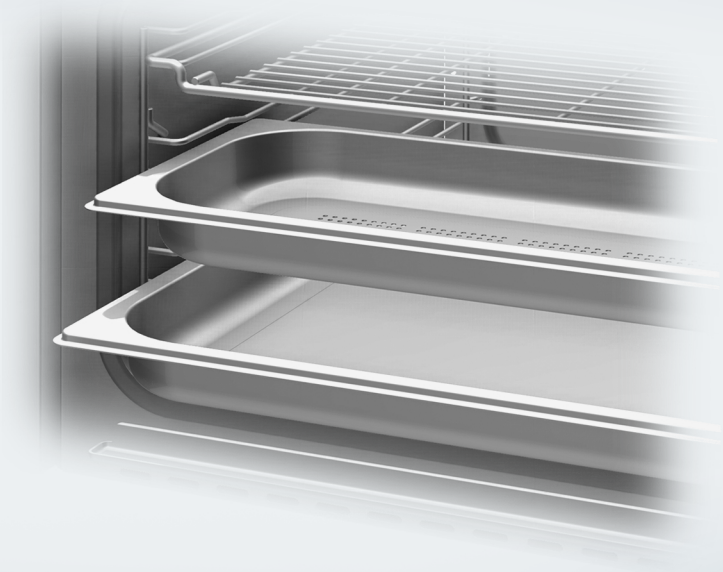
Miele

Käyttö- ja asennusohje
Yhdistelmähöyryuuni



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

fi-FI

M.-Nr. 12 199 440

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita **7**

Pidä huolta ympäristöstäsi **15**

Laitteen osat **16**
Yhdistelmähöyryuuni 16
Arvokilpi 18
Vakiovarusteet 18

Käyttövalitsimet **19**
Virtakytkin 20
Näyttö 20
Hipaisupainikkeet 20
Symbolit 22

Käyttöperiaate **23**
Valikon kohdan valinta 23
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa 23
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla 23
Toimintatavan tai toiminnon valinta 23
Numerojen syöttäminen 24
Kirjainten syöttäminen 24
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön 24

Laitteen toimintaperiaate **25**
Ohjaustaulu 25
Vesisäiliö 25
Kondenssivesisäiliö 25
Lämpötila 25
Kosteus 25
Kesto 26
Äänet 26
Lämmitysvaihe 26
Kypsennysvaihe 26
Höyryn vähennys 26
Uunivalaisin 26

Ensimmäinen käyttökerta **27**
Miele@home 27
Perusasetukset 28
Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen puhdistus 29
Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan 30
Yhdistelmähöyryuunin lämmitys 30

Asetukset **31**
Asetukset 31
Asetukset-valikon hakeminen esiin 33

Kieli ⚑ ... 33
Aika ... 33
Päivämäärä ... 34
Valaistus ... 34
Näyttö ... 34
Äänenvoimakkuus ... 35
Yksiköt ... 35
Lämpimänäpito ... 36
Höyryn vähennys ... 36
Suosituslämpötilat ... 36
Booster ... 36
Vedenkovuus ... 37
Automaattinen huuhtelu ... 39
Turvallisuus ... 39
Miele@home ... 40
Scan & Connect -toiminnon suorittaminen ... 40
Etäkäyttö ... 41
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön ... 41
Etäpäivitys ... 41
Ohjelmaversio ... 42
Myymälä ... 42
Tehdasasetukset ... 42
Käyttötunnit ... 42

Hälytyskello ... 43

Päävalikko ja alavalikot ... 44

Energiansäästövinkkejä ... 46

Käyttö ... 47
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen ... 48
Lämpötilan muuttaminen ... 48
Kosteus – muuttaminen ... 49
Kestoaikojen asettaminen ... 49
Asetettujen kestoaikojen muuttaminen ... 50
Asetettujen kestoaikojen poistaminen ... 50
Valmistustoiminnon lopettaminen ... 50
Valmistustoiminnon keskeyttäminen ... 51
Uunin esilämmitys ... 51
Booster ... 52
Esilämmitys ... 52
Crisp function ... 53
Kosteutusjaksojen käynnistäminen ... 53

Sisältö

Tärkeää huomioitavaa **54**
Höyryssä kypsentämiselle ominaista 54
Valmistusastiat 54
Kannatintaso 54
Pakasteet 55
Lämpötila 55
Kypsennysaika 55
Ruokien kypsennys nesteessä 55
Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys 55
Yleispelti ja ritilä 55

Höyrykypsennys **56**
Eco-Höyrykypsennys 56
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan 56
Vihannekset 57
Kala 60
Liha 63
Riisi 65
Viljasuurimot 66
Nuudelit/pasta 67
Knöödelit 68
Palkokasvit, kuivatut 69
Kananmunat 71
Hedelmät ja marjat 72
Makkarat 72
Äyriäiset 73
Simpukat 74
Menu-kypsennys - manuaalinen 75

Sous-vide **76**

Muita käyttötapoja **83**
Kuumennus 83
Sulatus 85
Mix & Match 88
Menukypsennys – automaattinen 96
Umpiointi 97
Leivonnaiset (Umpioiminen) 99
Kuivattaminen 100
Höyrymehun valmistus 101
Ryöppäys 102
Astioiden desinfiointi 102
Astioiden lämmitys 103
Lämpimänäpito 103
Hiivataikinan kohotus 104

Kosteiden pyyhkeiden lämmitys ... 104
Liivatteen sulatus ... 104
Hunajan pehmentäminen ... 105
Suklaan sulatus ... 105
Silavan sulatus ... 106
Sipulien haudutus ... 106
Omenien säilyvyyden parantaminen ... 106
Munakokkelin valmistus ... 106
Marmeladi ... 107
Vihannesten ja hedelmien kalttaaminen ... 108
Jogurtin valmistus ... 109

Automaattiohjelmat ... 110
Ryhmät ... 110
Automaattiohjelmien käyttö ... 110
Ohjeita käyttöön ... 110

Omat ohjelmat ... 111

Leivonta ... 114
Vinkkejä leivonnaisten paistoon ... 114
Vinkkejä leivonnaisten paistoon ... 115
Vinkkejä toimintatavan valintaan ... 115

Lihan paistaminen ... 117
Vinkkejä lihan ja kalan paistoon ... 117
Vinkkejä toimintatavan valintaan ... 117

Grillaus ... 119
Vinkkejä grillaukseen ... 119
Vinkkejä grillaukseen ... 119
Vinkkejä toimintatavan valintaan ... 120

Puhdistus ja hoito ... 121
Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon ... 121
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet ... 122
Etupinnan puhdistus ... 122
PerfectClean ... 123
Uunitila ... 124
Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus ... 125
Varusteet ... 126
Kannattimien puhdistus ... 127
Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas ... 128

Sisältö

Hoito ... 129
Liotus ... 129
Kuivaus ... 129
Huuhtelu ... 129
Kalkinpoisto ... 129
HydroClean ... 131
Luukun irrotus ... 135
Luukun asentaminen takaisin paikalleen ... 136

Vianetsintä ... 137
Näyttöön tulevat ilmoitukset ... 137
Odottamaton käyttäytyminen ... 139
Käytöstä aiheutuvat äänet ... 141
Tulos ei tyydytä ... 141
Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt ... 142

Erikseen ostettavat lisävarusteet ... 146
Valmistusastiat ... 146
Muut varusteet ... 146
Puhdistus- ja hoitoaineet ... 146

Huolto ... 147
Yhteydenotto häiriötilanteissa ... 147
Takuu ... 147

Asennus ... 148
Turvallisuusohjeita asentamista varten ... 148
Laitteen mitat ... 149
Sijoitus komerokaappiin ... 149
Sijoitus alakaappiin ... 150
Näkymä sivulta ... 151
Ohjaustaulun avautumisalue ... 152
Liitäntä ja ilmankiertotila ... 153
Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin ... 154
Sähköliitäntä ... 155

Tietoja vertailutestejä varten ... 156
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka ... 158

Tekniset tiedot ... 160
Vaatimustenmukaisuusvakuutus ... 160
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli ... 160

Tämä yhdistelmähöyryuuni täyttää asetetut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

▶ Tämä yhdistelmähöyryuuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.

▶ Tätä yhdistelmähöyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

▶ Käytä yhdistelmähöyryuunia vain tavalliseen elintarvikkeiden höyrykypsennykseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen ja lämmittämiseen.
Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

▶ Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään yhdistelmähöyryuunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä sen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta.
Tällaiset henkilöt saavat käyttää yhdistelmähöyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

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

▶ Tässä yhdistelmähöyryuunissa on 2 energiatehokkuusluokkaan E kuuluvaa valonlähdettä.

Jos kotonasi on lapsia

▶ Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään yhdistelmähöyryuunia päälle.

▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla yhdistelmähöyryuunista, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

▶ Yli 8-vuotiaat saavat käyttää yhdistelmähöyryuunia 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.

▶ Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa yhdistelmähöyryuunia ilman valvontaa.

▶ Valvo lapsia, kun he oleskelevat yhdistelmähöyryuunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä yhdistelmähöyryuunilla.

▶ Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja päänsä yli ja tukehtua niihin.
Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

▶ Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät yhdistelmähöyryuunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpoistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia yhdistelmähöyryuunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
Pidä lapset loitolla yhdistelmähöyryuunista, kunnes se on jäähtynyt niin paljon, ettei loukkaantumisvaaraa enää ole.

▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
Laitteen luukku kestää enintään 10 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.
Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

▶ Kun kosketat hipaisupainiketta ⊟, luukku avautuu automaattisesti kokonaan auki. Tällöin luukku voi törmätä mm. pikkulapsiin tai lemmikkeihin.
Kun avaat luukun etänä puheohjauksella, yhdistelmähöyryuunista kuuluu merkkiääni, jos merkkiäänet on otettu käyttöön. Varmista ennen luukun avaamista, ettei sen avautumisalueella ole ketään tai mitään. Pidä merkkiäänet ehdottomasti käytössä.

Tekninen turvallisuus

▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

▶ Vaurioitunut yhdistelmähöyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta yhdistelmähöyryuuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta yhdistelmähöyryuunia käyttöön.

▶ 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.

▶ Yhdistelmähöyryuunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitäntä on asianmukaisesti maadoitettu. Maadoitus on ehdottoman välttämätön. Jos olet vähänkin epävarma maadoituksen toimivuudesta, pyydä sähköasentajaa tarkistamaan se.

▶ Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava yhdistelmähöyryuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten uuni voi vahingoittua. Varmista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

▶ Älä liitä yhdistelmähöyryuunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).

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

▶ Tätä yhdistelmähöyryuunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).

▶ Sähköiskuvaara. Yhdistelmähöyryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä.
Älä missään tapauksessa avaa yhdistelmähöyryuunin ulkovaippaa.

▶ Takuu raukeaa, jos yhdistelmähöyryuunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.

▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.

▶ Jos verkkoliitäntäjohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitäntäjohdossa ei ole pistotulppaa, yhdistelmähöyryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

▶ Jos verkkoliitäntäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).

▶ Yhdistelmähöyryuuni 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
- irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitäntäjohdosta, vaan tartu pistotulppaan.

▶ Jos yhdistelmähöyryuuni on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa yhdistelmähöyryuunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun yhdistelmähöyryuuni on täysin jäähtynyt.

Asianmukainen käyttö

▶ Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi höyryyn, lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin, luukun lasiin ja valmistettavaan ruokaan.
Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan tai kun suljet luukun.

▶ 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.

▶ Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

▶ Kuumuutta kestämättömät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia ja jopa syttyä palamaan.
Käytä vain uuninkestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviastioita, varmista, että ne ovat lämmön- ja höyrynkestäviä (100 °C). Muunlaiset muoviastiat voivat sulaa, halkeilla tai haurastua.

▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa yhdistelmähöyryuuniin 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 luukkua turhaan auki.

▶ Uunin luukku kestää enintään 10 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. Yhdistelmähöyryuuni voi vaurioitua.

▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvassa öljyssä tai rasvassa, älä poistu yhdistelmähöyryuunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke yhdistelmähöyryuuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.

▶ Kuuman yhdistelmähöyryuunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia huoneistosi lämmittämiseen.

▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoaikoja.

▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapoja Kiertoilma plus [⁂] tai Ylä-/alalämpö.

▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä yhdistelmähöyryuunin luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä toiminto kytkemällä yhdistelmähöyryuuni pois päältä ja vedä sitten pistotulppa pois pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.

▶ Jos käytät uuniruoan valmistukseen alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.

▶ Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Älä missään tapauksessa aseta mitään astioita, vuokia, kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana, aseta ritilä oikein päin uunitilan pohjalle ja haluamasi astia sen päälle. Ole varovainen, ettet vahingossa työnnä pohjasiivilää pois paikaltaan.

▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet ritilää sitä pitkin. Älä vedä tai työnnä ritilää uunitilan pohjaa pitkin.

▶ Suuret ruokajäämät voivat tukkia vedenpoistoaukon ja pumpun. Älä siksi koskaan käytä uunia ilman pohjasiivilää.

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

▶ Laitteen sähköä johtaviin osiin pääsevä höyry voi aiheuttaa oikosulun. Myös laitteen elektroniikka voisi tällöin vahingoittua. Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.

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 terässeinille 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 takuuaika, takuu ja/tai tuotevastuu raukeavat.

▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen yhdistelmähöyryuunimallin 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 asianmukaisiin keräysastioihin. Kuljetuspakkaukset voit palauttaa Miele-kauppiaallesi.

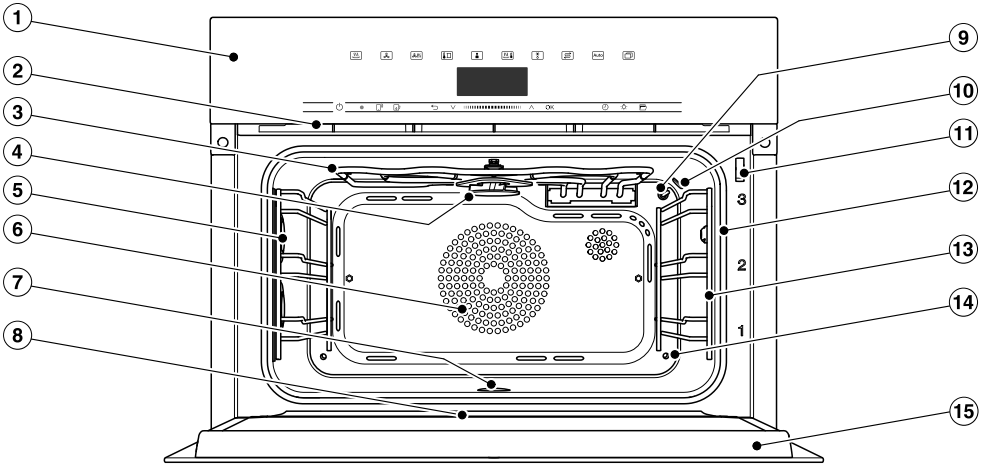
Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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 asianmukaisiin ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

Laitteen osat

Yhdistelmähöyryuuni



① Käyttövalitsimet

② Höyrynpoistoaukko

③ Ylälämpö-/grillivastus

④ HydroClean-puhdistuksen jakopyörä

⑤ Uunivalaisin

⑥ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpövastus

⑦ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alalämpövastus ja pohjasiivilä

⑧ Vedenkeruukouru

⑨ Lämpötilantunnistin

⑩ Kosteudentunnistin

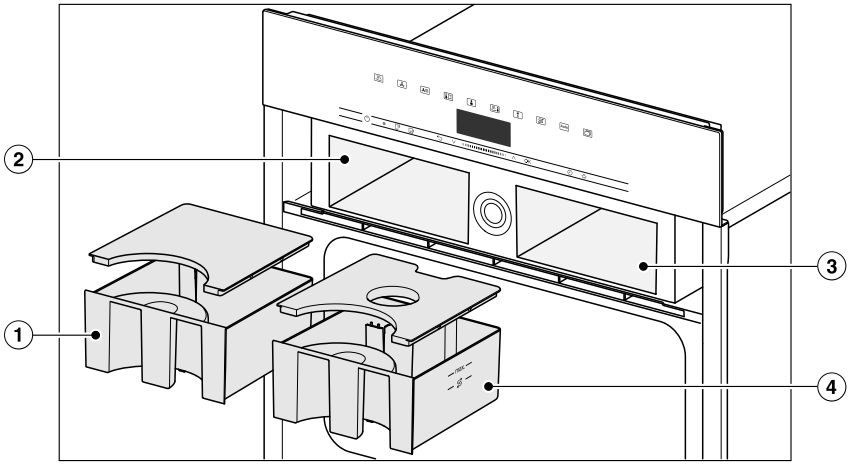
⑪ Luukun lukitus

⑫ Luukun tiiviste

⑬ Kannattimet, joissa 3 kannatintasoa

⑭ Höyryn sisääntuloaukko

⑮ Luukku



① Tiivistyneen veden säiliö

② Tiivistyneen veden säiliön lokero

③ Vesisäiliön lokero

④ Vesisäiliö

Laitteen osat

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvatut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

Arvokilpi sijaitsee laitteen ulkovaipan yläpinnassa.
Arvokilvestä löydät laitteen mallitunnisteen ja valmistusnumeron sekä sähköliitäntätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitäntäteho).

