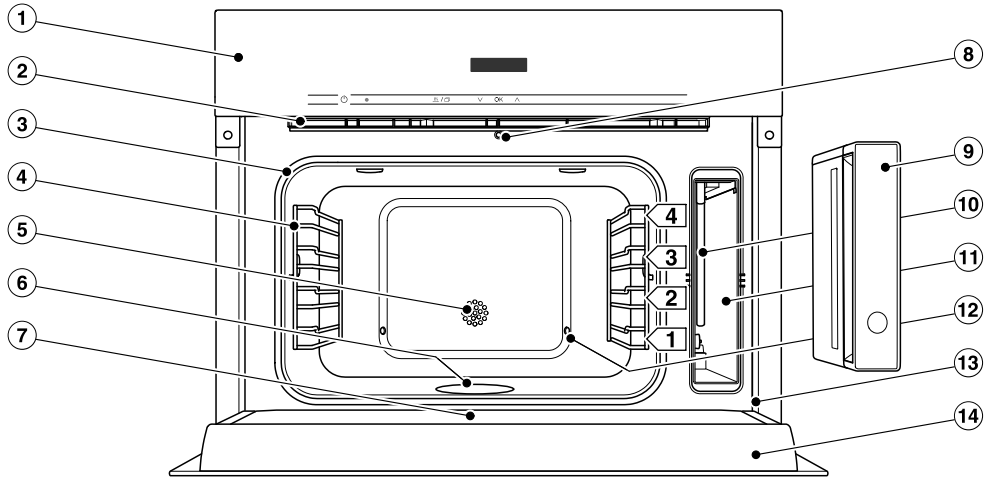
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä tällaiset aineet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



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

Laitteen osat

Höryyuuni



- ① Käyttöalitsimet
- ② Hörynpoistoaukko
- ③ Luukun tiiviste
- ④ Kannattimet, joissa 4 kannatintasoa
- ⑤ Lämpötilantunnistin
- ⑥ Uunitilan pohjalla oleva lämmitysvastus
- ⑦ Vedenkeruukouru
- ⑧ Automaattinen luukunaukaisin höyrynvähennyistä varten
- ⑨ Vesisäiliö, jossa irrotettava läikkymissuojus
- ⑩ Imuputki
- ⑪ Vesisäiliön lokero
- ⑫ Höyryn sisääntuloaukko
- ⑬ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑭ Luukku

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

Arvokilpi sijaitsee etulevyn kehyksessä ja näkyy, kun uunin luukku on auki.

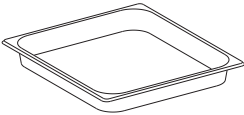
Arvokilvestä löydät laitteen tyyppi- ja valmistusnumerot sekä sähköliitännätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitännäteho).

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

Vakiovarusteet

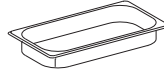
Voit tilata kaikkia laitteen vakiovarusteita ja lisävarusteita myös jälkikäteen (ks. kappale "Erikseen ostettavat lisävarusteet").

DGG 1/1-40L



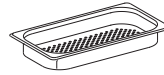
1 vedenkeruuastia tippuvan nesteen keräämiseen. Voit käyttää vedenkeruuastiaa halutesasi myös valmistusastiana. 375 x 394 x 40 mm (L x K x S)

DGG 1/2-40L



1 reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 2,2 l /
käyttötilavuus 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 1/2-40L



2 reiällistä valmistusastiaa
bruttotilavuus 2,2 l /
käyttötilavuus 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxSxK)

DMSR 1/1L

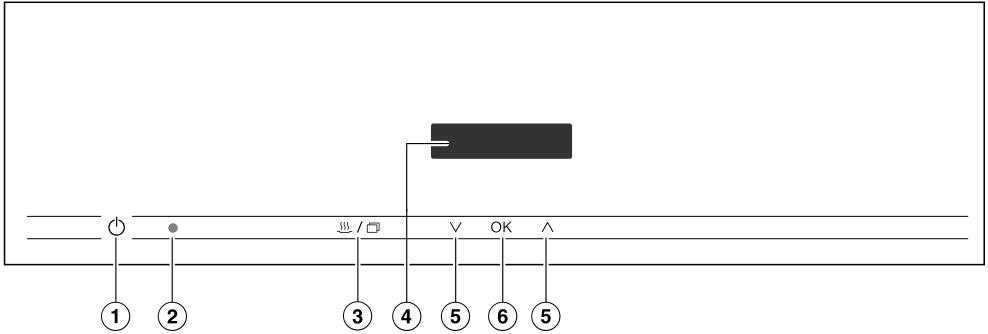







1 ritilä omien astioiden uuniin asettamista varten

Kalkinpoistotabletit

Höyryuunin kalkinpoistoon

Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin  (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Kytkee höyryuunin virran päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike  / 
Siirtymiseen höyrykypsennyksen, *ECD*-höyrykypsennyksen ja automaattiohjelmien välillä
- ④ Näyttö
Tietojen näyttöön ja laitteen ohjaukseen
- ⑤ Hipaisupainikkeet  
Arvojen ja asetusten muuttamiseen ja valintaluettelojen selaamiseen
- ⑥ Hipaisupainike *OK*
Syötetyn arvon tai valinnan vahvistamiseen ja asetusten tallentamiseen

Näyttö




Näytössä näkyvät lämpötilaa, kestoajoja, automaattiohjelmia ja erilaisia asetuksia koskevat tiedot.