Mallitunniste ja sarjanumero (SN) on merkitty myös pieneen kilpeen, joka näkyy ylhäällä, kun ohjaustaulu on avattuna.

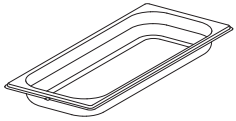
Ota nämä tiedot valmiiksi esille, kun otat yhteyttä Mieleen tai valtuutettuun huoltoon, niin palvelu nopeutuu.

Vakiovarusteet

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

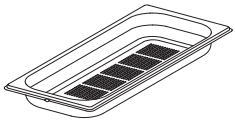
Ostomaan ja mallin mukaan laitteen mukana voidaan toimittaa myös muita varusteita.

DGG 20



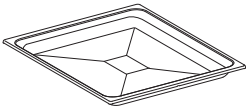
1 reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 2,4 l / käyttötilavuus 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 20



1 reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 2,4 l / käyttötilavuus 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxSxK)

Yleispelti

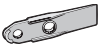


1 yleispelti leivontaan, paistoon ja grillaukseen

Ritilä

1 ritilä leivontaan, paistoon ja grillaukseen

Avausvipu



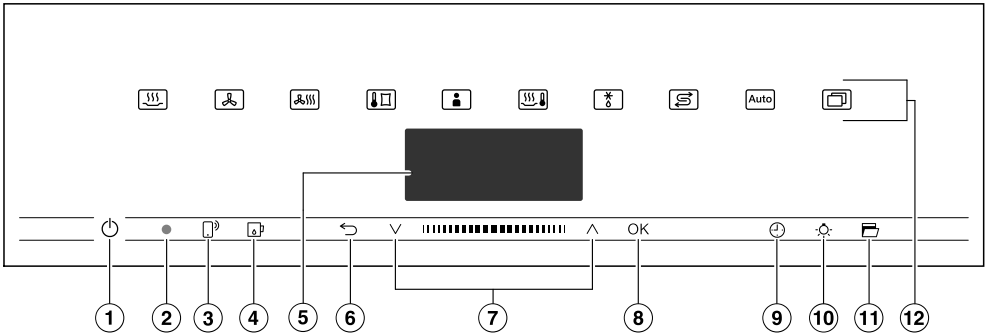
Uuniluukun avaamiseen käsin

HydroCleaner

1 erikoispuhdistusaine uunitilan puhdistukseen hoito-ohjelmalla HydroClean. Sopii erityisesti vahvasti tarttuneen, itsepintaisen lian poistoon.

Kalkinpoistotabletit

Yhdistelmähöyryuunin kalkinpoistoon



① Virtakytkin ⏻ (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Yhdistelmähöyryuunin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä

② Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)

③ Hipaisupainike
Yhdistelmähöyryuunin ohjaamiseen mobiililaitteella

④ Hipaisupainike
Ohjaustaulun avaamiseen ja sulkemiseen

⑤ Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja

⑥ Hipaisupainike ⮌
Edelliseen kohtaan paluuseen ja valikon kohtien muuttamiseen valmistustoiminnon aikana

⑦ Navigointialue, jossa nuolipainikkeet ∧ ja ∨
Valintaluettelojen selaamiseen ja arvojen muuttamiseen

⑧ Hipaisupainike *OK*
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen

⑨ Hipaisupainike
Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen

⑩ Hipaisupainike
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä

⑪ Hipaisupainike
Luukun avaamiseen

⑫ Hipaisupainikkeet
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan

Virtakytkin

Virtakytkin ⏻ on upotettu vähän ohjaustaulun pintaa syvemmälle ja se reagoi sormen kosketukseen.

Sillä voit kytkeä yhdistelmähöyryuunin virran päälle ja pois päältä.

Näyttö

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

Kun kytket yhdistelmähöyryuunin virran päälle virtakytkimellä ⏻, päävalikko ja kehotus Valitse toimintatapa tulevat näkyviin.

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä kohdassa Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Asetukset | Äänenvoimakkuus | Painikeääni.

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

Näytön yläpuolella olevat hipaisupainikkeet

Lisätietoja toimintatavoista ja muista toiminnoista löydät kappaleista Päävalikko ja alavalikot, Asetukset, Automaattiohjelmat ja Muita käyttötapoja.

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

Hipaisupainike	Toiminto
	Yhdistelmähöyryuunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike syttyy ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä. Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).
	Tällä hipaisupainikkeella voit avata ja sulkea ohjaustaulun (ks. kappale Toimintaperiaate – Ohjaustaulu).
	Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit. Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, tällä hipaisupainikkeella voit muuttaa käynnissä olevan toiminnon arvoja ja asetuksia, kuten lämpötilaa tai Boosteria, tai lopettaa valmistustoiminnon.
∧ ∨	Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Selattaessa valikon kohdat näkyvät vuorotellen vaalealla pohjalla. Voit valita vain vaihtoehdon, joka kulloinkin on vaalealla pohjalla. Voit muuttaa vaalealla pohjalla näkyviä arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.
OK	Kun toiminto näkyy näytössä vaalealla pohjalla, voit hakea sen esiin hipaisupainikkeella *OK*. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa. Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla *OK*. Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla *OK*.

Käyttövalitsimet

Hipaisupainike	Toiminto
⏲	Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten). Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.
☼	Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä. Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.
🗁	Tätä hipaisupainiketta painamalla voit avata uunin luukun automaattisesti. Sulje luukku painamalla sitä kiinni käsin tai uunikintaan avulla niin, että se napsahtaa kiinni.

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
ℹ	Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella *OK*.
🔔	Hälytyskello
✓	Nykyinen asetus näkyy väkäsellä merkittynä.
▮▮▮▮▭▭▭	Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.

Yhdistelmähöyryuunia käytetään navigointialueen nuolipainikkeiden ∧ ja ∨ ja niiden välisen alueen ❙❚■❚❙ avulla.

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

Valikon kohdan valinta

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi valikon kohta näkyy vaalealla pohjalla.

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi arvo tulee näkyviin tai haluamasi asetus näkyy vaalealla pohjalla.

Vinkki: Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä ✓.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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

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

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi asetus tulee näyttöön.
- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❙■❙❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi luku näkyy vaalealla pohjalla.

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet navigointialueen avulla. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❙■❙❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi kirjain näkyy vaalealla pohjalla.

Valitsemasi kirjain näkyy nyt näytön ylärivillä.

Vinkki: Nimessä voi olla enintään 10 merkkiä.
Hipaisupainikkeella ⮌ voit poistaa merkkejä yksi kerrallaan.

- Valitse lisää kirjaimia.
- Kun nimi on valmis, valitse ✓.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Nimi tallentuu.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta ⧉.

Hipaisupainike ⧉ palaa. Nyt voit ohjata yhdistelmähöyryuunia Miele-sovelluksella.

Yhdistelmähöyryuunin ohjaus sen oman ohjauspaneelin kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike ⧉ palaa.

Ohjaustaulu

Vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö sijaitsevat ohjaustaulun takana. Ohjaustaulu avataan ja suljetaan koskettamalla hipaisupainiketta. Ohjaustaulussa on puristumissuoja. Jos ohjaustaulu ottaa avattaessa/suljettaessa kiinni johonkin, toimenpide keskeytyy. Älä silti koske luukun yläreunaan ohjaustaulun avaamisen tai sulkemisen aikana.

Vesisäiliö

Vesisäiliön maksimitäyttömäärä on 1,4 litraa minimitäyttömäärä 1,0 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.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista höyrytoimintoista käyttökertaa maksimirajaan asti.

Kondenssivesisäiliö

Laite pumppaa höyryuunin käytön aikana syntyvän kondenssiveden kondenssivesisäiliöön. Säiliöön mahtuu kerrallaan enintään 1,4 litraa vettä.

Lämpötila

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

Kosteus

Toimintatapa Yhdistelmäkypsennys ja käyttötapa Kuumennus käyttävät uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Voit asettaa kosteuden ilmoitetuissa rajoissa yksittäistä valmistuskertaa tai valmistusvaihetta varten.

Valitsemasi kosteusasetuksen mukaan laite johtaa uunitilaan joko kosteutta tai ilmaa. Jos valitset kosteusarvoksi 0 %, laite johtaa uunitilaan enimmäismäärän ilmaa eikä ollenkaan kosteutta. Jos taas valitset kosteusarvoksi 100 %, laite johtaa uunitilaan enimmäismäärän kosteutta eikä ollenkaan ilmaa.

Joistakin elintarvikkeista vapautuu kypsennyksen aikana kosteutta. Laite ottaa tämän kosteuden huomioon uunitilan kosteudensäädössä. Siksi höyrynkehitin ei välttämättä kytkeydy päälle ollenkaan, jos olet valinnut alhaisen kosteuden.

Kesto

Valitsemasi toimintatavan mukaan voit asettaa kestoajaksi 1 minuuttia – 10 tai 12 tuntia.
Automaatti- ja hoito-ohjelmien kesto on ohjelmoitu tehtaalla valmiiksi eikä sitä voi muuttaa.

Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkästään höyrykypsennystä, kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan. Kaikilla muilla toimintatavoilla, ohjelmilla ja käyttötavoilla kestoaika alkaa kulua heti.

Äänet

Yhdistelmähöyryuunista 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.

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

Lämmitysvaihe

Lämmitysvaiheen aikana näytössä näkyy kaikkia toimintatapoja käytettäessä uunin nouseva lämpötila (poikkeuksena toimintatavat: Grilli laaja, Grilli pieni).

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

Kypsennysvaihe

Kypsennysvaiheessa näytössä näkyy toiminnon jäljellä oleva aika. Höyrytoimintatavoissa kypsennysvaihe alkaa vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan. Kaikilla muilla toimintatavoilla, ohjelmilla ja käyttötavoilla kestoaika alkaa kulua heti.

Höyryn vähennys

Jos käytät höyrykypsennyksessä tai yhdistelmäkypsennyksessä tiettyä lämpötila-aluetta, höyrynvähennystoiminto kytkeytyy päälle automaattisesti kypsennyksen päätyttyä. Toiminnon ansiosta uunista tulee normaalia vähemmän höyryä, kun avaat luukun valmistuksen jälkeen. Näytössä näkyy Höyryn vähennys.

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

Uunivalaisin

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

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

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

Koskettamalla ohjaustaulun hipaisupainiketta saat valaistuksen päälle 15 sekunnin ajaksi.

Miele@home

Yhdistelmähöyryuunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

- saada tietoa yhdistelmähöyryuunin senhetkisestä toimintatilasta
- hakea esiin meneillään olevaa kypsennystoimintoa koskevia neuvoja
- lopettaa meneillään olevan toiminnon

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

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

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.

Miele-sovellus

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

Lataa App Storesta

GET IT ON Google Play

Perusasetukset

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität yhdistelmähöyryuunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

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

Sijainnin valinta

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

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse Jatka ja vahvista valitsemalla *OK*.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään ajankohtaan. Valitse tällöin Ohita ja vahvista valitsemalla *OK*.

  Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.
- Jos haluat muodostaa Miele@home-yhteyden heti, valitse sopiva yhteydenmuodostustapa.

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

Päivämäärän asettaminen

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

Kellonajan asettaminen

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

Vedenkovuuden asettaminen

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Lisätietoja vedenkovuudesta löydät kappaleesta Asetukset – Vedenkovuus.

- Aseta käyttämäsi veden kovuus.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.

Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen puhdistus

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit yhdistelmähöyryuunista ja varusteista, älä kuitenkaan arvokilpeä ja pientä kilpeä, jotka näkyvät, kun ohjaustaulu on auki.

Yhdistelmähöyryuunille on tehtaalla suoritettu toiminnan tarkastus, minkä vuoksi uunitilaan saattaa kuljetuksen aikana valua putkistoista vähän vettä.

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus

⚠ Ohjaustaulun aiheuttama loukkaantumisvaara.
Sormesi voivat jäädä puristuksiin avautuvan tai sulkeutuvan ohjaustaulun väliin.
Älä koske luukun yläreunaan ohjaustaulun avaamisen tai sulkemisen aikana.

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle virtakytkimellä ⏻.
- Avaa ohjaustaulu koskettamalla hipaisupainiketta ⊡.
- Ota vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos. Paina vesisäiliötä ja tiivistyneen veden säiliötä sitä varten vähän ylöspäin.
- Pese vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö käsin tai astianpesukoneessa.

Varusteiden/uunitilan puhdistus

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Puhdista valmistusastiat käsin tai astianpesukoneessa.

Yleispellissä ja ritilässä on PerfectClean-pinnoite, joten ne saa pestä **vain** käsin.
Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

- Puhdista yleispelti ja ritilä käyttämällä puhdasta sieniliinaa, käsiastianpesuainetta ja lämmintä vettä.

Yhdistelmähöyryuunin uutitilan sisäpinnat on käsitelty tehtaalta toimitettaessa erityisellä suoja-aineella.

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

Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

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

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

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

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

Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan muuton jälkeen

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

Yhdistelmähöyryuunin lämmitys

- Ota tarvittaessa kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Rengasmaisessa lämpövastuksessa olevan voitelurasvan poistamiseksi yhdistelmähöyryuunia on kuumennettava tyhjänä toimintatavalla Kiertoilma Plus 200 °C noin 30 minuutin ajan.
  Toimi, kuten kappaleessa Käyttö neuvotaan.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja luukun lasiin.
Käytä aina patakintaita laittaessasi kätesi kuumaan uunitilaan ja sulkiessasi luukkua.

Rengasmaisen lämpövastuksen kuumeneminen aiheuttaa käryä ensimmäisellä käyttökerralla. Käryn ja mahdollinen savun muodostuminen on ohimenevä ilmiö eikä se ole merkki mistään virheellisistä kytkennöistä tai laitteessa olevasta viasta.
Tuuleta keittiötä hyvin tänä aikana.

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli ⚑	... | deutsch | english | ... Sijainti
Aika	Näyttö Päällä* | Pois päältä | Virran poiskytkentä yöksi Ajan näyttötapa 12 h | 24 h* Aseta
Päivämäärä	
Valaistus	Päällä "Päällä" 15 sekunnin ajan* Pois päältä
Näyttö	Kirkkaus ■■■■□□□ QuickTouch Päällä | Pois päältä*
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet Melodiat* ■■■■□□□ Solo-Ton ■■■■■■■■□□□□□□□ Painikeääni ■■■■□□□ Melodiat Päällä* | Pois päältä
Yksiköt	Paino g* | lb/oz | lb Lämpötila °C* | °F
Lämpimänäpito	Päällä Pois päältä*
Höyryn vähennys	Päällä* Pois päältä
Suosituslämpötilat	
Booster	Päällä* Pois päältä
Vedenkovuus	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH

* Tehdasasetus

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Automaattinen huuhtelu	Päällä* Pois päältä
Turvallisuus	Painikelukitus Päällä | Pois päältä* Käytönestotoiminto 🔒 Päällä | Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön | Poista käytöstä Yhteyden tila Asenna uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä
Etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Myymälä	Messuasetus Päällä | Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laiteasetukset Omat ohjelmat Suosituslämpötilat

* Tehdasasetus

Asetukset-valikon hakeminen esiin

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

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

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli ⚑

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

Vinkki: Jos valitsit vahingossa kielen, jota et ymmärrä, kosketa hipaisupainiketta ▣. Symbolista ⚑ pääset takaisin alavalikkoon Kieli ⚑.

Aika

Näyttö

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

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

Ajan näyttötapa

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

Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

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

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

Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

Valaistus

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

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

QuickTouch

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

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

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet

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

Kun haluat avata luukun etänä puheohjauksella, varmista ennen luukun avaamista, ettei sen avautumisalueella ole ketään tai mitään. Pidä merkkiäänet ehdottomasti käytössä.

Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■■■■■■■
  korkein ääni
- ⊏ - - - - - - - - - - - - - ⊐
  matalin ääni

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Melodiat

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

Yksiköt

Paino

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

Lämpötila

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

Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä höyrykypsennyksen päättymisen jälkeen. Uuni pitää ruokaa lämpimänä asetetussa lämpötilassa enintään 15 minuutin ajan. Voit lopettaa lämpimänäpidon avaamalla luukun.

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

- Päällä
  Toiminto Lämpimänäpito on kytketty päälle. Kun kypsennät vähintään n. 80 °C lämpötilassa, tämä toiminto kytkeytyy päälle n. 5 minuutin kuluttua. Uuni pitää ruokaa lämpimänä 70 °C:n lämpötilassa.
- Pois päältä
  Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä.

Höyryn vähennys

Toiminnon Höyryn vähennys ansiosta uunista tulee normaalia vähemmän höyryä, kun avaat luukun.