Hipaisupainikkeet

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

Symbolit

Näytössä voi käytön aikana näkyä seuraavia symboleja ja näyttöjä:

Symboli/näyttö	Merkitys
	Höyrykypsennys
 (vilkkuu)	Vesisäiliössä ei ole vettä tai vesisäiliö puuttuu
<i>ECC</i>	<i>ECC</i> -höyrykypsennys
Auto <i>R</i> + numero(ja)	Automaattiohjelma
Numeroja + °C	Lämpötila
Numeroja + h	Kesto
 + numero(ja)	höyryuunille täytyy suorittaa kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Höyryuunin kalkinpoisto)

Laitteen toimintaperiaate

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 kestoaika. Joskus säiliöön täytyy lisätä vettä kesken valmistustoiminnon. Vedenkulutus kasvaa, jos avaat uunin luukkua 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 höyrykypsennyskerran jälkeen.

Vedenkeruustia

Työnnä vedenkeruustia kannatintasolle 1, jos aiot käyttää reiällistä valmistusastiaa. Tippuva neste kerääntyy siihen, jolloin neste on helppo poistaa uunista.

Voit käyttää vedenkeruustia tarpeen mukaan 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	Käyttökohde
100 °C	- Kaikkien ruokien valmistus - Lämmitys - Menu-kypsennys - Umpioiminen - Höyrymehun valmistus
85 °C	- Kalan hellävarainen kypsentyminen
50–60 C	- Sulatus
40 °C	- Hiivataikinan kohotus - Jogurtin valmistus

Kesto

Voit asettaa kestoajaksi 1 minuuttia (0:01) – 9 tuntia 59 minuuttia (9:59). Jos annat kestoajaksi yli 59 minuuttia, aika on annettava tunteina ja minuutteina. Esimerkki: Kesto aika 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 lämpenee asettamaasi lämpötilaan. Nouseva lämpötila näkyy näytössä.

Lämmitysvaiheen kesto vaihtelee elintarvikkeiden määrän ja lämpötilan mukaan. Tavallisesti lämmitysvaihe kestää noin 7 minuuttia. Jos valmistat jääkaappikylmiä tai pakastettuja elintarvikkeita tai valitset alemman lämpötilan, 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 höyryvähennystoiminnon pois käytöstä (ks. kappale Asetukset). Kun höyryvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista poistuu luukua avattaessa paljon höyryä.

Ensimmäinen käyttökerta

Höyryuunin ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovut höyryuunista ja varusteista.

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

Vesisäiliön puhdistus

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

Varusteiden/uunitilan puhdistus

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

Uunitilan sisäpinnat on käsitelty tehtaalta toimitettaessa erityisellä suoja-aineella.

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

Vedenkovuuden asettaminen

Jotta höyryuuni toimisi moitteettomasti, sen vedenkovuus on säädettävä käytettävää vettä vastaavaksi.

Mitä kovempaa vesi on, sitä useammin höyryuunin kalkinpoisto pitää suorittaa.

Vedenkovuuden tehdasasetus on 15 °dH.

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.


- Aseta käyttämäsi veden kovuus (ks. kappale Asetukset).

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 vesijohtovettä** (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 – Höyryuunin kalkinpoisto).

Asetukset

Käyttötuntien näyttö

Nyt voit hakea höyryuunisi kokonais-käyttötuntimäärän esiin.

Höyryuunin **virta on pois päältä**.




- Kosketa hipaisupainiketta  /  ja pidä sitä painettuna.
- Samalla kun pidät hipaisupainiketta  /  painettuna, kosketa kerran lyhyesti virtakytkintä .

Käyttötunnit tulevat näkyviin.



Asetusten muuttaminen ja tallennus

Höyryuuniin on ohjelmoitu vakioasetukset valmiiksi tehtaalla. Voit muuttaa seuraavissa taulukoissa ilmoitettuja asetuksia.



Höyryuunin **virta on pois päältä**.

- Kosketa hipaisupainiketta  ja pidä sitä painettuna.
- Samalla kun pidät hipaisupainiketta  painettuna, kosketa kerran lyhyesti virtakytkintä .

P1 tulee näyttöön.

- Aseta haluamasi ohjelma koskettamalla hipaisupainiketta  tai .
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

S jokin numero tulee näyttöön.

- Aseta haluamasi tila/vedenkovuus koskettamalla hipaisupainiketta  tai .
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Valitsemasi tila tallentuu laitteen muistiin.

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

Tehdasasetus näkyy **lihavoituna**.

Ohjelma		Tila/Vedenkovaus	Mahdolliset asetukset
P1	Vedenkovaus	15 °	Ks. kappale Asetukset – Vedenkovaus
P2	Merkkiäänien voimakkuus	S1 S2 S3 S4	erittäin hiljainen hiljainen kova erittäin kova
P3	Painikeääni	S0 S1	pois päällä
P4	Höyryn vähennys	S0 S1	pois päällä
P5	Lämpötilayksikkö	S1 S2	°C °F
P6	Messutoiminto	S0 S1	pois päältä, höyryuuni lämpenee päällä, höyryuuni ei lämpene

Asetukset

Vedenkovuus

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Voit asettaa kovuusasteeksi 1 °dH – 70 °dH.

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) Ca²⁺ tai miljoonasosina (ppm) (mg Ca²⁺/l).

Vedenkovuus		Kalsiumpitoisuus mg/l Ca ²⁺ tai ppm (mg 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°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°

Vedenkovuus		Kalsiumpitoisuus mg/l Ca ²⁺ tai ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Asetus
°dH	mmol/l		
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°

Höyryuunin käyttö

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

- Täytä vesisäiliö ja työnnä se paikalleen.
- Työnnä vedenkeruustasia kannatintasolle 1, jos aiot käyttää reiällistä valmistusastiaa.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Kytke höyryuunin virta päälle.



☺ 100 °C tulee näyttöön. 100 vilkkuu.

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

Laitte hyväksyy lämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Jos haluat palata lämpötila-asetukseen, kosketa 2 kertaa hipaisupainiketta OK.



☺ 0:00 h tulee näyttöön. Tuntilukeman 0 vilkkuu.

- Jos kestoaika
 - on alle 1 tuntia, vahvista valitsemalla OK,
 - jos kestoaika 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.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

Näyttö alkaa laskea kestoaikaa taaksepäin.

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

Kun aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Ota valmis tuote uunista.
- Kytke höyryuunin virta pois päältä.

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

Käyttö

Höyryuunin puhdistus

- Ota tarvittaessa vedenkeruuastia ulos uunitilasta ja tyhjennä se.



Kuuman veden aiheuttama palovammojen vaara.

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


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

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

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

- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Vesisäiliön täyttö

Jos vesi loppuu kesken toiminnon, laitteesta kuuluu merkkiäänä ja symboli  vilkkuu näytössä.

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

Valmistustoiminto jatkuu.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

Kun valmistustoiminto on käynnistynyt, voit muuttaa sen lämpötilaa ja kestoai-
kaa.

Lämpötilan muuttaminen

- Kosketa 1 kerran hipaisupainiketta OK.

Näyttö siirtyy lämpötilan asetustilaan ja lämpötila vilkkuu.

- Muuta lämpötilaa hipaisupainikkeel-
la \vee tai \wedge .
- Vahvasta valitsemalla OK.

Kestoajan muuttaminen


- Kosketa 2 kertaa hipaisupainiketta OK.

Näyttö siirtyy kestoajan asetustilaan ja
tuntilukema vilkkuu.

- Muuta aikaa hipaisupainikkeella \vee
tai \wedge .
- Vahvasta valitsemalla OK.


Valmistustoiminnon keskeyttäminen

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

 Kuumen höyryn aiheuttama loukkaantumiswaara.

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, jäljellä oleva kesto aika alkaa kulua.

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



Automaattiohjelmat

Höyryuunissa on 20 automaattiohjelmaa erilaisten kasvien kypsentämistä varten. Lämpötila ja aika on asetettu valmiiksi, riittää, että valmistelet kasvikset ohjeiden mukaisesti (ks. taulukko Ohjelman valinta).



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








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

Automaattiohjelmien käyttö

- Valmistelet kasvikset ja aseta ne reiäliseen höyrytysastiaan.
- Työnnä vedenkeruuastia kannatintasolle 1.
Kasvien valmistusastian voit työntää mille tahansa kannatintasolle.
- Täytä vesisäiliö ja työnnä se paikalleen.
- Kytke höyryuunin virta päälle.
- Kosketa hipaisupainiketta  / .

ECC tulee näkyviin.

Kun kosketat hipaisupainiketta  tai , automaattiohjelmat tulevat näyttöön.

- Valitse haluamasi ohjelma, esim. A15 hipaisupainikkeella  tai .
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Valitse haluamasi kypsyyssaste hipaisupainikkeella  tai :
 - al dente 
 - keskikypsä 
 - pehmeä 
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Ohjelman valinta

Ohjelman numero	Kasvis	
A1	Kukkakaali	paloina, keskikypsä
A2	Pavut (vihreät, keltaiset)	kokonaisena
A3	Parsakaali	paloina, keskikypsä
A4	Kiinankaali	suikaleina
A5	Herneet	—
A6	Fenkoli	suikaleina
A7	Kyssäkaali	tikkuina
A8	Kurpitsa	kuutioina
A9	Maissi	tähkinä
A10	Porkkanat	kuutioina/tikkuina/viipaleina
A11	Paprika	suikaleina
A12	Kuoriperunat	kiinteä, keskipehmeä
A13	Purjo	renkaina
A14	Romanesco-kukkakaali	paloina, keskikypsä
A15	Ruusukaalit	—
A16	Keitinperunat	kiinteä, lohkoina
A17	Parsa, vihreä	keskipehmeä
A18	Parsa, valkoinen	keskipehmeä
A19	Pinaatti	—
A20	Sokeriherneet	—

Tärkeää huomioitavaa

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

Höyryssä kypsentämiselle ominaista

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

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

Valmistusastiat

Valmistusastiat

Höyryuunin mukana toimitetaan teräksisiä valmistusastioita. Niiden lisäksi on saatavana erikokoisia reiällisiä ja reiättömiä valmistusastioita (ks. kappale Erikseen 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 höyrykestävä. Jos haluat käyttää muoviastioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyrykypsentämiseen.
- Paksuseinämaiset astiat, kuten posliini, keramiikka ja kivitavara sopivat huonosti höyrykypsennykseen. Paksut seinät johtavat lämpöä huonosti, mikä pidentää taulukossa mainittuja kestoajoja 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.

Vedenkeruuastia

Työnnä vedenkeruuastia kannatintasolle 1, jos aiot käyttää reiällistä valmistusastiaa.

Tippuva neste kerääntyy siihen, jolloin neste on helppo poistaa uunistä.