- Päällä
  Jos käytät yli n. 80 °C:n lämpötilaa (höyrykypsennys) tai 80–100 °C:n lämpötilaa ja 100 %:n kosteutta (yhdistelmäkypsennys), höyrynvähennystoiminto kytkeytyy päälle automaattisesti valmistustoiminnon päätyttyä. Näytössä näkyy Höyryn vähennys.
- Pois päältä
  Jos otat höyrynvähennystoiminnon pois käytöstä, myös toiminto Lämpimänäpito kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Kun höyrynvähennystoiminto on kytketty pois käytöstä, uunista tulee ulos paljon höyryä, kun avaat luukun.

Suosituslämpötilat

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

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

■ Valitse haluamasi toimintatapa.

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

■ Muuta suosituslämpötilaa.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

- Päällä
  Booster-toiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunin lämmitysvaiheessa. Yläläpmö-/grillivastus, rengasmainen lämpövastus ja kiertoilmapuhallin lämmittävät uunin valittuun lämpötilaan.
- Pois päältä
  Booster-toiminto on nyt pois päältä uunin lämmitysvaiheen ajan. Uuni lämpenee vain valitsemaasi toimintatapaan kuuluvien lämpövastusten avulla.

Vedenkovuus

Jotta yhdistelmähöyryuuni toimisi moitteettomasti, sen vedenkovuus on säädettävä käytettävää vettä vastaavaksi. Mitä kovempaa vesi on, sitä useammin yhdistelmähöyryuunin kalkinpoisto pitää suorittaa. Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Jos käytössä on rakennuskohtainen vedenpehmennyslaitteisto, säädä yhdistelmähöyryuunin vedenkovuus siihen asetetun vedenkovuuden mukaan.

Jos käytössä on rakennuskohtainen vedenpuhdistuslaite (esim. käänteisosmoosilaite), se on säädettävä siten, että puhdistetun veden johtokyky on vähintään 100 µS/cm. Tämä saavutetaan useimmilla vedenlaaduilla siten, että vedelle ei suoriteta täydellistä suolojenpoistoa niin, että vedenkovuudeksi jää vähintään 3 °dH. Tätä johtokykyä vaaditaan höyrynkehittimen täyttömääräanturin toimintaan. Säädä yhdistelmähöyryuunin vedenkovuus vedenpehmennyslaitteistoon asetetun vedenkovuuden mukaan.

Jos käytät pullotettua vettä, sen on oltava juomavesilaatua. Älä käytä kivennäisvesiä tai hiilihapotettua vettä. Säädä vedenkovuus pullotetun veden kalsiumpitoisuuden mukaan. Kalsiumpitoisuus on ilmoitettu pullon etiketissä milligrammoina litraa kohti (mg/l) Ca^{2+} tai miljoonasosina (ppm) (mg/l $CaCO_3$).

Vedenkovuus			**Kalsiumpitoisuus** mg/l Ca^{2+}	**Kalsiumkarbonaattipitoisuus** ppm (mg/l $CaCO_3$)	**Yhdistelmähöyryuunin asetus**
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Asetukset

Vedenkovuus			Kalsiumpitoisuus mg/l Ca^{2+}	Kalsiumkarbonaattipitoisuus ppm (mg/l $CaCO_3$)	Yhdistelmähöyryuunin asetus
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Automaattinen huuhtelu

Kun olet kytkenyt yhdistelmähöyryuunin virran pois päältä, näyttöön tulee teksti Laite huuhtelee, mikäli olit käyttänyt jotain höyrytoimintoa.

Tämä toiminto huuhtelee mahdolliset ruokaroiskeet pois järjestelmästä.

Voit ottaa automaattisen huuhtelutoiminnon käyttöön tai pois käytöstä.

Turvallisuus

Painikelukitus

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

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

Käytönestotoiminto 🔒

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä yhdistelmähöyryuunia päälle vahingossa.

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

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

Miele@home

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

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

- Ota käyttöön
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- Poista käytöstä
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Kone pysyy yhdistettynä Miele@home-järjestelmään, WLAN-toiminto menee pois käytöstä.
- Yhteyden tila
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.
- Asenna uudelleen
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.
- Palauta
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.
  Palauta verkkoasetusten tehdasasetukset ennen kuin viet yhdistelmähöyryuunin kierrätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn yhdistelmähöyryuunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat yhdistelmähöyryuunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.
- Asenna
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

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

■ Skannaa QR-koodi.

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

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

■ Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.

■ Skannaa QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.

Etäkäyttö

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

Verkkovalmiustilassa yhdistelmähöyryuuni kuluttaa enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike palaa. Nyt voit ohjata yhdistelmähöyryuunia Miele-sovelluksella.

Yhdistelmähöyryuunin ohjaus sen oman ohjauspaneelin kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike palaa.

Etäpäivitys

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

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

Voit jatkaa yhdistelmähöyryuunisi käyttöä tavalliseen tapaan, vaikket asentaisikaan etäpäivityksiä. Miele kuitenkin suosittelee päivitysten asentamista.

Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

Ohjelmaversio

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

Myymälä

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

Messuasetus

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

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

Tehdasasetukset

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

Käyttötunnit

Valitsemalla Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Käyttötunnit saat näkyviin yhdistelmähöyryuunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa 🔔 ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

Hälytyskellon asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, voit asettaa hälytysajan vasta, kun olet ensin kytkenyt yhdistelmähöyryuunin virran päälle. Kuluva hälytysaika näkyy tällöin näytössä, kun yhdistelmähöyryuunin virta on kytketty pois päältä.

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

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

Näyttöön tulee kehotus Aseta 00:00 min.

- Aseta navigointialueen avulla ajaksi 06:20.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Kun yhdistelmähöyryuunin virta on pois päältä, 🔔 ja kuluva hälytysaika näkyvät näytössä kellonajan sijaan.

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

Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta ⏲.
- Vahvista tarvittaessa valitsemalla *OK*.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

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

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen

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

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Toimintatavat		
Höyrykypsennys	100 °C	40–100 °C
Kiertoilma Plus	160 °C	30–230 °C
Yhdistelmäkypsennys		
Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus	170 °C	30–230 °C
Yhdistelmäkyps. + Ylä-/alalämpö	180 °C	30–230 °C
Yhdistelmäkypsennys + Grilli	Teho 3	Teho 1–3
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
Omat ohjelmat		
Kuumennus	130 °C	120–140 °C
Sulatus	60 °C	50–60 °C
Kalkinpoisto		
Automaattiohjelmat Auto		
Muut ohjelmat/juomat		
Ylä-/alalämpö	180 °C	30–230 °C
Tehopaisto	180 °C	50–230 °C
Alalämpö	190 °C	100–200 °C
Ylälämpö	190 °C	100–230 °C
Grilli laaja	Teho 3	Teho 1–3
Grilli pieni	Teho 3	Teho 1–3
Kiertoilmagrilli	200 °C	50–230 °C
Erikoisleivonnaiset	160 °C	30–230 °C
Eco-Kiertoilma	180 °C	30–230 °C
Eco-Höyrykypsennys	100 °C	40–100 °C

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Muut ohjelmat/juomat		
Erikoisohjelmat		
Mix & Match		
Menukypsennys	–	–
Ryöppäys	–	–
Umpioiminen	90 °C	80–100 °C
Kuivattaminen	50 °C	30–70 °C
Hiivataikinan kohotus	–	–
Astioiden sterilointi	–	–
Astioiden lämmitys	50 °C	50–80 °C
Lämpimänäpito	65 °C	40–100 °C
Hoito		
HydroClean		
Liotus		
Kuivaus		
Huuhtelu		
Asetukset		
Käyttötunnit		

Energiansäästövinkkejä

Yleistä

- Käytä mahdollisuuksien mukaan aina automaattiohjelmia.
- Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
- Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
- Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana.
- Käytä leivontaan mieluiten himmeitä, tummia vuokia. Ne ottavat paremmin lämpöä vastaan ja siirtävät sen nopeammin taikinaan. Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsentämiseen.
  Aseta valmistusaika tai käytä paistolämpömittaria, jos sellainen on käytettävissä.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa Kiertoilma Plus [⚙]. Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa Ylä-/alalämpö käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan. Kiertoilmalla voit lisäksi kypsentää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli. Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- Toimintatapa Eco-Kiertoilma säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa tai vaaleita piparkakkuja, niin säästät energiaa. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.
- Kun haluat säästää energiaa kypsentäessäsi höyryllä, valitse toimintatapa Eco-Höyrykypsennys. Se sopii erityisesti kasvisten ja kalan kypsennykseen.
- Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunia.

Asetusten muuttaminen

■ Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.

■ Valitse uunivalaisimen asetukseksi Valaistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 sekunnin ajan. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta ☼.

Energiansäästötila

Yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet enää käytä uunia tietyn ajan kuluessa toiminnon päätyttyä. Näytössä näkyy kellonaika tai näyttö pysyy pimeänä (ks. kappale Asetukset).

Puuttuva pohjasiivilä aiheuttaa virhetoimintoja.
Jos pohjasiivilä ei ole paikallaan, ruokajäämiä voi joutua poistojärjestelmään. Tällöin vettä ei voida poistaa uunista.
Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että pohjasiivilä on paikallaan.

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

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

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Toimintatapa tulee näkyviin. Valitsemasi toimintatavan mukaan lämpötilan ja tarvittaessa kosteuden suositusarvot tulevat näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Ellet muuta lämpötilaa, laite hyväksyy suosituslämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa myöhemmin nuolipainikkeilla.

- Muuta kosteutta tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valittu ja senhetkinen lämpötila tulevat näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

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

⚠ Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.
Höyrytoimintatapoja käytettäessä uunista voi tulla erittäin paljon kuumaa höyryä, kun avaat luukun. Varo, ettet polta itseäsi.
Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes kuumin höyry on haihtunut.

- Ota valmis ruoka uunista.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi luukun lasiin.
Käytä patakintaita aina kuuman uunin luukkua sulkiessasi.

Yhdistelmähöyryuunin puhdistus valmistustoiminnon jälkeen

- Ota tarvittaessa vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos ja tyhjennä ne.
- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä.

Höyryä käyttävän valmistustoiminnon jälkeen näyttöön tulee Laite huuhtelee.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Anna laitteen suorittaa huuhtelutoiminto loppuun, jotta mahdolliset ruokajäämät huuhtoutuvat pois järjestelmästä.

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä yhdistelmähöyryuunin virta päälle ennen kuin voit avata luukun.

- Puhdista ja kuivaa koko yhdistelmähöyryuuni kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeiden mukaisesti.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Vesisäiliön täyttö

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

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

Valmistustoiminto jatkuu.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta ⮌.

Toimintatavan mukaan näyttöön voit tulla seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kosteus
- Kesto
- Booster
- Esilämmitys
- Crisp function

Arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi arvoilla ja asetuksilla.

Lämpötilan muuttaminen

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

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi asetuslämpötilalla.

Kosteus – muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ⮌.
- Valitse Kosteus ja vahvista valitsemalla *OK*.
- Muuta kosteutta.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi kosteudella.

Kestoaikojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

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

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

Höyrytoimintatavoissa kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

Jos käytit yli n. 80 °C:n lämpötilaa (höyrykypsennys) tai 80–100 °C:n lämpötilaa ja 100 %:n kosteutta (yhdistelmäkypsennys), höyrynvähennystoiminto kytkeytyy päälle automaattisesti valmistustoiminnon päätyttyä.

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

Asetettujen kestoaikojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ⏲.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Valitse tarvittaessa Muuta.
- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ⮌ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Vinkki: Voit muuttaa kestoaikaa myös suoraan navigointialueen avulla.

Asetettujen kestoaikojen poistaminen

Toimintatavoissa ja käyttötavoissa, joissa kesto on aina asetettava, voit poistaa vain Valmis klo- ja Aloitus klo -ajat.

- Kosketa hipaisupainiketta ⏲.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ⮌ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Jos poistat Kesto-ajan, myös asettamasi Valmis klo- ja Aloitus klo -ajat poistuvat.

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

Vinkki: Voit poistaa kestoajan myös suoraan navigointialueen avulla.

Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ⮌.

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

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kestoaikaa

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kestoaika

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen

Kun avaat luukun, valmistustoiminto keskeytyy. Uunitilan lämmitys kytkeytyy pois päältä.
Höyrykypsennyksessä sekä pelkästään höyryä käyttävissä ohjelmissa ja toimintatavoissa asetettu kestoaika tallentuu laitteen muistiin.

⚠ Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

Höyrytoimintatapoja käytettäessä uunista voi tulla erittäin paljon kuumaa höyryä, kun avaat luukun. Varo, ettet polta itseäsi.

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

⚠ Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin, kuumaan ruokaan ja luukun lasiin.

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

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

Kun suljet uuniluukun, uuni jatkaa toimintaansa.

Ensiksi uuni kuumenee uudelleen. Tänä aikana näet näytössä uunin lämpötilan nousevan.

Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkästään höyrykypsennystä, jäljellä oleva kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

Seuraava koskee vain toimintoja, joissa kosteus on 100 % ja lämpötila enintään 100 °C: Jos keskeytät laitteen toiminnan viimeisten 55 sekunnin aikana ennen valmistusajan päättymistä avaamalla luukun, toiminto päättyy.

Uunin esilämmitys

Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

Voit käyttää Esilämmitys-toimintoa kaikkien uunitoimintatapojen (paitsi toimintatavan Eco-Kiertoilma) kanssa, ja se on kytkettävä päälle joka kerta erikseen.
Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun esilämmitysvaihe on päättynyt.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

- Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia:

- Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/alalämpö

Booster

Tehdasasetuksena Booster-toiminto on käytössä seuraavien toimintatapojen kanssa (Muut ohjelmat/juomat ▣ | Asetukset ⚑ | Booster | Päällä):

- Kiertoilma Plus ⅄
- Ylä-/alalämpö

Jos olet valinnut yli 100 °C:n lämpötilan ja toiminto Booster on käytössä, uuni lämpenee lämmitysvaiheessa nopeasti asettamaasi lämpötilaan. Ylälämpö-/grillivastus, rengasmainen lämpövastus ja kiertoilmapuhallin ovat päällä samanaikaisesti.

Nopeasti kypsyvien taikinoiden (kuten kääretorttupohjan, pikkuleipien) pinta ruskistuu toiminnolla Booster liian nopeasti.
Kytke siksi toiminto Booster pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

Booster-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

Kun olet valinnut asetuksen Booster | Päällä, voit kytkeä toiminnon pois päältä erikseen yhden valmistuskerran ajaksi.

Vastaavasti voit kytkeä toiminnon päälle erikseen yhden valmistuskerran ajaksi, kun olet valinnut asetuksen Booster | Pois päältä.

Esimerkki: Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan. Haluat kytkeä Booster-toiminnon pois päältä tätä valmistuskertaa varten.

- Kosketa hipaisupainiketta ⮌.
- Valitse Booster | Pois päältä.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Booster-toiminto on nyt pois päältä esilämmitysvaiheen ajan. Uuni lämpenee vain valitsemaasi toimintatapaan kuuluvien lämpövastusten avulla.

Esilämmitys

Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumenemisen aikana syntyvän lämmön.

Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun asettamasi lämpötila on saavutettu ja olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin.

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Esilämmitys on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

Esimerkki: Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan. Haluat kytkeä Esilämmitys-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

- Kosketa hipaisupainiketta ⮌.
- Valitse Esilämmitys | Päällä.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Ilmoitus Laita kypsennettävä uuniin klo ja kellonaika tulevat näkyviin. Uunitila lämpenee asettamaasi lämpötilaan.

- Laita valmistettava tuote uuniin, heti kun näyttöön tulee siitä kehotus.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Crisp function

Toiminnolla Crisp function (kosteuden vähennys) voit johtaa kosteutta pois uunitilasta koko valmistustoiminnon ajan tai ajoittain sen aikana.

Tätä toimintoa kannattaa käyttää esim. quichen, pizzan ja kosteatäytteisten piirakoiden tai muffinien paistossa.

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

Voit käyttää toimintoa Crisp function seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Kiertoilma Plus
- Ylä-/alalämpö
- Tehopaisto
- Alalämpö
- Ylälämpö
- Kiertoilmagrilli
- Erikoisleivonnaiset

Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Crisp function on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.
Haluat kytkeä Crisp function-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

■ Kosketa hipaisupainiketta ⮌.

■ Valitse Crisp function | Päällä.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

Toiminto Crisp function on kytketty päälle. Hipaisupainikkeella ⮌ voit milloin vain kytkeä toiminnon Crisp function taas pois päältä.

Kosteutusjaksojen käynnistäminen

Voit käynnistää kosteutusjaksoja kaikkien uunitoimintatapojen (paitsi toimintatavan Eco-Kiertoilma) aikana. Kosteutusjaksojen määrää ei ole rajoitettu.

Voit käynnistää kosteutusjaksoja heti, kun Kosteutusjakso näkyy näytössä vaalealla pohjalla.

Käynnistä kosteutusjakso vasta, kun uuni on lämmennyt, jotta höyry jakautuu lämpimään uunitilaan tasaisesti.

■ Valitse *OK*.