Voit käyttää vedenkeruuastiaa halutesasi myös valmistusastiana.

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 valmistusastiat ja ritilä aina kannatintason kannatinparin rimojen väliin, jotteivät ne pääse keikahtamaan.

Pakasteet

Pakasteita kypsennettäessä lämmitysai- ka on pidempi kuin tuoreilla elintarvik- keilla. Lämmitysvaihe kestää sitä pi- dempään, mitä enemmän uunissa on pakastettuja 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 kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asetta- masi lämpötilan.

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

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

Ruokien kypsennys nesteessä

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

Omat valmistusohjeet

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



Höyrykypsennys

Eco-höyrykypsennys

Kun haluat säästää energiaa kypsenteässäsi höyryllä, valitse toimintatapa Eco-höyrykypsennys. Eco-höyrykypsennys sopii erityisesti kasvien ja kalan kypsennykseen. Se ei sen sijaan sovellu kovin hyvin tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kypsennykseen.

Suosittellemme, että valitset kestoajat ja lämpötilan kappaleen Höyrykypsennys taulukoista.

Tarvittaessa voit jatkaa kypsentämistä.

- Kytke höyryuunin virta päälle.
- Kosketa hipaisupainiketta  / .

Näyttöön tulee *ECD*.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Aseta lämpötila ja kesto aika.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjeita.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

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 värjäviä 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

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 100 °C

Kesto aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

Höyrykypsennys

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

🕒 kypsennysaika

Höyrykypsennys

Kala

Tuoretuotteet

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

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

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

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Kannatintaso

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

Lämpötila

85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kalaiset 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.

Vinkkejä

- Voit vahvistaa kalan omaa makua, kun lisäät siihen mausteita ja yrttejä, kuten tilliä.
- Kypsennä isokokoiset kalat asennossa, jossa ne uivat. Jotta saat kalan pysymään kunnolla pystyssä, laita valmistusastiaan esim. pieni kuppi ylösalaisin, ja aseta vatsastaan avattu kala sen päälle.
- Laita perkaustähteet, kuten ruodot, evät ja kalanpäät, toiseen valmistusastiaan yhdessä keittokasvisten ja kylmän veden kanssa ja valmista niistä **kalaliemi**. Kypsennä 100 °C:n lämpötilassa 60–90 minuuttia. Mitä 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

Höyrykypsennys SSS
Lämpötila: ks. taulukko
Kesto aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

Liha

Tuoretuotteet

Esikäsittele liha tavanomaiseen tapaan.

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

Valmistusaika (kesto)

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

Vinkkejä

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 100 °C

Kesto-aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

🕒 kypsennysaika

Riisi

Riisi turpoo kypsennyksen aikana, joten se on kypsennettävä nesteessä. Kosteu-
den imeytyminen on eri riisilaaduilla erilainen, joten nesteen ja riisin suhde vaihte-
lee.


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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Kesto aika: ks. taulukko

	Suhde riisi : neste	 [min]
Basmatiriisi	1 : 1,5	15
Parboil-käsitelty riisi	1 : 1,5	23–25
Pyöreäjäyväinen 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

Viljasuurimot

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


Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Kesto aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Nuudelit/pasta

Kuivatuotteet

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

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

Tuoretuotteet

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

Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 100 °C

Kesto aika: ks. taulukko

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

🕒 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Knöödelit

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


Höyrytä tuoreet knöödelit voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Kesto aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Palkokasvit, kuivatut

Liota palkokasveja kylmässä vedessä vähintään 10 tuntia ennen kypsennystä. Liottaminen lisää niiden terveellisyttä 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

Kesto aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

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

🕒 Valmistusaika

Kananmunat

Keitä kananmunat reiällisissä valmistusastioissa.

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


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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Kesto aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Hedelmät ja marjat

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

Vinkki: Voit käyttää talteen otetun mehun täyttekakun kiilteen valmistamiseen.

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Kesto-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

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Kesto-aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Äyriäiset

Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Valmistusaika (kesto)

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



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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Kesto aika: ks. taulukko

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

 lämpötila,  kypsennysaika

Höyrykypsennys

Simpukat

Tuoretuotteet



Pilaantuneet simpukat aiheuttavat terveysvaaran.

Pilaantuneet simpukat voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Valmista ruoaksi vain simpukat, joiden kuori on kiinni.

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

Liota tuoreita simpukoita ennen kypsennystä muutama tunti, jotta saat huuhdottua niissä mahdollisesti olevan hiekan pois. Harjaa simpukoita loppuksi 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

Kesto-aika: ks. taulukko

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

 lämpötila,  kypsennysaika

Menu-kypsennys

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-ahvenfileettä, 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 nesteiden valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Lämpötila

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

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

Valmistusaika (kesto)

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

Esimerkki

Elintarvikkeiden kypsennysajat

(ks. kypsennystaulukot, kappale Höyrykypsennys)

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

Näin lasket asetettavat kypsennysajat:

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

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

Loppuaika = 4 minuuttia (3. aika: parsakaali)

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

Höyrykypsennys

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.

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 aikaan.

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

Vinkkejä

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

Ruokien lämmitys

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

Asetukset

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]
Kasvikset	
Porkkanat Kukkakaali Kyssäkaali Pavut	6–7
Lisukkeet	
Nuudelit Riisi	3–4
Perunat, pituussuuntaan halkaistuna	12–14
Knöödelit	15–17
Liha ja linnut	
Paisti viipaleina, 1,5 cm paksu Liharullat, viipaleina Gulassi Lammasragout	5–6
Königsberger Klopse -lihapullat	13–15
Broilerleike Kalkkunaleike	7–8
Kala	
Kalafileet, paksuus 2 cm	6–7
Kalafileet, paksuus 3 cm	7–8
Valmiit ruoka-annokset	
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

Muita käyttötapoja

Tuote	🕒* [min]
Kirkas keitto	2–3
Pataruoat	4–5

🕒 aika

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

Muita käyttötapoja

Sulatus

Höyryuunissa sulattamalla pakasteet sulavat huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

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

Älä käytä sulamisnestettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Lämpötila

Sulatukseen parhaiten sopiva lämpötila on 60 °C.

Poikkeukset: Jauheliha ja riista 50 °C.

Esi-/jälkikäsitely

Poista pakasteet pakkauksestaan ennen sulattamista.

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

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

Valmistusastiat

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

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

Vinkkejä

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

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

Pakaste	Määrä	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Maitotuotteet				
Juustoviipaleet	125 g	60	15	10
Rahka	250 g	60	20–25	10–15
Kerma	250 g	60	20–25	10–15
Tuorejuusto	100 g	60	15	10–15
Hedelmät ja marjat				
Omenasose	250 g	60	20–25	10–15
Omenalohkot	250 g	60	20–25	10–15
Aprikoosit	500 g	60	25–28	15–20
Mansikat	300 g	60	8–10	10–12
Vadelmat/viinimarjat	300 g	60	8	10–12
Kirsikat	150 g	60	15	10–15
Persikat	500 g	60	25–28	15–20
Luumut	250 g	60	20–25	10–15
Karviaismarjat	250 g	60	20–22	10–15
Kasvikset				
yhtenä kimpaleena pakastetut	300 g	60	20–25	10–15
Kala				
Kalafileet	400 g	60	15	10–15
Purotaimenet	500 g	60	15–18	10–15
Hummeri	300 g	60	25–30	10–15
Ravut	300 g	60	4–6	5
Valmisruoat				
Liha, kasvikset, lisukkeet/ pataruoat/keitot	480 g	60	20–25	10–15
Liha				
Paisti, siivuina	per 125–150 g	60	8–10	15–20
Jauheliha	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

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
Linnut				
Broileri	1000 g	60	40	15–20
Broilerinkoivet	150 g	60	20–25	10–15
Broilerin leikkeet	500 g	60	25–30	10–15
Kalkkunankoivet	500 g	60	40–45	10–15
Leivonnaiset				
Voitaikina-/hiivataikinaleivonnaiset	–	60	10–12	10–15
Kakkutaikinaleivonnaiset	400 g	60	15	10–15
Sämpylät/leivät				
Sämpylät	–	60	30	2
Sekaleipä, viipaloitu	250 g	60	40	15
Täysjyväleipä, viipaloitu	250 g	60	65	15
Vaalea leipä, viipaloitu	150 g	60	30	20

🌡️ lämpötila, ⌚ sulatusaika, ⌛ tasausaika


Ryöppäys

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

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

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Ryöppäysaika: 1 minuutti

Umpiointi

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

Tölkit

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

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

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

Hedelmät ja marjat

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

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

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

Kasvikset

Pese, puhdista ja pilko kasvikset.

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

Muita käyttötapoja

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

Liha ja makkara

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

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

Vinkkejä

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

Elintarvikkeiden umpiointi

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: ks. taulukko

Umpiointiaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

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

🌡️ lämpötila, 🕒 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 desinfiointaessa. 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 ritalle tai reiälliseen valmistusastiaan siten, etteivät ne kosketa toisiaan (lapeelleen tai suuaukko alaspäin). Näin kuuma höyry pääsee osiin joka puolelta.


Asetukset

Höyrykypsennys 
Lämpötila: 100 °C
Aika: 15 minuuttia

Hiivataikinan kohotus

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


Asetukset

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

Höyrykypsennys 
Lämpötila: 70 °C
Aika: 2 minuuttia

Liivatteen sulatus

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

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

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 60 °C

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

Suklaan sulatus

Voit sulattaa höyryuunissa kaikenkokoista suklaata. Kun sulatat kuorrutussuklaata, 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

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 65 °C

Aika: 20 minuuttia

Muita käyttötapoja

Jogurtin valmistus

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

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

Jogurtinsiemenen on oltava tuoretta (vain vähän aikaa säilytettyä).

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

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

Jogurtin ja maidon rasvapitoisuuden pitää olla sama.

Älä liikuta tai täristä tölkkejä kesken jogurtinvalmistuksen.

Siirrä jogurtti jääkaappiin välittömästi valmistuksen jälkeen.

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

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

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

Asetukset

Höyrykypsennys SSS

Lämpötila: 40 °C

Aika: 5:00 tuntia

Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

Jogurtti jää juoksevaksi:

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

Neste heroittuu:

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

Jogurtti on rakeista:

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

Silavan sulatus

Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

Sipulien haudutus

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

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Haudutusaika: 4 minuuttia

Muita käyttötapoja

Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa höyryuunilla mehua pehmeistä ja keskikovista marjoista ja hedelmistä.