Kosteutusjakso käynnistyy. Näyttöön tulee ⏲ ja Kosteutusjakso sammuu. Se kestää n. 1 minuutin.

■ Käynnistä muut kosteutusjaksot samalla tavalla, kun Kosteutusjakso tulee taas näkyviin.

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

Valmistusastiat

Valmistusastiat

Yhdistelmähöyryuunin 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 **höyrykypsennykseen** 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 kestettävä kuumia lämpötiloja sekä kuumaa höyryä. Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviastioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyryuunikäyttöön.
- Paksuseinämäiset astiat, kuten posliini, keramiikka ja kivitavara sopivat huonosti höyrykypsennykseen. Paksut seinät johtavat lämpöä huonosti, mikä pidentää taulukossa mainittuja kestoaikoja merkittävästi.
- Aseta astia uuniin ritilälle tai valmistusastiaan. Jos astia on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle ja poistaa kannattimet uunista (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus).
- Varmista, että astian yläreunan ja uunitilan katon väliin jää vapaata tilaa, jotta astiaan pääsee riittävästi höyryä.

Kannatintaso

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

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

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

Pakasteet

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

Lämpötila

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

Kypsennysaika

Höyrytoimintatavoissa kestoaika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan.

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

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

Ruokien kypsennys nesteessä

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

Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys

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

Yleispelti ja ritilä

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua ritilää esim. grillaamiseen tai lihan paistoon. Lihaa paistaessasi voit käyttää yleispellille kertyneen nesteen kastikkeen valmistukseen.

Kun käytät yhtä aikaa ritilää ja yleispeltiä, työnnä yleispelti kannatintason kannatinparin rimojen väliin, jolloin ritilä asettuu automaattisesti sen päälle. Kun otat valmistettavaa tuotetta uunista, vedä yleispelti ja ritilä yhtä aikaa ulos.

Putoamisen estävä rajoitin

Yleispellissä ja ritilässä on rajoittimet, jotka estävät niitä tipahtamasta ulos kannattimilta, kun et halua vetää niitä kokonaan ulos. Kun haluat ottaa pellin tai ritilän kokonaan pois uunista, nosta niitä vähän ylöspäin.

Eco-Höyrykypsennys

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

Suosittelemme, että valitset kestoajat ja lämpötilan kappaleen Höyrykypsennys taulukoista.
Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

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

Asetus

Muut ohjelmat/juomat | Eco-Höyrykypsennys

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

Vihannekset

Tuoretuotteet

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

Pakasteet

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

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

Pilko isommat, yhteen jäätyneet palaset. Katso kypsennysaika pakkauksesta.

Valmistusastiat

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

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

Valmista nesteessä kypsennettävät kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä valmistusastioissa.

Kannatintaso

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

Kypsennysaika

Perinteisessä ruoanvalmistuksessa kypsennysaika määräytyy kypsennettävän tuotteen koon ja halutun kypsyysasteen mukaan. Esimerkki:
kiinteät perunat, lohkoina:
n. 17 minuuttia
kiinteät perunat, halkaistuina:
n. 20 minuuttia

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Kasvikset | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

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

⏲ kypsennysaika

Kala

Tuoretuotteet

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

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

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

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Kannatintaso

Kun valmistat samalla kertaa kalaa reiällisissä höyrytysastioissa ja muita elintarvikkeita eri astioissa, vältät nesteen valumisen ja samalla makujen siirtymisen kalasta muihin ruokiin, kun asetat kalan alimmaksi heti yleispellin yläpuolelle.

Lämpötila

85–90 °C
Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

100 °C
Turskan ja lohen kaltaisten kiinteälihaisten kalalajien kypsennykseen.
Kalan kypsentämiseen kastikkeessa tai kalaliemessä.

Valmistusaika (kesto)

Kypsennysaikaan vaikuttavat valmistettavan 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 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

Automaattiohjelmat Auto | Kala | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: ks. taulukko
Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

lämpötila, kypsennysaika

Liha

Tuoretuotteet

Esikäsittele liha tavanomaiseen tapaan.

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

Valmistusaika (kesto)

Kypsennysaikaan vaikuttavat valmistettavan 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 valmistusastiassa. Aseta sen alle reiätön valmistusastia, jotta saat valuvan nesteen talteen. Voit käyttää nesteen kastikepohjana tai pakastaa sen myöhempää käyttöä varten.
- **Vahvan liemen** valmistukseen sopivat keittokana ja naudasta potkaviipaleet, rintaliha, kylkipalat ja luut. Laita liha, luut, keittokasvikset ja kylmä vesi valmistusastiaan. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Liha | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

◷ kypsennysaika

Riisi

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

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

Valmistusastiat

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

Esivalmistelut

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

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

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Riisi | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

: Riisin suhde nesteeseen, valmistusaika

Viljasuurimot

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

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Vilja | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

⏲ Valmistusaika

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 $^1/_3$.

Tuoretuotteet

Tuoreet 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

Automaattiohjelmat Auto | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

◷ Valmistusaika

Knöödelit

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

Höyrytä tuoreet knöödelit voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

◷ Valmistusaika

Palkokasvit, kuivatut

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

Linssejä ei tarvitse liottaa.

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Palkovihannekset | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

◷ Valmistusaika

Liottamattomat		
	Suhde 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. munakokkelia.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Kananmunat | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
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

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

Automaattiohjelmat Auto | Hedelmät | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

kestoaika

Makkarat

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Makkaratuotteet | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 90 °C
Aika: ks. taulukko

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

Valmistusaika

Äyriäiset

Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Valmistusaika (kesto)

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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Äyriäiset | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: ks. taulukko
Aika: ks. taulukko

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

lämpötila, kypsennysaika

Simpukat

Tuoretuotteet

⚠ Pilaantuneet simpukat aiheuttavat terveysvaaran.
Pilaantuneet simpukat voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.
Valmista ruoaksi vain simpukat, joiden kuori on kiinni.
Heitä lisäksi pois simpukat, joiden kuori ei ole auennut kypsennyksen aikana.

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

Pakasteet

Sulata pakastetut simpukat.

Valmistusaika (kesto)

Mitä kauemmin simpukoita kypsennetään, sitä kiinteämmäksi niiden liha tulee. Noudata annettuja valmistusaikoja.

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Simpukat | ... |

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: ks. taulukko
Aika: ks. taulukko

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

lämpötila, kypsennysaika

Menu-kypsennys - manuaalinen

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

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

Kannatintaso

Työnnä valuvat (kuten kala) tai värjäävät (kuten punajuuri) elintarvikkeet yleispellin yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Lämpötila

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

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

Valmistusaika (kesto)

Kun valitset suositeltua valmistuslämpötilaa korkeamman lämpötilan, lyhennä valmistusaikaa noin $^{1}/_{3}$:lla.

Esimerkki

Elintarvikkeiden kypsennysajat
(ks. kypsennystaulukot, kappale Höyrykypsennys)

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

Näin lasket asetettavat kypsennysajat:

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

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

Loppuaika = 4 minuuttia (3. aika: parsakaali)

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

Kokonaisen aterian kypsennys (Menu-kypsennys)

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

Tällä hellävaraisella valmistustavalla voit kypsentää elintarvikkeita vakuumipussissa hitaasti ja alhaisessa, tasaisessa lämpötilassa.

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

Lopputulos on maukas ja tasaisesti kypsynyt.

Käytä vain tuoreita ja ensiluokkaisia elintarvikkeita.

Käsittele elintarvikkeita hygieenisesti ja varmista, ettei kylmäketju pääse katkeamaan.

Käytä vain kuumuutta ja keittämistä kestäviä vakuumipusseja.

Älä kypsennä elintarvikkeita (esim. vakumoituja pakasteita) myyntipakkauksissaan, sillä käytetty vakuumipussi ei välttämättä sovellu höyryuuniin.

Vakuumipussit ovat kertakäyttöisiä. Älä käytä samaa pussia uudelleen.

Vakumoi tuotteet kammiovakumointikoneella, älä käytä muita vakumointimenetelmiä.

Tärkeitä ohjeita käyttöön

Noudata seuraavia ohjeita, niin saat parhaan mahdollisen kypsennystuloksen:

- Käytä mausteita ja yrttejä vähemmän kuin perinteisillä valmistustavoilla, sillä niiden vaikutus kypsennettävään ruokaan on intensiivisempi.
  Voit kypsentää ruoan myös maustamattomana ja maustaa sen vasta valmiina.
- Kypsennysaika lyhenee, kun lisäät ruokaan suolaa, sokeria ja nesteitä.
- Ruoasta tulee kiinteämpää, kun lisäät siihen happoa, kuten sitruunaa tai etikkaa.
- Älä lisää ruokaan alkoholia tai valkosipulia, ne voivat aiheuttaa ruokaan epämiellyttävän sivumaun.
- Käytä vain ruokaan nähden sopivan kokoisia vakumointipusseja. Jos pussi on liian suuri, sen sisään voi jäädä liikaa ilmaa.
- Jos haluat kypsentää samassa vakumointipussissa monta tuotetta, aseta ne pussiin vierekkäin.
- Jos haluat kypsentää elintarvikkeita yhdellä kertaa monessa vakumointipussissa, asettele pussit vierekkäin ritilälle.
- Tuotteen paksuus vaikuttaa sen kypsennysaikaan.
- Pidä höyryuunin luukku suljettuna koko kypsennyksen ajan. Luukun avaaminen pidentää kypsennysaikaa ja voi vaikuttaa lopputulokseen.
- Sous-vide-kypsennyksen reseptien ohjelämpötiloja ja -aikoja ei aina välttämättä voi noudattaa tarkasti. Muuta asetuksia haluamasi kypsyysasteen mukaan.
- Vesi voi loppua, kun käytät korkeita lämpötiloja ja/tai pitkiä kypsennysaikoja. Vilkaise siksi aina välillä höyryuunin näyttöä.

Vinkkejä

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

Toimintatavan Sous-vide käyttö

- Huuhtele kypsennettävä tuote kylmällä vedellä ja kuivaa se.
- Aseta tuote vakumointipussiin ja lisää halutessasi mausteita tai nestettä.
- Vakumoi tuote kammiovakumointikoneella.
- Saat parhaan tuloksen, kun asetat ritilän kannatintasolle 2.
- Aseta vakumoitu tuote ritilälle. Jos pusseja on useita, asettele ne vierekkäin.
- Valitse Sous-vide.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Tee tarvittaessa muita asetuksia (ks. kappale Käyttö).

Mahdollisia syitä epätyydyttävään lopputulokseen

Vakuumipussi on pullistunut:

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

Tuotteessa on epämiellyttävä sivumaku tai muuten outo maku:

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

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

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

🌡 lämpötila, ◷ kypsennysaika

Sous-vide

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

lämpötila, kypsennysaika

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

Uudelleenlämmitys

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

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

Esivalmistelu

Laita kypsennetyt elintarvikkeet noin 1 tunniksi jääveteen välittömästi kypsennyksen jälkeen. Nopea jäähdytys estää jälkikypsymisen. Näin kypsyysaste pysyy ihanteellisena.
Säilytä elintarvikkeita jäähdytyksen jälkeen jääkaapissa enintään 5 °C lämpötilassa.

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

Asetukset

Sous-vide
Lämpötila: ks. taulukko
Aika: ks. taulukko

Sous-vide

Uudelleenlämmitys toimintatavalla Sous-vide

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

Tuote	[°C]		[2] [min]
	medium[1]	kypsä[1]	
Liha			
Lampaanselykset luineen	58	62	30
Naudansisäfileepihvi, 4 cm paksu	56	61	30
Naudanlihapihvi (sisäpaistista), 2,5 cm paksu	56	–	30
Porsaansisäfilee, kokonainen	63	67	30
Kasvikset			
Kukkakaali, paloiteltu, keskisuuret, suuret palat[3]	85		15
Kyssäkaali, viipaleina[3]	85		10
Hedelmät ja marjat			
Ananas, lohkoina	85		10
Muuta			
Pavut, valkoiset, liotettu, suhde 1 : 2 (pavut : neste)	90		10
Salottisipuli, kokonaisena	85		10

lämpötila, aika

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

[2] Ajat on laskettu tyhjiöpakatuille ruoka-aineille, joiden lämpötila on n. 5 °C (jääkaappilämpötila).

[3] Lämmitä uudelleen vain kastikkeessa valmistettuna.

Kuumennus

Käytä Sous-vide-kypsennettyjen elintarvikkeiden lämmitykseen toimintatapaa Sous-vide (ks. kappale Sous-vide – Uudelleenlämmitys).

Yhdistelmähöyryuunissa elintarvikkeet kuumenevat hellävaraisesti, ne eivät kuivu tai jälkikypsy. Ne kuumenevat tasaisesti eikä niitä tarvitse välillä sekoittaa.

Voit kuumentaa valmiita lautasannoksia (liha, kasvikset, perunat) yhtä hyvin kuin yksittäisiä elintarvikkeita.

Valmistusastiat

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

Aika

Aseta yhtä ruoka-annosta varten ajaksi 10–12 minuuttia. Jos lämmität kerrallaan useita lautasellisia, valitse vähän pitempi aika.
Jos käynnistät useita lämmitystoimintoja peräkkäin, lyhennä toisen ja sitä seuraavien toimintojen aikaa n. 5 minuutilla, koska uunitila on jo valmiiksi lämmin.

Kosteus

Mitä kosteampi elintarvike on, valitse sitä alhaisempi kosteusprosentti valmistuksen aikana.

Vinkkejä

- Älä lämmitä suuria kimpaleita, esim. paistia, kokonaisina, vaan lämmitä elintarvike annoksina.
- Puolita tiiviit tuotteet, kuten täytetty paprika tai kylkirulla.
- Lämmitä kastikkeet erikseen. Poikkeuksena ruoat, jotka valmistetaan kastikkeessa (esim. gulassi).
- Huomioi, että leivitetyt elintarvikkeet, kuten wieninleikkeet, eivät pysy rapeina.

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää lämmityksen ajaksi.

Asetukset

Kuumennus
tai
Yhdistelmäkypsennys | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus

Lämpötila: ks. taulukko
Kosteus: ks. taulukko
Aika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

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

Tuote	[°C]	[%]	* [min]
Kasvikset			
Porkkanat Kukkakaali Kyssäkaali Pavut	120	70	8–10
Lisukkeet			
Nuudelit Riisi Perunat, pitkittäin halkaistuina	120	70	8–10
Knöödelit Perunamuusi	140	70	18–20
Liha ja linnut			
Paisti siivuina, paksuus 1,5 cm Kylkirulla, siivuina Gulassi Lammasragout Königsberger Klopse -lihapullat Broilerleike Kalkkunaleike, siivuina	140	70	11–13
Kala			
Kalafilee Kalapyörykät	140	70	10–12
Valmiit ruoka-annokset			
Spagettia tomaattikastikkeessa Porsaanpaistia, perunoita ja vihanneksia Täytetyt paprikanpuolikkaat ja riisi Kanaviillokkia ja riisiä Vihanneskeitto Kermainen keitto Kirkaslieminen keitto Pataruoat	120	70	10–12

lämpötila, kosteus, aika

* Ajat koskevat ruokia, jotka kuumennetaan lautasella.

Sulatus

Yhdistelmähöyryuunissa 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-/jälkikäsittely

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

Kun sulatat valuvia tuotteita, kuten lintuja, käytä reiällistä valmistusastiaa ja työnnä yleispelti uuniin sen alapuolelle. Näin tuotteet eivät makaa sulamisnesteessään.

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

Vinkkejä

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

Asetukset

Sulatus
tai
Höyrykypsennys

Lämpötila: ks. taulukko
Sulatusaika: ks. taulukko
Tasausaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

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

Pakaste	Määrä	[°C]	[min]	[min]
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

Pakaste	Määrä	[°C]	[min]	[min]
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
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

Mix & Match

Laitteessa on valmiiden ruoka-annosten valmistusta tai kypsennystä varten erikoisohjelma Mix & Match. Sillä voit lämmittää kypsiä ruokia (puolivalmisteita) tai kypsentää tuoreita elintarvikkeita annoksina lautasella.

Lisäksi voit valita, haluatko ruokiin rapean ja ruskistetun pinnan vai hellävaraisesti kypsennetyn mehukkaan pinnan ilman ruskistusta.

Käytä vain elintarvikkeita, jotka ovat hygieenisesti moitteettomia. Jos olet vähänkään epävarma elintarvikkeen kunnosta, heitä se pois.

Vinkki: Suosittelemme käyttämään erikoisohjelmaa Mix & Match Miele-sovelluksella. Miele-sovelluksella voit interaktiivisesti koota lautasannoksia mitä erilaisimmista aineksista ja siirtää ohjelma-asetukset yhdistelmähöyryuuniisi.

Tätä toimintoa varten yhdistelmähöyryuuni on yhdistettävä kotisi WLAN-verkkoon. Ohjeet tähän löydät kappaleesta Ensimmäinen käyttökerta – Miele@home.