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

Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedelmät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

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

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

Vinkkejä

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

Höyrymehun valmistus

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

Vihannesten ja hedelmien kalttaaminen


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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Aika

Omenien säilyvyyden parantaminen

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

Asetukset

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

Tietoja vertailutestejä varten




Normin EN 60350-1 mukaiset kokeiluruoat (Höyrykypsennys)

Kokeiluruoka	Valmistusastia	Määrä [g]	 ⁴ ₁	 ² [°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 ³	100	3
Laitteen kapasiteetti					
Herneet (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	kussakin 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ kannatintaso(t),  lämpötila,  kestoaika

- 1 Työnnä vedenkeruuastia kannatintasolle 1.
- 2 Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).
- 3 Työnnä kaksi DGGL 1/2-40L -valmistusastiaa peräkkäin samalle kannatintasolle.
- 4 Työnnä kaksi DGGL 1/2-40L -valmistusastiaa peräkkäin kummallekin kannatintasolle.
- 5 Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

Kokeiluruokia Menu-kypsennys¹ (Höyrykypsennys)

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

⁴ kannatintaso,  lämpötila,  kestoaika

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



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.

Jos likaantumet pinttyvät kiinni, niiden poistaminen saattaa olla vaikeaa tai jopa mahdotonta.

Pinnat voivat värjäytyä tai muuttua. Poista kaikki likaantumet mahdollisimman pian.

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

Etupinnan puhdistus

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

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

Uunitilan puhdistus

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

■ Poista:

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

Uunitilan pohjalla oleva lämmitysvastus saattaa ajan mittaan värjääntyä astioista valuvien nesteiden vaikutuksesta. Värjäytyminen ei vaikuta millään tavalla vastuksen toimintaan.

Luukun tiiviste on suunniteltu kestämään laitteen koko käyttöiän ajan. Jos se kuitenkin jostain syystä täytyy vaihtaa, ota yhteys Mielen asiakaspalveluun (ks. yhteystiedot tämän käyttöohjeen lopusta).

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 ulos joka käyttökerran jälkeen.
- 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.

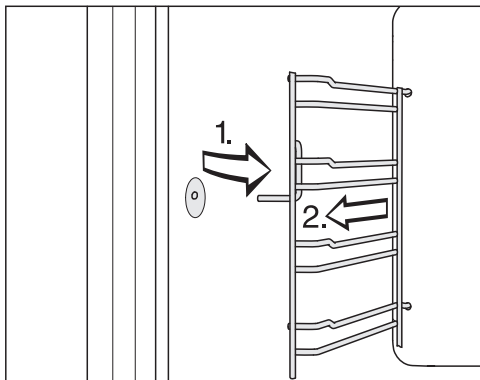
Vedenkeruuastian, rutilän, valmistusastioiden puhdistus

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

Puhdistus ja hoito

Kannattimien puhdistus

Kannattimet voi pestä astianpesukoneessa.



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

Höyryuunin kalkinpoisto

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

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

Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.



Höyryuunille on tietyn väliajoin suoritettava kalkinpoisto. Kun on aika suorittaa kalkinpoisto, höyryuunin näyttöön tulee symboli  ja jäljellä olevien käyttökertojen määrä, kun kytket laitteen virran päälle:





Kun viimeinenkin käyttökerta ennen kalkinpoistoa on käytetty, höyryuuni lukkiutuu.

Suosittellemme, että teet kalkinpoiston ennen laitteen lukkiutumista.

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


- Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttöön tulee symboli  ja muutaman sekunnin ajaksi pyörivä palkki.


Laite valmistele kalkinpoistoa. Kun valmistelu päättyy, symboli  alkaa vilkkua ja kalkinpoisto-aika tulee näyttöön.


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

Kalkinpoisto käynnistyy.

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

Vesisäiliö täytyy tyhjentää, huuhdella ja täyttää raikkaalla vedellä **kahdesti** kalkinpoiston aikana. Laitteesta kuuluu tällöin merkkiäni ja näyttöön tulee symboli .

- Ota vesisäiliö ulos ja irrota läikkymissuojus.
- Tyhjennä vesisäiliö ja huuhtelee se huolellisesti.
- Täytä vesisäiliö merkintään  asti ja työnnä se paikalleen.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Symboli  sammuu. Laite jatkaa kalkinpoistoa.

Kun olet huuhdellut ja täyttänyt vesisäiliön raikkaalla vedellä toisen kerran, laitteesta kuuluu muutaman minuutin kulluttua merkkiäni. Kalkinpoisto on nyt päättynyt.

- 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.



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 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
RES_ tulee hetkeksi näyttöön, kun kytket laitteen virran päälle. Uuni ei kuumene.	Esittelytila on kytketty päälle. Höyryuunin toimintoja voi käynnistää, mutta uuni ei lämpene. ■ Kytke esittelytila pois päältä (ks. kappale Asetukset).
Näytössä näkyy symboli  ja laitteesta saattaa kuulua merkkiäni.	Vesisäiliötä ei ole työnnetty perille asti höyryuuniin. ■ Ota vesisäiliö ulos ja työnnä se takaisin paikalleen perille asti.
	Vesisäiliössä ei ole tarpeeksi vettä. Vedenpinnan tulee olla kahden merkkiviivan välissä. ■ Täytä vesisäiliö vedellä.
Näyttöön tulee symboli  ja jokin numero 1:n ja 10:n väliltä.	Höyryuunista täytyy poistaa kalkki. ■ Suorita kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Höyryuunin kalkinpoisto).
Näyttöön tulee jokin ilmoitus, jota ei ole tässä taulukossa.	Elektroniikkaan on tullut toimintahäiriö. ■ Irrota höyryuuni kokonaan sähköverkosta noin minuutiksi. ■ Jos häiriö toistuu, kun liität laitteen takaisin sähköverkkoon, ota yhteys valtuutettuun Miele-huolto-liikkeeseen.