Jos et käytä Miele-sovellusta, noudata seuraavia ohjeita ja kokoa lautasannokset oheisten taulukoiden avulla.

Valmistusastiat

Käytä:

- matalaa lautasta tai pientä paistovuokaa
- syvää lautasta tai kulhoa, jos ruoka sisältää nestettä

leivonnaiset, pizzan, rieskat yms. voit laittaa suoraan ritilälle (käytä tarvittaessa leivinpaperia).

Valmisruokien muovipakkaukset eivät ole riittävän kuumuudenkestäviä.
Vaihda siksi valmisruoat sopivaan astiaan.

Neuvoja ruoka-annosten kuumentamiseen

- Käytä friteerattujen tai kuorrutettujen ruokien kuumentamiseen toimintoa Kuumennus rapeaksi ja muulla tavoin kypsennettyjen tai keitettyjen ruokien kuumentamiseen toimintoa Hellävarainen kuumennus.
- Huomioi, että vain elintarvikkeet, jotka olivat rapeita jo ennen uudelleenlämmitystä, tulevat rapeiksi toiminnolla Kuumennus rapeaksi.
- Elintarvike saa olla enintään 2–2,5 cm paksu. Levitä tätä paksummat elintarvikkeet laakeampaan astiaan (esim. pataan) tai leikkaa ne viipaleiksi (liharullat, laatikkoruoat).
- Kuumenna pastaa vain kastikkeessa.
- Astioiden alapintaan voi kertyä vesitippoja. Kuivaa ne pois ennen tarjoilua.

Neuvoja ruoka-annosten kypsentämiseen

- Lihasta tai kalasta irtoavasta nesteestä voit helposti valmistaa kastikkeen: laita raa'an lihan tai kalan alle ennen kypsennystä 1 tl kastikesuurusta. Sekoita kastike sileäksi haarukalla ennen tarjoilua. Kastikesuuruksen sijaan voit käyttää 1 tl perunamuusijauhetta (puolivalmiste) tai 1 mittalusikallisen guargumia.
- Voit tasata ruoka-aineiden kypsymisaikoja paloittelemalla eripituisen kypsymisajan vaativat ainekset erisuuruisiksi paloiksi: Paloittele aines sitä suuremmiksi paloiksi, mitä lyhyemmän kypsennysajan se vaatii (esim. kukkakaali). Ja vastaavasti: Paloittele aines sitä pienemmiksi paloiksi, mitä pitemmän kypsennysajan se vaatii (esim. perunat).
- Voit tasata eripituisia kypsymisaikoja myös asettelemalla ainekset kerroksittain: Aseta lyhyemmän kypsymisajan vaativat ainekset pidemmän kypsymisajan vaativien ainesten alle tai sekoita kaikki pieneksi laatikkoruoaksi.
- Vältät ruoka-aineiden kuivumisen, kun viimeistelet ruoka-annokset kastikkeella tai marinadilla. Vaihtoehtoisesti voit käyttää juustoa tai pekonia.

Erilaisista aineksista koottu ruoka-annos

Kokoa ruoka-annokset sellaisista aineksista – liha, lisukkeet ja kasvikset, joille sopii sama ruskistusasetus. Valittavan asetuksen täytyy sopia kaikille annoksen ruoka-aineille, ainakin jossain määrin. Suosittelemme, että toimit seuraavasti:

- Valitse kypsennystaulukoiden perusteella yksi pääruoka-aine, esim. naudanlihapihvi.
- Valitse sen rinnalle aineksia, joiden ruskistusaste on suurin piirtein samanlainen, esim. vihreät pavut ja riisi.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukoissa on ruoka-aineen kappalekoon tai paloitteluohjeen lisäksi myös ohjeita valmistukseen.

Ruskistusaste näkyy näytössä seitsemän segmentin palkkina. Yleensä kypsennysaika on sitä pidempi, mitä useampi segmentti näkyy täytettynä.

Symboleista näet, mikä ruskistusaste sopii millekin elintarvikkeelle:

Symboli	Merkitys
—	ei sovi
▭	sopii jossain määrin
▬	sopii hyvin

Erikoisohjelman Mix & Match käyttö

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää kuumennuksen tai kypsennyksen ajaksi.

- Valmistele elintarvikkeet tarvittaessa.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Erikoisohjelmat | Mix & Match.
- Jos kuumennat valmiiksi **kypsennettyjä** elintarvikkeita, valitse Hellävarainen kuumennus tai Kuumennus rapeaksi.
- Jos kypsennät **tuoreita** tai esikypsennettyjä elintarvikkeita, valitse Hellävarainen kypsennys tai Kypsennys rapeaksi.
- Muuta tarvittaessa ruskistusastetta.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Aseta ruoka lautasella ritilälle kannatintasolle 2.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Voit käynnistää toiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin.

- Jos ruoka-annos ei toiminnon päätyttyä ole riittävän kuumaa tai kypsää, valitse Jatkoruskistus.

Elintarvikkeiden kuumennus erikoisohjelmalla Kuumennus rapeaksi

Tuote	Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus
Omenastruudeli, 4 cm paksu, valmiiksi paistettu	___□■□___
Paneroitu Camembert, 75 g, valmiiksi paistettu	___□■□___
Patonki, valmiiksi paistettu	___□■□_____
Pieni lehtitaikinakäärö, valmiiksi paistettu	___□■□□___
Tofu-pihvi[1], kypsä	___□□■□___
Sämpylä, esipaistettu tai valmiiksi paistettu, pakattu	___□■□___
Juustohampurilainen, valmiiksi paistettu	___□■_____
Chili con Carne[1], 2 cm paksu, valmiiksi paistettu	___□■□___
Ciabattini, esipaistettu tai valmiiksi paistettu, pakattu	___■□___
Flammkuchen, valmiiksi paistettu	___□■□_____
Lihasuikaleet[1], esikypsennetty tai kypsä	□□■□□___
Lihapulla[1] (porsaanlihasta), 60 g, kypsä	___□■□___
Kevätkääryle, 100 g, kypsä	_____□■□
Kaiserschmarrn-pannukakku[1], pakaste, sulatettu	___□□■□□___
Peruna, enimmäkseen kiinteä, viipaleina, kypsä	___□■□___
Perunataskut, kypsä	___□□■□___
Lasagne[1], 3 cm paksu, kypsä	___■□___
Makaronilaatikko[1], 4,5 cm paksu, kypsä	___□■___
Ohukaiset[1]	___□■□___
Pizza, kypsä	□□■□□□___
Quiche, 3,5 cm paksu, kypsä	_____□■□
Raastepihvi[1], kypsä	___■□___
Röstikolmiot, kypsä	___□■□___
Leike, kypsä	___□■□□___

[1] ei tule rapeaksi, täytyy vain lämmittää riittävästi (> 65 °C).

Muita käyttötapoja

Elintarvikkeiden kypsennys erikoisohjelmalla Kypsennys rapeaksi

Tuote	Valmistusohje	Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus
Liha[1]		
Braatvursti, 100 g korkea, keitetty	pinnassa viiltoja	▭ ▬ ▭
Lihapulla, 60 g, 2,5 cm paksu	maustettu jauheliha	▭ ▬ ▭
Broilerin rinta, 3 cm paksu, raaka	marinoimaton, maustettu	▭ ▭ ▬
Broilernuija, raaka	marinoitu	▭ ▭ ▭ ▬
Vasikanseläke, 2,5 cm paksu, raaka	marinoitu, kastikkeessa	▬
Kasslerpihvi, 3,5 cm paksu, raaka	–	▭ ▬ ▭ ▭ ▭
Lampaan kyljys, 2 cm paksu, raaka	marinoitu	▭ ▬ ▭ ▭
Naudanlihapihvi, 3 cm paksu, raaka	marinoitu	▭ ▬ ▭
Porsaansisäfilee, 4 cm paksu, raaka	pekoniin kääritty, suolaa, mustapippuria	▭ ▭ ▬ ▭
Porsaankotletti, 1,5 cm paksu, raaka	paneroitu, kevyesti öljytty	▬
Kala[1]		
Ruijanpallaspihvi, 3 cm paksu, raaka	marinoitu	▭ ▬
Turskafilee, 3,5 cm paksu, raaka	marinoitu	▬ ▭ ▭
Lohifilee, 3 cm paksu, raaka	maustettu	▭ ▭ ▬ ▭ ▭
Merilohifilee, 3 cm paksu, raaka	maustettu, kuorrutus: pinaattia, fetaa	▬ ▭
Tonnikalafilee, 3 cm korkea, raaka	marinoitu	▭
Wels-varras, 50 g kuutioina, raaka	marinoitu, pekoniin kääritty	▭ ▭ ▭ ▬
Kasvikset		
Munakoiso, 2 cm paksu, raaka	marinoitu	▬ ▭
Kukkakaali, isoina kukintoina, raaka	suolaa ja mustapippuria, voinokareita	▭ ▭ ▬ ▭
Parsakaali, suurina kukintoina, raaka	juustokastike	▭ ▬ ▭
Vihreät pavut pekonissa, raaka	pekoniin kääritty, maustettu	▬ ▭
Perunat, kiinteät, 3 mm viipaleina, raaka	voita, suolaa tai juustoa	▭ ▭ ▭ ▬
Kyssäkaali, 2 cm viipaleina, raaka	mustapippuria, suolaa, muskottia,	▭ ▭ ▬ ▭
Myskikurpitsa, 2 cm kuutioina, raaka	suolaa, mustapippuria, kurpitsansiemenöljyä	▬ ▭ ▭
Maissintähkät, raaka	suolaa, voita	▭ ▭ ▬ ▭
Porkkanat, 2 cm viipaleina, raaka	suolaa, mustapippuria, voita	▭ ▭ ▬ ▭

Tuote	Valmistusohje	Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus
Paprika, suurina paloina, raaka	marinoitu	□□□■□ ___
Kesäkurpitsa, 2 cm viipaleina, raaka	marinoitu	___□□■□□___
Pasta & riisi		
Tuorepasta, tortellini, esikypsennetty	–	□_____
Lasagne, 3 cm paksu, esikypsennetty	–	■□_____
Makaronilaatikko, 2 cm paksu, esikypsennetty	–	■_____
Riisi, tumma riisi, kypsennysaika 8 minuuttia, raaka	suolaa, 1 : 2 (riisi : neste)	___□■□___
Riisi, Parboil-riisi, kypsennysaika 8–12 minuuttia, raaka	suolaa, 1 : 1,5 (riisi : neste)	____□■□___
Riisi, esikypsytetty	–	□□■□___
Pizza yms.		
Paneroitu Camembert, 25 g, pakaste	sulatettu	■□□□___
Patonki, pakastettu tai esipaistettu	sulatettu	□■_____
Sämpylät, pakastettu tai esipaistettu	sulatettu	□■□___
Juustohampurilainen, esipaistettu	–	■_____
Taatelit pekonissa, raaka	–	___□□■□___
Flammkuchen-rieska, raaka	Käytä kylmäaltaasta ostettua valmistaikinaa	____□■□___
Kevätkääryle, 100 g, pakaste	sulatettu	___□■□___
Grillijuusto, 90 g, esikypsennetty	–	____□■□
Perunataskut, pakaste	sulatettu	■□_____
Gnocchi, esikypsytetty	voita, suolaa, juustoa	■_____
Perunaletut (valm.taikina), raaka	kevyesti öljytty	____□■□___
Schupfnudeln-pastaa, esikypsytetty	–	□□■□□□___
Tofu-pihvi, 80 g, kypsä	–	■_____
Pizza, kypsä	–	□■□___
Röstikolmiot, pakaste	sulatettu	■□_____
Sipulipiirakka, 2,5 cm paksu	esipaistettu	_____■□
Jälkiruoat		
Kaiserschmarrn-pannukakku, kypsä	–	___□□■□□___

[1] Lisää 1 tl kastikesuurusta raa'an lihan/kalan alle.

Muita käyttötapoja

Erikoisohjelmalla Hellävarainen kypsennys valmistettavaksi sopivat elintarvikkeet

Tuote	Valmistusohje
Liha[1]	
Bockwurst-makkara (porsas), 100 g, kypsä	–
Naudanfileevarras, 50 g kuutioina, raaka	marinoitu, pekoniin kääritty
Porsaanfileevarras, 50 g kuutioina, raaka	marinoitu, paprikaa ja sipulia
Broilerin rinta, 3 cm paksu, raaka	marinoimaton, maustettu
Vasikanseläke, 2,5 cm paksu, raaka	marinoitu, kastikkeessa
Kassler, 3,5 cm paksu, raaka	–
Kala[1]	
Purotaimen, kokonainen, 350 g, raaka	maustettu, täyte: voita, yrttejä
Ruijanpallaspihvi, 3 cm paksu, raaka	marinoitu
Turskafilee, 3,5 cm paksu, raaka	marinoitu
Lohifilee, 3 cm paksu, raaka	maustettu
Merilohifilee, 180 g	kuorrutus: pinaattia ja ranskankermaa
Tonnikalafilee, 3 cm korkea, raaka	marinoitu
Wels-varras, 50 g kuutioina	marinoitu, pekoniin kääritty
Kasvikset	
Kukkakaali, isoina kukintoina, raaka	maustettu
Parsakaali, suurina kukintoina, raaka	maustettu, juustokastikkeessa/ilman kastiketta
Perunat, kiinteät, neljään osaan lohkottuina, raaka	suolaa
Kyssäkaali, 2 cm viipaleina, raaka	mustapippuria, suolaa, muskottia
Myskikurpitsa, 1,5 cm kuutioina, raaka	suolaa, mustapippuria, kurpitsansiemenöljyä
Maissintähkät, raaka	suolaa, voita
Porkkanat, 2 cm viipaleina, raaka	suolaa, mustapippuria, voita
Paprika, suurina paloina, raaka	marinoitu
Ruusukaalit, kokonaisena, raaka	mustapippuria, suolaa, muskottia
Parsa, tankoina, kokonaisena, raaka	suolaa, voita
Bataatti, 1,5 cm kuutioina/lohkoina, raaka	suolaa
Kesäkurpitsa, 2 cm viipaleina, raaka	marinoitu

Tuote	Valmistusohje
Pasta & riisi	
Tuorepasta, tortellini, esikypsennetty	kastikkeessa
Sarvimakaroni, lyhyt, raaka	suolaa, 1 : 3 (pasta : vesi)
Riisi, Basmatiriisi, kypsennysaika 10 minuuttia, raaka	suolaa, 1 : 2,5 (riisi : neste)
Riisi, tumma riisi, kypsennysaika 8 minuuttia, raaka	suolaa, 1 : 2 (riisi : neste)
Riisi, Parboil-riisi, kypsennysaika 8–12 minuuttia, raaka	suolaa, 1 : 2 (riisi : neste)
Riisi, pyöreäjyväinen riisi, kypsä	–
Keittonuudelit, raaka	liha-/tai kasvisliemessä
Pizza yms.	
Gnocchi, esikypsytetty	suolaa, voita
Perunamuusi, valmis	–
Schupfnudeln-pastaa, esikypsytetty	suolaa, voita

[1] Lisää 1 tl kastikesuurusta raa'an lihan/kalan alle.

Menukypsennys – automaattinen

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

Ateriakokonaisuuden ruoka-aineet laitetaan Menu-kypsennyksessä uuniin eri aikaan, jotta ne olisivat valmiita samaan aikaan.
Voit valita ruoat haluamassasi järjestyksessä, sillä yhdistelmähöyryuuni lajittelee ne automaattisesti kypsennysajan pituuden mukaan ja ilmoittaa näytössä, milloin mikäkin ruoka-aine pitää laittaa uuniin.

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

Erikoisohjelman Menukypsennys käyttö

- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Erikoisohjelmat | Menukypsennys.
- Valitse haluamasi ruoka-aine.

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

- Valitse haluamasi arvot ja vahvista jokainen valinta valitsemalla *OK*.
- Valitse Lisää kypsennettävä.
- Valitse haluamasi ruoka-aine ja toimi kuten ensimmäisen ruoka-aineen kohdalla.
- Toista tarvittaessa kolmannen ruoka-aineen osalta.

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

- Jos kypsennät valuttavia tai värjääviä elintarvikkeita reiällisissä valmistusastioissa, aseta ne alimmaksi, heti yleispellin yläpuolelle. Näin vältät makujen siirtymisen ruoasta toiseen sekä nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Kun lämmitysaika on päättynyt, näyttöön tulee ilmoitus, milloin seuraava raaka-aine on laitettava uuniin. Kun tämä ajankohta koittaa, laitteesta kuuluu merkkiääni.
Sama toistuu tarvittaessa kolmannen raaka-aineen kohdalla.

Voit halutessasi valita ateriakokonaisuuksiin myös ruoka-aineita, joita ei löydy luettelosta. Tarkempia tietoja löydät kappaleesta Höyrykypsennys – Menu-kypsennys – manuaalinen.

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

Täyttömäärä

Täytä umpioitavat tuotteet ilmavasti 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 kytkeytynyt pois päältä.
- Ota tölkit lopuksi uunista, peitä ne pyyhkeellä ja anna niiden jäähtyä hitaasti noin vuorokauden ajan.

Elintarvikkeiden umpiointi

- Työnnä reiällinen valmistusastia tai ritilä kannatintasolle 1.
- Aseta tölkit valmistusastiaan tai ritilälle. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat | Erikoisohjelmat | Umpioiminen
tai
Höyrykypsennys

Lämpötila: ks. taulukko
Umpiointiaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia.

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.

Leivonnaiset (Umpioiminen)

Umpioitaviksi soveltuvat kakku- ja sokerikakkutaikina- sekä hiivataikinaleivonnaiset. Leivonnaiset säilyvät n. 6 kuukautta.
Hedelmiä tai marjoja sisältävät leivonnaiset eivät sovellu varastoitaviksi, ne on nautittava 2 päivän kuluessa.

Käytä vain ehjiä, puhtaita lasitölkkejä ja tarvikkeita. Tölkkien alaosan on oltava yläosaa kapeampi. Parhaiten tarkoitukseen sopivat 0,25 l tölkit.

Tölkeissä on oltava umpiointirengas, lasikansi ja jousellinen sulkemismekanismi.

Käytä samankokoisia tölkkejä, jotta kaikki valmistuvat yhtä aikaa.

- Voitele tölkit voilla lähes reunaan saakka (jätä n. 1 cm reunan alapuolelta voitelematta).
- Jauhota tölkit korppujauholla.
- Täytä tölkit 1/2 tai 2/3 täyteen taikinalla (noudata reseptin ohjeita). Huolehdi siitä, että tölkkien reunat pysyvät puhtaina.
- Työnnä ritilä kannatintasolle 1.
- Laita **avoimet** samansuuruiset lasitölkit ritilälle. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Sulje tölkit **heti** umpioimisen jälkeen umpiointirenkaalla, kannella ja sulkemismekanismilla. Leivonnaiset eivät saa jäähtyä ennen tölkkien sulkemista. Jos taikina on noussut vähän tölkin reunan yli, voit painaa sen sisään tölkin kannen avulla.

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän umpiointiajan. Tarvittaessa voit pidentää umpiointiaikaa.

Taikina	Toimintatapa	Vaihe	[°C]	[%]	[min]
Kakkutaikina		–	160	–	35–45
Sokerikakkutaikina		–	160	–	50–55
Hiivataikina		1 2	30 160	100 30	10 30–35

lämpötila, kosteus, umpiointiaika
ylä-/alalämpö, yhdistelmäkypsennys + ylä-/alalämpö

Kuivattaminen

Käytä elintarvikkeiden kuivaamiseen vain erikoisohjelmaa Kuivattaminen tai toimintatapaa Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus, jotta kosteus pääsee haihtumaan tuotteista.

Banaanit, ananas ja kantarellit eivät sovellu kuivattaviksi.

- Leikkaa kuivattavat tuotteet tasakokoisiksi paloiksi.
- Aseta leivinpaperia ritilän päälle ja levitä kuivattavat tuotteet siihen tasaisesti yhdeksi ohueksi kerrokseksi.
- Anna hedelmien ja vihannesten jäähtyä kuivauksen jälkeen.
- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa. Huolehdi siitä, ettei säilytysastioihin pääse kosteutta, muuten sisältö voi homehtua tai mädäntyä.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat | Erikoisohjelmat | Kuivattaminen
Lämpötila: ks. taulukko
Kuivausaika: ks. taulukko

tai

Yhdistelmäkypsennys | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus
Lämpötila: ks. taulukko
Kosteus: 0 %
Kuivausaika: ks. taulukko

Taulukon kuivausajat ovat suuntaa antavia. Suosittelemme, että valitset ensin lyhimmän kuivausajan. Tarvittaessa voit pidentää aikaa.

Kuivattava tuote	[°C]	[h]
Omenat, renkaina	70	6–8
Aprikoosit, puolitettuina, kivettöminä	60–70	10–12
Päärynät, lohkoina	70	7–9
Yrtit	40	1,5–2,5
Sienet*	50	5–7
Tomaatit, viipaleina	70	7–9
Sitrushedelmät, viipaleina	70	8–9
Luumut, kivettöminä	60–70	10–12

lämpötila, kuivausaika (tuntia)

* kuivattavaksi soveltuvat tatit, siitakesienet, suppilo- ja kosteikkovahverot, mustat torvisienet sekä haperot. Sienet ovat kuivuneet riittävästi, kun ne “rapisevat”.

Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa yhdistelmähöyryuunilla mehua pehmeistä ja keskikovista marjoista ja hedelmistä.

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

Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedelmät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

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

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

Vinkkejä

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

Höyrymehun valmistus

- Laita esikäsitellyt hedelmät tai marjat reiälliseen valmistusastiaan.
- Aseta sen alle reiätön valmistusastia tai yleispelti, jotta saat valuvan mehun talteen.

Asetukset

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: 40–70 minuuttia

Ryöppäys

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

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

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat | Erikoisohjelmat | Ryöppäys

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Ryöppäysaika: 1 minuutti

Astioiden desinfiointi

Yhdistelmähöyryuunissa sterilointi vastaa perinteistä keittämällä sterilointia, ja astiat ja tuttipullot ovat ohjelman päätyttyä steriilejä. Muista kuitenkin varmistaa valmistajan tiedoista, että kaikki osat ovat lämmönkestäviä (100 °C) ja höyrynkestäviä.

Irrota tuttipullojen osat toisistaan. Kokoa pullot vasta, kun ne ovat täysin kuivuneet. Jos kokoat ne märkinä, niihin voi alkaa muodostua uudelleen bakteereja.

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat | Erikoisohjelmat | Astioiden sterilointi
Aika: 1 minuutti – 10 tuntia

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: 15 minuuttia

Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Käytä lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritilä kannatintasolle 2 ja aseta lämmitettävät astiat ritilälle. Jos astia on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle. Tarvittaessa voit poistaa kannattimet uunista.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Erikoisohjelmat.
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kestoaika.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja varusteisiin. Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.
Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa jopa 2 tuntia.

Huomaa kuitenkin, että ruoan laatu voi heiketä, jos pidät sitä lämpimänä pitkään.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Erikoisohjelmat.
- Valitse Lämpimänäpito.
- Laita lämpimänä pidettävä ruoka uuniin ja vahvista valitsemalla *OK*.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kestoaika.

Hiivataikinan kohotus

- Valmista taikina reseptin mukaan.
- Aseta avoin taikinakulho reiälliseen valmistusastiaan tai ritilän päälle. Jos takinakulho on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle. Tarvittaessa voit poistaa kannattimet uunista.

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat | Erikoisohjelmat | Hiivataikinan kohotus
tai
Höyrykypsennys
Lämpötila: 30 °C
Kosteus: 100 %
Aika: ks. resepti

Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 70 °C
Aika: 2 minuuttia

Liivatteen sulatus

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Liivatteen sulatus

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 90 °C
Aika: 1 minuutti

Hunajan pehmentäminen

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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Hunajan pehmentäminen

tai

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

Suklaan sulatus

Voit sulattaa yhdistelmähöyryuunissa kaikentyyppistä 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

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Suklaan sulatus

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 65 °C
Aika: 20 minuuttia

Silavan sulatus

Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Silavan sulatus

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: 4 minuuttia

Sipulien haudutus

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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Sipulien haudutus

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: 4 minuuttia

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

Automaattiohjelmat Auto | Hedelmät | Omenat | Kokonainen

tai

Höyrykypsennys
Lämpötila: 50 °C
Käsitelyaika: 5 minuuttia

Munakokkelin valmistus

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

Asetukset

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: 4 minuuttia

Marmeladi

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

Tölkit

Käytä säilömiseen vain virheettömiä, puhtaita, enint. 250 ml:n tölkkejä, joissa on Twist-Off-kansi.

Kun olet täyttänyt tölkit marmeladilla, pyyhi jokaisen tölkin reunat puhtaiksi puhtaalla liinalla ja kuumalla vedellä.

Esivalmistelu

Perkaa hedelmät huolellisesti, pese ne nopeasti mutta perusteellisesti ja valuta lopuksi hyvin. Huuhtele marjat hyvin varovasti, jottei niiden rakenne mene rikki. Poista kivet tai siemenet.

Soseuta hedelmät, koska muuten marmeladista ei tule kiinteää. Lisää hedelmäsoseeseen tarvittava määrä hyytelösokeria (ks. sokeripakkauksen ohje). Sekoita huolellisesti.

Jos käytät hyvin makeita hedelmiä tai marjoja, voit lisätä marmeladiseokseen sitruunahappoa.

Marmeladin valmistus

- Täytä tölkit enintään 2/3 täyteen.
- Aseta avoimet tölkit reiälliseen valmistusastiaan tai ritilän päälle.
- Anna tölkkien seistä 1–2 minuuttia toiminnon päätyttyä.
- Sulje sen jälkeen kannet ja anna tölkkien jäähtyä.

Asetukset

Yhdistelmäkypsennys | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus
Lämpötila: 150 °C
Kosteus: 0 %
Aika: 35–45 minuuttia

Vihannesten ja hedelmien kalttaaminen

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat | Grilli laaja
Teho: 3
Aika: ks. taulukko

Ruokalaji	[min]
Paprika	10
Tomaatit	7

Aika

Asetukset

Höyrykypsennys
Lämpötila: 100 °C
Aika: ks. taulukko

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

Aika

Jogurtin valmistus

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

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

Jogurtinsiemenen on oltava tuoretta (vain vähän aikaa säilytettyä).

Voit käyttää jogurtin valmistukseen huoneenlämmössä säilyvää UHT-käsiteltyä maitoa tai tuoretta maitoa.
UHT-maitoa ei tarvitse kuumentaa ennen käyttöä. Tavallinen maito sen sijaan täytyy ensin kuumentaa 90 °C:n lämpötilaan (ei kuitenkaan kiehuvaksi), minkä jälkeen se on jäähdytettävä 35 °C:seen. Tuoreesta maidosta tulee vähän kiinteämpää jogurttia kuin UHT-maidosta.

Jogurtin ja maidon rasvapitoisuuden pitää olla sama.

Älä liikuta tai täristä tölkkejä kesken jogurtinvalmistuksen.

Siirrä jogurtti jääkaappiin välittömästi valmistuksen jälkeen.

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

Vinkki: Jos käytät erikseen ostettua jogurtin bakteerikantaa, voit valmistaa jogurtin maidon ja kerman seoksesta. Sekoita keskenään $^3/_4$ litraa maitoa ja $^1/_4$ 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

Automaattiohjelmat Auto | Erikoisohjelmat | Jugurtin valmistus

tai

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

Mahdollisia syitä epätyydyttävään lopputulokseen

Jogurtti jää juoksevaksi:
Siemenenä käytetyn jogurtin väärä säilytys, kylmäketju on katkennut, pakkaus on vahingoittunut, maitoa ei kuumennettu tarpeeksi.

Neste heroittuu:
Astioita on liikutettu kesken valmistuksen, jogurttia ei jäähdytetty riittävän nopeasti.

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

Automaattiohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

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

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat Auto.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Vinkki: Valitsemalla ℹ Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin tuote tulee laittaa uuniin tai milloin se pitää kääntää.

Ohjeita käyttöön

- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Ilmoitettu ruoka-aineen paino tarkoittaa kappalekohtaista painoa. Voit kypsentää kerralla joko yhden 250 g:n palan lohta tai kymmenen palaa lohta à 250 g.
- Kypsyysaste ja ruskistusaste näkyvät näytössä palkkina, jossa on seitsemän segmenttiä. Voit asettaa haluamasi kypsyys- tai ruskistusasteen navigointialueen avulla.
- Käytä paistamiseen ruokaohjeissa ilmoitettuja vuokia.
- Ryhmässä Riisi on pitkäjyväinen riisi- ja pyöreäjyväinen riisi -ohjelmien lisäksi valittavana vaihtoehto Yleinen. Käytä tätä automaattiohjelmaa, kun haluat kypsentää sellaista pitkäjyväistä tai pyöreäjyväistä riisiä, jolle ei ole käytettävissä omaa erikoisohjelmaa.
- Joissakin automaattiohjelmissa voit siirtää aloitus– tai lopetusaikaa asettamalla Aloitus klo– tai Valmis klo –ajan.
- Valikon kohdasta Näytä kypsennysvaiheet saat näkyviin luettelon automaattiohjelman kypsennysvaiheista. Joissakin automaattiohjelmissa on lisäksi valikon kohta Näytä toiminnot. Tästä valikon kohdasta voit hakea esiin toimintoja, kuten milloin ruoka laitetaan uuniin tai ainesosia lisätään. Kun kypsennystoiminto on käynnissä, voit hakea nämä toiminnot näyttöön kohdasta ℹ Info.
- Kun asetat valmistettavia ruokia kuumaan uuniin, ole varovainen, kun avaat luukun. Uunista voi tulla kuumaa höyryä. Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes höyry on haihtunut. Ole varovainen, ettet joudu kosketuksiin kuuman höyryn tai uunitilan kuumien pintojen kanssa. Palovammojen vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkopaistaminen.
- Voit tallentaa automaattiohjelmia myös kohtaan Omat ohjelmat. Valitse tällöin automaattiohjelman päätyttyä hipaisupainike ⮌.

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

- Voit yhdistää samaan ohjelmaan jopa 9 erilaista vaihetta ja tehdä siten ohjelmista lempiruokiesi tai muiden usein käyttämiesi reseptien valmistukseen sopivia. Voit valita jokaisen vaiheen asetukset, kuten uunin toimintatavan, lämpötilan ja kestoajan erikseen.
- Voit nimetä laatimasi ohjelmat reseptiesi mukaan.

Kun myöhemmin haet ohjelman esiin ja käynnistät sen, kaikki toimii automaattisesti.

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

- Tallenna automaattiohjelma tai erikoisohjelma omaksi ohjelmaksi sen päätyttyä.
- Tallenna toiminto, johon olet asettanut kestoajan, sen päätyttyä.

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

Omien ohjelmien laatiminen

■ Valitse Omat ohjelmat [ ].

■ Valitse Luo ohjelma.

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

■ Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

Jos valitset toiminnon Esilämmitys, päätä ensimmäinen kypsennysvaihe siihen. Lisää sitten seuraava kypsennysvaihe valitsemalla Lisää kypsennysvaihe ja antamalla kestoaika. Vasta tämän jälkeen voit tallentaa tai käynnistää ohjelman.

■ Valitse tarvittaessa Muut parametrit kytkeäksesi toiminnot Booster ja Crisp function päälle tai pois päältä.

■ Valitse Päätä kypsennysvaihe.

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

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

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

■ Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Tallenna.

■ Anna haluamasi ohjelman nimi.

■ Valitse ✓.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

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

Omien ohjelmien käynnistys

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse Omat ohjelmat [ ].
- Valitse haluamasi ohjelma.
- Valitse Suorita.

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

- Käynnistys heti
  Ohjelma käynnistyy heti. Uunitilan lämmitys kytkeytyy heti päälle.
- Valmis klo
  Aseta kellonaika, jolloin haluat uunin toiminnan päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
- Aloitus klo
  Anna kellonaika, jolloin haluat uunin käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.
- Näytä kypsennysvaiheet
  Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.
- Näytä toiminnot
  Tarvittavat toiminnot, kuten ohjeet tuotteen laittamiseksi uuniin, tulevat näyttöön.

- Valitse haluamasi valikon kohta.

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamanasi ajankohtana.

Valitsemalla ℹ Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin tuote tulee laittaa uuniin tai milloin se pitää kääntää.

- Kun ohjelma on päättynyt, valitse hipaisupainike [ ].

Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

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

Nimen muuttaminen

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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

Omien ohjelmien poistaminen

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

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.
Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaisiksi, älä tummanruskeiksi.

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kestoaika. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Yleensä voit käyttää ritilää, leivinpeltiä, yleispeltiä ja kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.
- Aseta paistovuoat aina ritilälle.
- Paista kakkujen, pizzan tai patonkien kaltaiset pakasteet aina ritilällä.

Yleispelti voi vääntyä korkeissa lämpötiloissa niin pahasti, ettet saa sitä kuumana ulos uunista.

- Ranskanperunoiden kaltaiset pakasteet voit paistaa yleispellillä. Kääntele pakasteita kypsennyksen aikana useita kertoja.
- Paista enintään 2 kannatintasolla samanaikaisesti. Kun valmistat kosteita leivonnaisia, kuten luumupiirakkaa, paista vain yhdellä kannatintasolla kerrallaan.

Leivinpaperin käyttö

Mielen varusteissa, kuten yleispellissä, on PerfectClean-pinnoite (katso kappale Puhdistus ja hoito). PerfectClean-käsiteltyjä pintoja ei yleensä tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla.