Odottamaton käyttäytyminen

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uuni ei kuumene.	Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaaatikon vaikutuksesta. <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
Höyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen.	Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Höyryuunin kalkinpoisto).
Uunista tulee käytön aikana epätavallisen paljon höyryä tai höyryä tulee epätavallisista paikoista.	Luukku ei ole kunnolla kiinni. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sulje luukku.
	Uuniluukun tiivistekumi ei ole kunnolla paikallaan. <ul style="list-style-type: none"> ■ Painele tiivistettä siten, että se menee paikalleen uuniluukun joka puolelta.
	Uuniluukun tiivistekumissa on vaurioita, esim. repeämiä. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaihda luukun tiiviste. Uuden tiivistekumin voit tilata Miele-huollosta (yhteystiedot löydät tämän käyttöohjeen takasivulta).

Vianetsintä

Käytöstä aiheutuvat äänet

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

Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt

Ongelma	Syy ja toimenpide
Höyryuunin virta ei kytkeydy päälle.	<p>Sulake on lauennut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi). <p>Kyseessä voi olla tekninen häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Irrota höyryuuni sähköverkosta noin 1 minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista:<ul style="list-style-type: none">– kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta tai– kytke vikavirtasuojakytkin pois päältä.■ Ellei höyryuunin virta kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen/vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon.

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

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

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

Valmistusastiat

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

- eri kokoisia reiällisiä valmistusastioita
- eri kokoisia reiättömiä valmistusastioita

Puhdistus- ja hoitoinneet

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

Huolto

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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


Tämä tiedot löytyvät uunin arvokilvestä, joka sijaitsee etulevyn kehyksestä ja näkyy, kun uunin luukku on auki.

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Turvallisuusohjeita asentamista varten

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

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

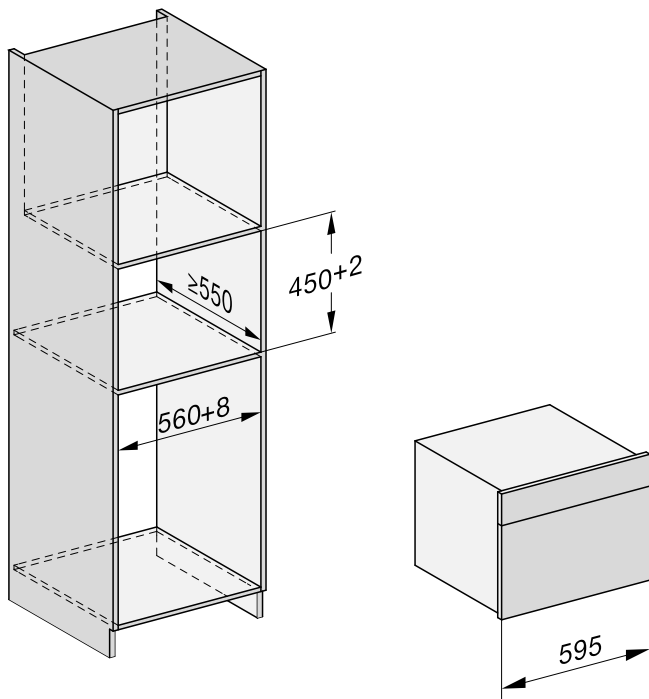
Asennus

Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

Sijoitus komerokaappiin

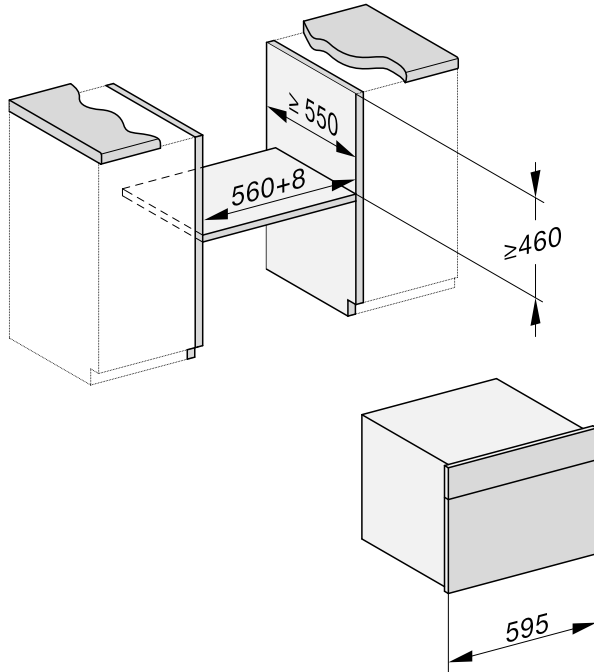
Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



Sijoitus alakaappiin

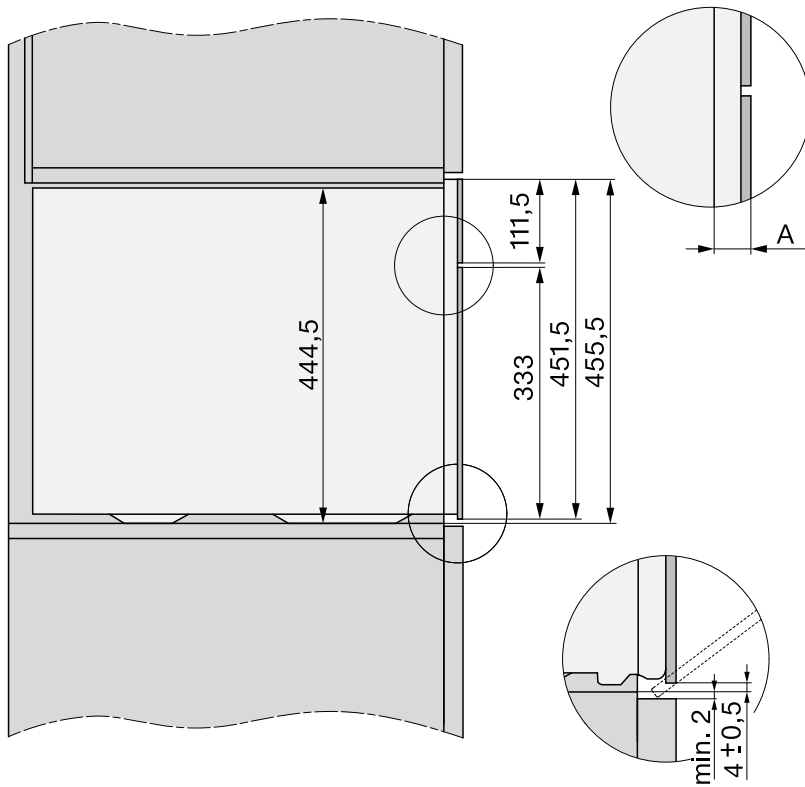
Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

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



Asennus

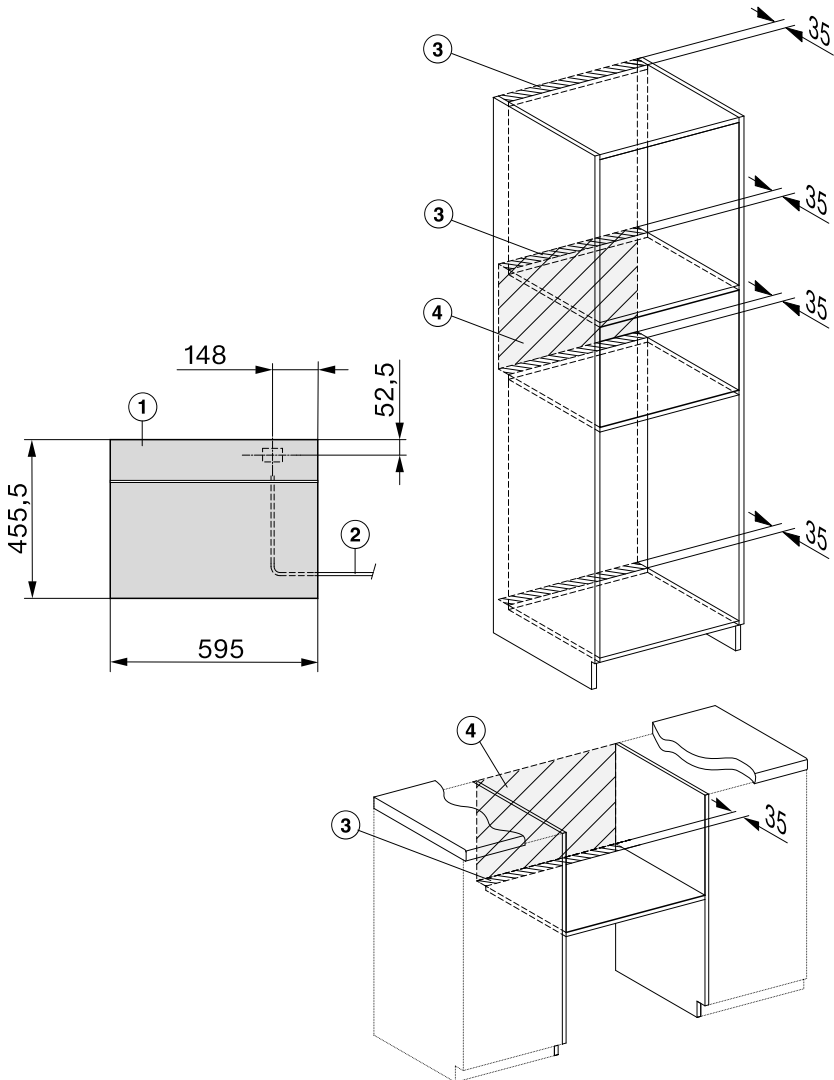
Näkymä sivulta



A Lasinen etulevy: 22 mm

Metallinen etulevy: 23,3 mm

Liitانتä ja ilmankiertotila



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

Asennus

Höyryuunin asennus

- Liitä verkkoliitäntäjohto höyryuuniin.

Virheellisen kuljetuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

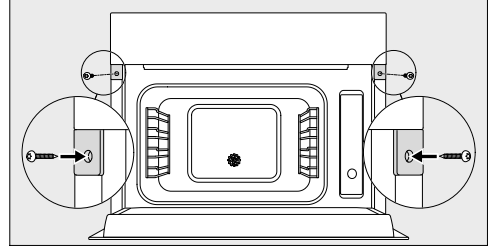
Höyryuunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat laitetta luukun kahvasta.

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.



Ylikuumentumisen aiheuttama tulipalovaara.

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

Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

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

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

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

Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

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

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

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

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

DG 2740, DG 2840

fi-FI

M.-Nr. 11 241 960 / 01