■ Käytä leivinpaperia, kun paistat:

- suolaliuosta sisältäviä leivonnaisia, sillä taikinan sisältämä suolaliuos voi vahingoittaa peltien PerfectClean-pinnoitettua pintaa
- paljon munanvalkuaista sisältäviä leivonnaisia, kuten kääretorttupohjaa, marenkeja tai macaroneja, sillä ne ottavat helposti kiinni peltiin
- lehti- tai struudelitaikinaleivonnaisia
- pakasteita ritilällä
- ranskanperunoita tai muita vastaavia pakasteita yleispellillä

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Käytä leivonnaisten paistoon mieluiten tummia vuokia. Vältä vaaleita ohutseinämäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuokia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raa'aksi.
- Leipävuoat ja muut pitkänmalliset vuoat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Kun paistat pakastettuja tuotteita, kuten ranskanperunoita, lohkoperunoita, kakkuja, pizzaa tai patonkeja, valitse keskimmäisin pakkauksessa ilmoitettu paistolämpötila.
- Jos paistoaika on ilmoitettu aikavälinä, kokeile kypsyyttä lyhimmän ajan kuluttua. Tee se työntämällä puutikku taikinaan. Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmäkypsennys

Tämä toimintatapa käyttää uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Kypsennettävän tuotteen pinta ei kuivu, kun uunitilaan lisätään kosteutta. Leipä, sämpylät ja lehtitaikinaleivonnaiset saavat kiiltävän, rapean pinnan.

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus
- Yhdistelmäkyps. + Ylä-/alalämpö
- Yhdistelmäkypsennys + Grilli

Suosittelemme, että paistat leivän ja sämpylät useammalla kypsennysvaiheella: Leivät saavat kiiltävän pinnan, kun höyrytät niitä 1. vaiheessa (maksimaalinen kosteus, matala lämpötila). Pinta saa väriä seuraavassa vaiheessa suurella kosteudella korkeassa lämpötilassa. Lopuksi pinta kuivataan alhaisessa kosteudessa keskimääräisessä tai korkeassa lämpötilassa.

Vinkki: Reseptejä ja paistotaulukoita, joissa on ohjeet toimintatapojen, lämpötilojen, kosteuden ja paistoaikojen valintaan, löydät Mielen keittokirjasta/reseptivihosta Leivonta – Ruoanlaitto – Kosteuspaisto.

Automaattiohjelmat Auto

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus

Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa leivonnaisia usealla kannatintasolla samanaikaisesti.

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

Voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin Ylä-/alalämpö-toiminnolla, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan.

Ylä-/alalämpö

Käytä tätä toimintatapaa perinteisillä resepteillä tehtyjen leivonnaisten paistoon. Jos käytät vanhojen keittokirjojen reseptejä, aseta uunin lämpötila 10 °C reseptissä mainittua alhaisemmaksi. Kypsennysaika ei muutu.

Paista vain yhdellä kannatintasolla. Kun paistat piirakkaa pellillä, käytä kannatintasoa 2.

Tehopaisto

Tämä toimintatapa soveltuu kosteita täytteitä sisältävien leivonnaisten, kuten pizzan, quiche-tyyppisten piirakoiden yms. paistoon.
Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

Alalämpö

Valitse tämä toimintatapa paistoajan loppupuolella, jos haluat, että leivonnaisen pohja ruskistuu normaalia enemmän.

Ylälämpö

Valitse tämä toimintatapa paistoajan loppupuolella, jos haluat, että leivonnaisen pinta ruskistuu normaalia enemmän.

Tämä toimintatapa soveltuu gratinointiin ja laatikkoruokien kuorruttamiseen.

Erikoisleivonnaiset

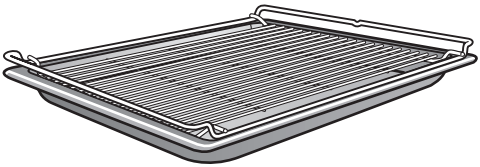
Käytä tätä toimintatapaa murotaikinaleivonnaisten ja pakastesuolarinkelien paistoon.

Eco-Kiertoilma

Valitse tämä toimintatapa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa tai vaaleita piparkakkuja, niin säästät energiaa.

Vinkkejä lihan ja kalan paistoon

- Älä koskaan paista lihaa jäisenä, sillä se kuivuu liikaa paistamisen aikana. Sulata liha ennen kypsennystä.
- Poista nahka ja kalvot ennen kypsennystä.
- Marinoi ja mausta liha mieltymystesi mukaisesti.
- Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti valitse mahdollisimman samanpaksuisia lihoja.
- Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Uunitila pysyy puhtaampana ja voit käyttää pellille kertyvän lihamehun kastikkeen valmistukseen.



- Anna valmiin paistin tasaantua huoneenlämmössä n. 10 minuuttia. Näin lihaneste ehtii jakautua lihaan tasaisesti.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmäkypsennys

Tämä toimintatapa käyttää uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Kypsennettävän tuotteen pinta ei kuivu, kun uunitilaan lisätään kosteutta. Lihasta tulee erityisen mureaa ja mehukasta ja sen pinnasta kauniin ruskea ja rapea. Käytä liha-, kala- ja linturuokien kypsennykseen toimintatapaa Yhdistelmäkypsennys.

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus
- Yhdistelmäkyps. + Ylä-/alalämpö
- Yhdistelmäkypsennys + Grilli

Suosittelemme, että kypsennät lihan hitaasti ja hellävaraisesti useammassa vaiheessa: Käytä 1. vaiheessa korkeaa lämpötilaa, jotta pinta ruskistuu. Käytä 2. vaiheessa enemmän kosteutta ja alenna lämpötilaa. Näin liha paistuu tasaisesti ja lihassäikeiden proteiinit avautuvat, mikä tekee lihasta erityisen mureaa.

Vinkki: Reseptejä ja paistotaulukoita, joissa on ohjeet toimintatapojen, lämpötilojen, kosteuden ja paistoaikojen valintaan, löydät Mielen keittokirjasta/reseptivihosta Leivonta – Ruoanlaitto – Kosteuspaisto.

Automaattiohjelmat Auto

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus

Tämä toimintatapa sopii liha- ja linturuokien paistamiseen, kun haluat niihin ruskean ja rapean pinnan.

Voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin Ylä-/alalämpö-toiminnolla, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan.

Ylä-/alalämpö

Käytä tätä toimintatapaa perinteisillä resepteillä tehtyjen leivonnaisten paistoon. Jos käytät vanhojen keittokirjojen reseptejä, aseta uunin lämpötila 10 °C reseptissä mainittua alhaisemmaksi. Kypsennysaika ei muutu.

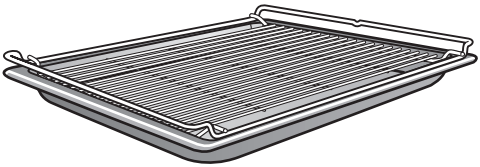
Valitse toimintatapa Alalämpö paistoajan loppupuolella, jos haluat että tuotteen pohja ruskistuu normaalia enemmän.

Älä valitse toimintatapaa Tehopaisto lihan paistamiseen, sillä liha ruskistuu liikaa ja paistinliemi tummuu.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Jos avaat luukun grillauksen aikana, ohjaustaulu tulee erittäin kuumaksi.
Pidä luukku suljettuna grillauksen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

- Uunia ei tarvitse esilämmittää ennen grillausta. Laita tuote kylmään uuniin.
- Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Poikkeus: Kun grillaat kannatintasolla 3, työnnä yleispelti yhtä kannatintasoa alemmaksi kuin ritilä.



- Kun grillaat kalaa, aseta kalan alle juuri kalan kokoinen pala leivinpaperia.
- Grillaa paksut tuotteet, kuten broilerinpuolikkaat kannatintasolla 2, ja ohuet tuotteet, kuten pihvit kannatintasolla 3.
- Käännä grillattava tuote, kun $^{2}/_{3}$ ajasta on kulunut. Poikkeus: Kalaa ei tarvitse kääntää.

Vinkkejä grillaukseen

- Marinoi vähärasvainen liha tai sivele sen pintaan öljyä. Muut rasvat tummuvat tai alkavat savuta helposti.
- Leikkaa makkaroihin vinoja viiltoja ennen grillausta.
- Grillaa suunnilleen samanpaksuisia liha- tai kalapaloja, jotta ne kypsyvät mahdollisimman samanaikaisesti.
- Lihan **kypsyysasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
  - **verinen/rosé**
    Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
  - **medium**
    Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
  - **kypsä**
    Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsää.
- Jos isomman grillattavan tuotteen pinta alkaa olla voimakkaasti ruskistunut, mutta sisin osa ei ole vielä kypsä, siirrä tuote alemmalle kannatintasolle tai alenna grillaustehoa.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmäkypsennys + Grilli

Tämä toimintatapa soveltuu sellaisten tuotteiden grillauksen, joiden pintaan halutaan väriä, mutta jotka eivät saa kuivua, kuten maissintähkät.

Grilli laaja

Käytä tätä toimintatapaa ohuiden tuotteiden grillaamiseen, kun grillattavaa on paljon, ja ruokien gratinointiin isoissa vuoissa.

Grilli pieni

Käytä tätä toimintatapaa ohuiden tuotteiden grillaamiseen, kun grillattavaa on vähän, ja ruokien gratinointiin pienissä vuoissa.

Kiertoilmagrilli

Tämä toimintatapa soveltuu läpimitaltaan suurempien tuotteiden, kuten kokonaisen broilerin tai liharullan grillaukseen.

Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan, kannattimien ja varusteiden jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa niitä käsin.

⚠ Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia yhdistelmähöyryuunin puhdistukseen.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Yhdistelmähöyryuunin etupinta ei esimerkiksi kestä tavallista uuninpuhdistusainetta tai kalkinpoistoaineita.

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

Poista puhdistusaineiden jäämät välittömästi.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa yhdistelmähöyryuunia.

Puhdista uunitila, luukun sisäpuoli ja luukun tiiviste heti, kun uuni on jäähtynyt. Lika pinttyy nopeasti uunitilaan ja pintojen puhdistaminen vaikeutuu.

Käytä puhdistukseen vain tavallisia kotitalouskäyttöön tarkoitettuja pesuaineita.

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

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

Jos käytät enimmäkseen höyrykypsennystä etkä käytä hoito-ohjelmaa HydroClean, käynnistä vähintään kerran vuodessa yli 225 °C:n ohjelma, jotta kosteus poistuu myös yhdistelmähöyryuunin sellaisista osista, joihin et pääse käsiksi.

Jollet aio käyttää yhdistelmähöyryuunia pitkään aikaan, puhdista koko laite huolellisesti välttyäksesi turhien hajujen yms. muodostumiselta. Jätä uuniluukku auki.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä

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

Etupinnan puhdistus

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

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

PerfectClean

Yleispelti ja ritilä ovat **PerfectClean-pinnoitettuja**. Se aiheuttaa optisen ilmiön, joka saa pinnat näyttämään kiiltäviltä. PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuudet ovat erinomaiset ja ne on helppo pitää puhtaana.

Jotta pintojen ominaisuudet säilyisivät, puhdista ne joka käyttökerran jälkeen. Jos PerfectClean-pinnalla aikaisemmilta käyttökerroilta jäänyttä likaa, pinta ei ole tarttumaton. Jos käytät uunia tai varusteita useaan kertaan puhdistamatta niitä välillä, niin puhdistaminen käy hankalammaksi.

Marjoista ja hedelmistä valuva mehu voi aiheuttaa värjäymiä, joita ei saa pois. Tällaiset värjäymät eivät kuitenkaan vaikuta PerfectClean-pinnoitettujen pintojen ominaisuuksiin.

Jotta pinnat pysyisivät tarttumattomina, poista aina kaikki puhdistusainejäämät huolellisesti.

Jotteivät PerfectClean-pinnat vaurioidu pysyvästi puhdistuksessa, vältä

- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai hankauskiviä
- keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita
- keraamisten tasojen ja teräspintojen hoitoaineita
- teräsvillaa
- hankaavia puhdistusvälineitä, kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausaineiden jäämiä
- uuninpuhdistusaineita
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä

Älä **missään tapauksessa** pese PerfectClean-pinnoitettuja osia astianpesukoneessa.

Uunitila

On normaalia, että uunitila värjäytyy pitkäaikaisen käytön jälkeen kellertäväksi. Tämä ei kuitenkaan mitenkään vaikuta laitteen käyttöominaisuuksiin.

Huolehdi siitä, ettei uunitilan takaseinän aukkoihin joudu mitään puhdistusaineita.

Uunitilan puhdistuksen helpottamiseksi voit irrottaa luukun ja kannattimet ja kääntää ylälämpö-/grillivastuksen alas.

Puhdistus höyrykypsennyksen jälkeen

- Poista:
- tiivistynyt vesi sienellä tai sieniliinalla,
- kevyt rasvapitoinen lika sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.
- Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli lopuksi sopivalla liinalla.

Vinkki: Lopuksi voit vielä kuivata uunitilan automaattisella kuivausohjelmalla Kuivaus (ks. kohta Hoito).

Puhdistus paisto-, grilli- tai uunitoimintojen käytön jälkeen

Puhdista uunitila aina, kun olet käyttänyt paisto-, grillaus- tai uunitoimintoja, koska likaantumat voivat muuten palaa kiinni pintoihin eikä niitä välttämättä saa enää poistettua.

- Pyyhi uunitila ja luukun sisäpuoli puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää uunitilan puhdistukseen myös astianpesusienen karkeampaa puolta.
- Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.
- Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli lopuksi sopivalla liinalla.

Vinkki: Puhdistuksen helpottamiseksi voit liottaa likaantumia muutaman minuutin ajan astianpesuainevedellä tai käyttää ohjelmaa Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Hoito | Liotus.
Jos lika on palanut pahasti kiinni, suosittelemme uunitilan puhdistamista hoitoohjelmalla HydroClean (ks. kohta Hoito).

Pohjasiivilän puhdistus

- Puhdista ja kuivaa siivilä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista värjäymät ja kalkkikertymät pohjasiivilästä etikalla ja huuhtele siivilä lopuksi paljaalla vedellä.

Ovitiivisteiden puhdistus

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.
Puhdista luukun tiiviste jokaisen paisto-, grilli- tai uunitoimintojen käytön jälkeen.

- Pyyhi luukun tiiviste puhtaalla, kostealla mikrokuituliinalla ilman pesuaineita. Vaihtoehtoisesti voit käyttää puhdistukseen puhdasta sieniliinaa, käsiastianpesuainetta ja lämmintä vettä.
- Kuivaa tiiviste puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.
- Varmista vielä lopuksi, että luukun tiiviste on kunnolla paikallaan.
  Painele luukun tiivistettä tarvittaessa siten, että se menee kunnolla paikalleen joka kohdasta.

Jos luukun tiivisteessä on vaurioita, esim. repeämiä, se on vaihdettava uuteen. Ota yhteys Miele-huoltoon.
Älä käytä mitään höyrytoimintoja tai hoitohjelmaa HydroClean ennen tiivisteen vaihtoa.

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus

Vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ovat konepesun kestäviä.

- Ota vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos jokaisen käyttökerran jälkeen. Paina vesisäiliötä ja tiivistyneen veden säiliötä sitä varten vähän ylöspäin.
- Tyhjennä vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö.

Vesisäiliötä ja tiivistyneen veden säiliötä irrotettaessa lokeron pohjalle voi tippua vähän vettä.

- Kuivaa lokero tarvittaessa.
- Pese vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö käsin tai astianpesukoneessa.
- Kuivaa vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö tyhjennyksen jälkeen kalkkikertymien välttämiseksi.

Varusteet

Yleispellin ja ritilän puhdistus

Yleispelti ja ritilä ovat PerfectClean-pinnoitettuja.
Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

■ Poista:

- kevyet likaantumat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- vaikeampi lika puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienen karkeampaa puolta.

■ Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.

■ Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

Valmistusastioiden puhdistus

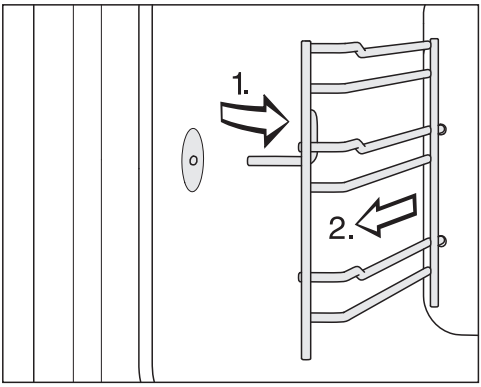
Valmistusastiat ovat konepesun kestäviä.

■ Huuhtele ja kuivaa valmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen.

■ Poista sinertävät värjäymät etikalla ja huuhtele valmistusastiat lopuksi puhtaalla vedellä.

Kannattimien puhdistus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



■ Vedä kannattimet irti etuosan kiinnityskohdasta (1.) ja ota ne pois paikaltaan (2.).

■ Poista:

- kevyet likaantumat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä,
- vaikeampi lika puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienen karkeampaa puolta.

■ Pyyhi pinnat jokaisen puhdistuskerran jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusaineen jäämiä.

■ Kuivaa kannattimet pyyhkeellä.

Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

■ Asenna kannattimet huolellisesti takaisin paikalleen.

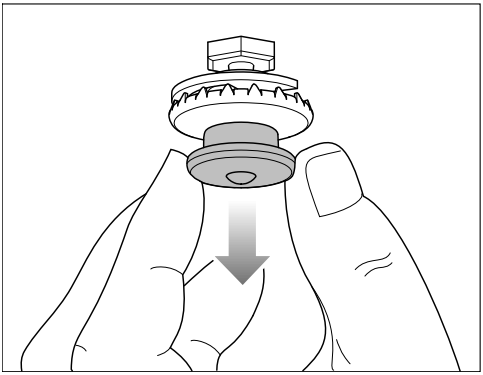
Ellet aseta kannattimia kunnolla paikalleen, ne voivat irrota, jolloin astiat voivat pudota tai kallistua. Lisäksi lämpötila-anturi voi tällöin vahingoittua työntäessäsi valmistusastioita uuniin.

Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas

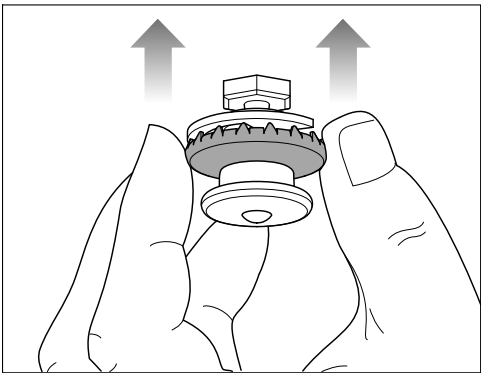
Jos uunitilan katto on erittäin likainen, voit laskea ylälämpö-/grillivastusta alas n. 5 cm katon puhdistusta varten.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan, kannattimien ja varusteiden jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa niitä.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.
Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakeinoin alas.



- Vedä sen lukitsinta varovasti alaspäin. Ylälämpö-/grillivastus kääntyy automaattisesti alas.
- Puhdista uunitilan katto sieniliinalla tai astianpesusienellä (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Uunitila).



- Käännä ylälämpö-/grillivastus takaisin ylös puhdistuksen jälkeen painamalla sen lukituspainikkeen ulointa rengasta.
  Varmista, että lukituspainike napsahtaa kunnolla paikalleen.

Hoito

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

Liotus

Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepintaisimpia likajäämiä.

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

Liotustoiminto kestää n. 10 minuuttia.

Kuivaus

Tämä hoito-ohjelma kuivaa kosteuden uunitilasta, myös paikoista, joihin et itse pääse käsiksi.

- Kuivaa uunitila ensin käsin kuivalla liinalla.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⊡ | Hoito | Kuivaus.

Kuivaustoiminto kestää noin 20 minuuttia.

Huuhtelu

Tällä hoito-ohjelmalla voit huuhdella uunin kaikki vesiputket. Mahdolliset ruoka-ainejäämät huuhtoutuvat pois.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⊡ | Hoito | Huuhtelu.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Huuhtelu kestää noin 10 minuuttia.

Kalkinpoisto

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

Jos kalkinpoistoliuosta pääsee tippumaan metallipinnoille, se voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.

Yhdistelmähöyryuunille on tietyin väliajoin suoritettava kalkinpoisto. Kun kalkinpoisto on tarpeellista suorittaa, näyttöön tulee jäljellä olevien kypsennyskertojen määrä. Ainoastaan höyrytoimintatapoja käyttävät kerrat lasketaan. Kun viimeinenkin höyrykäyttökerta ennen kalkinpoistoa on käytetty, yhdistelmähöyryuuni lukkiutuu.

Suosittelemme, että suoritat kalkinpoiston ennen kuin yhdistelmähöyryuuni lukkiutuu.

Kalkinpoisto kestää noin 41 minuuttia.

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

Kalkinpoiston käynnistäminen

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Valitse Kalkinpoisto ⇄.

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

- Täytä vesisäiliö haalealla vedellä merkintään ⇄ asti ja lisää veteen kaksi Mielen kalkinpoistotablettia.
- Odota, kunnes kalkinpoistotabletit ovat liuenneet.
- Työnnä vesisäiliö takaisin paikalleen.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Tyhjennä tiivistyneen veden säiliö.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Jäljellä oleva aika tulee näyttöön. Kalkinpoisto käynnistyy.

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

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

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

Kalkinpoiston päättyessä

- Ota vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ulos ja tyhjennä ne tarvittaessa.
- Puhdista ja kuivaa vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö.
- Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
- Kuivaa uunitila lopuksi.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.
- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä.

HydroClean

Käsin puhdistamisen sijaan voit puhdistaa uunitilan hoito-ohjelmalla HydroClean.
Tällä ohjelmalla voit helposti poistaa esim. kalanhajun, mutta myös itsepintaisen lian, jota muodostuu esim. paistamisen tai grillaamisen aikana.

Suosittelemme, että puhdistat yhdistelmähöyryuunin neljä kertaa vuodessa hoito-ohjelmalla HydroClean. Tarvittaessa voit tehdä sen useamminkin.

Käytä hoito-ohjelman HydroClean kanssa yksinomaan Miele HydroCleaner -puhdistusainetta. Tämä puhdistusaine on kehitetty erityisesti Mielen yhdistelmähöyryuuneja varten.

Muut puhdistusaineet saattaisivat vahingoittaa yhdistelmähöyryuunia.

Yhdistelmähöyryuunin mukana toimitetaan yksi pullollinen Miele HydroCleaner -puhdistusainetta. Lisää HydroCleaner-puhdistusainetta voit hankkia Mielen verkkokaupasta, Mielen asiakaspalvelusta tai Miele-kauppiaaltasi.

⚠ Puhdistusaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.

HydroCleaner aiheuttaa iho- ja voimakasta silmä-ärsytystä.

Vältä aineen joutumista iholle ja silmiin.

Jos ainetta joutuu iholle tai silmiin, huuhtele välittömästi runsaalla vedellä, ja jos silmä-ärsytys jatkuu, hakeudu lääkäriin.

Säilytä HydroCleaner-puhdistusaine lasten ulottumattomissa.

Käytä likaisuusasteesta huolimatta aina koko pullollinen HydroCleaner-puhdistusainetta (125 ml).

125 ml:n pesuainemäärä on tarkoitettu koko puhdistusprosessiin, eikä sitä saa muuttaa.

Valittavanasi on kolme kestoltaan erilaista puhdistustehoa:

- **Likaisuusaste 1** kun uunitilassa on hädin tuskin näkyvää likaa tai tuntuvaa hajua, esim. kala- tai kaaliruokien valmistuksen jälkeen

  Kesto n. 1:57 tuntia
- **Likaisuusaste 2** kun uunitilassa on näkyvää likaa, joka ei ole palanut kiinni, esim. valunutta pizzajuustoa tai marjapiirakan mehua

  Kesto n. 3:17 tuntia
- **Likaisuusaste 3** kun uunitilassa on pitkän ajan kuluessa kiinni palanutta eri elintarvikkeista peräisin olevaa likaa ja esim. broilerin grillauksen jälkeen

  Kesto n. 4:17 tuntia

Puhdistustoiminnon kulku

HydroClean sisältää monta vaihetta:

1. Esivalmistelu
2. Puhdistusvaihe
3. Huuhteluvaihe
4. Manuaalinen jälkipuhdistus
5. Kuivausvaihe

Yhdistelmähöyryuuni opastaa sinua koko puhdistustoiminnon ajan. Esimerkiksi esivalmistelua varten sinua pyydetään ottamaan varusteet ulos uunitilasta ja kaatamaan puhdistusaine pohjasiivilään.

Puhdistusvaihe käynnistyy, kun kaikki esivalmistelut on tehty. Luukku lukkiutuu automaattisesti. Laite sekoittaa puhdistusaineeseen vettä ja suihkuttaa sen uunitilan katossa olevan jakopyörän avulla koko uunitilaan. Tämä toistuu useita kertoja.

Huuhteluvaihe käynnistyy, kun aikaa on jäljellä n. 1:20 tuntia. Laite huuhtelee lika- ja puhdistusainejäämät uunitilasta. Huuhteluvaiheen alussa ja sen aikana vesisäiliö täytyy täyttää puhtaalla vedellä useita kertoja ja tiivistyneen veden säiliö tyhjentää.

Viimeisenä on kuivausvaihe. Se käynnistyy, kun aikaa on jäljellä n. 30 minuuttia. Uunitilaan jäänet karkeat likajäämät täytyy ennen kuivausvaiheen alkua poistaa pyyhkimällä uunitila käsin kostealla liinalla.

Jos kytket yhdistelmähöyryuunin virran pois päältä, puhdistustoiminto keskeytyy. Kun kytket virran seuraavan kerran päälle yhdistelmähöyryuuni suorittaa automaattisesti huuhtelu- ja kuivausvaiheen, jotta mahdolliset puhdistusainejäämät poistuvat. Normaali käyttö on mahdollista vasta tämän jälkeen (ks. myös kappale Vianetsintä – Näyttöön tulevat ilmoitukset).

Puhdistustoiminnon esivalmistelu ja käynnistys

- Valitse Muut ohjelmat/juomat ⧉ | Hoito.
- Valitse HydroClean.
- Valitse puhdistusteho likaisuusasteen mukaan.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Näyttöön tulee ohje Odota. Laite esivalmistelee puhdistusta. Tämä voi kestää muutamia minuutteja. Kun esivalmisteluvaihe on ohi, laite pyytää sinua ottamaan varusteet ja peltien kannattimet ulos uunitilasta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Irrota peltien kannattimet (ks. kappale Kannattimien puhdistus).
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Laske ylälämpö-/grillivastus alas (ks. kappale Ylälämpö- ja grillivastuksen laskeminen alas).
- Poista karkein, irtonainen lika uunitilasta ja pohjasiivilästä.
  Ole varovainen, ettei likaa joudu vedenpoistoaukkoon.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Varmista, että pohjasiivilä on paikallaan.
- Kaada koko pullollinen HydroCleaner-puhdistusainetta pohjasiivilään.
  Ole varovainen, ettei puhdistusainetta joudu luukun lasiin tai tiivisteisiin.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Sulje luukku.

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.
Käytä **vain raikasta, kylmää juomavettä**.

- Huuhtele vesisäiliö ja täytä se enimmäistäyttömäärän merkintään “max” saakka.
- Työnnä vesisäiliö lokeroonsa ja kuittaa valitsemalla *OK*.
- Tyhjennä tiivistyneen veden säiliö.
- Työnnä tiivistyneen veden vesisäiliö lokeroonsa ja kuittaa valitsemalla *OK*.

Puhdistustoiminto käynnistyy.

Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Kun toiminto käynnistyy, uuniluukku lukittuu muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti.

Vinkki: Kohdasta ℹ Info voit tarkistaa, milloin suunnilleen sinun pitää seuraavan kerran tehdä jotain, kuten täyttää vesisäiliö.

Huuhteluvaiheen alussa ja sen aikana vesisäiliö täytyy täyttää puhtaalla vedellä kolme kertaa ja tiivistyneen veden säiliö tyhjentää.

- Noudata aina näyttöön tulevia ohjeita.

Luukun lukitus avautuu ennen kuivausvaiheen alkua ja näyttö pyytää sinua pyyhkimään uunitilan ja luukun sisäpuolen kostealla:

- Puhdista uunitila (myös pohjasiivilän alapuolelta) ja luukun sisäpinta huolellisesti puhtaalla ja kostealla mikrokuituliinalla tai sieniliinalla.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Tarkasta vedenkeruukouru ja poista siinä oleva vesi tarvittaessa, jotta yhdistelmähöyryuuni pystyy toimimaan optimaalisesti.

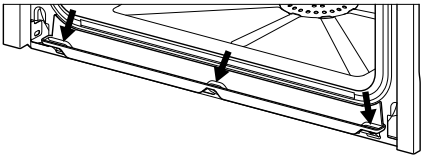
⚠ Ulos valuva vesi aiheuttaa vaurioiden vaaran.

Laitteesta valuva vesi voi vaurioittaa ympäröivää kalustekaappia ja lattiaa.

Jos vedenkeruukourussa on vesitippoja, varmista, että luukun tiiviste on kunnolla paikallaan.

Painele luukun tiivistettä tarvittaessa siten, että se menee kunnolla paikalleen joka kohdasta.

Pahimmassa tapauksessa vedenkeruukouruun voi kertyä vettä reunojen tasalle:



Jos näin käy, ota yhteys Miele-huoltoon.

- Nosta ylälämpö-/grillivastus ylös (ks. kappale Ylälämpö- ja grillivastuksen laskeminen alas).
- Asenna peltien kannattimet paikoilleen (ks. kappale Kannattimien puhdistus).
- Laita varusteet uunitilaan.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Sulje luukku.
- Huuhtele tiivistyneen veden säiliö.
- Työnnä tiivistyneen veden vesisäiliö lokeroonsa ja kuittaa valitsemalla *OK*.

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

Puhdistustoiminnon päättäminen

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä.

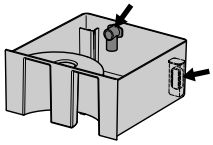
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen jäämien ja kalkkikertymien poistamista.

- Kun uunitila on jäähtynyt, poista mahdolliset jäämät luukun sisäpinnalta, vedenkeruukourusta ja luukun tiivisteistä puhtaalla, kostealla mikrokuitu- tai sieniliinalla.

Vinkki: Värjäymät ja kalkkikertymät voit poistaa laimennetulla etikalla tai DGClean-puhdistusaineella (ks. kappale Erikseen ostettavat lisävarusteet). Pyyhi pinta vielä lopuksi puhtaaseen veteen kostutetulla liinalla.

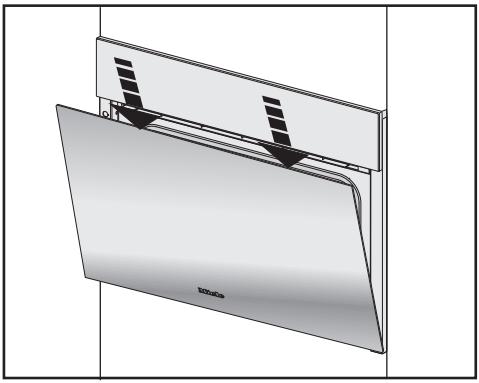
- Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli sopivalla liinalla.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on täysin kuivunut.

Suosittelemme, että peset tiivistyneen veden säiliön ennen seuraavaa ruoanvalmistuskertaa joko käsin tai astianpesukoneessa (ks. kappale Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus).
Varmista lopuksi, että poistoliitäntä on kunnolla paikallaan ja että uimurikytkin pääsee liikkumaan kevyesti:



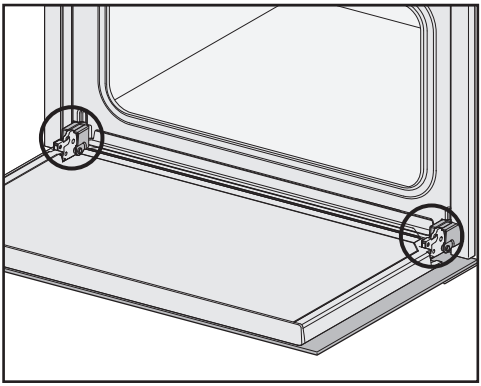
Luukun irrotus

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

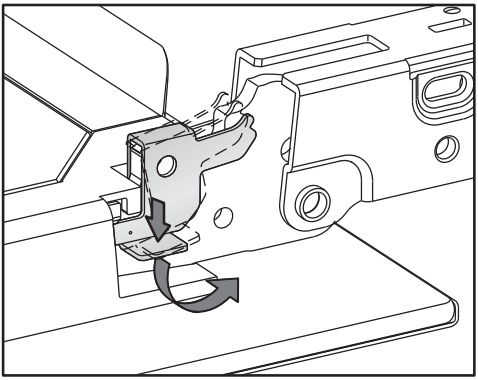


- Paina luukkua yläreunasta kaksin käsin lyhyesti alaspäin.

Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla. Ennen kuin voit irrottaa uuniluukun kannattimiltaan, sinun on avattava luukun saranoiden lukitus.



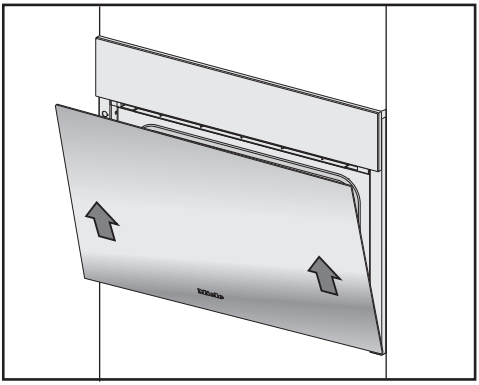
- Avaa luukku kokonaan.



- Avaa ensin luukun saranoiden lukitussalvat kääntämällä sangat vasteeseen asti kaltevaan asentoon.

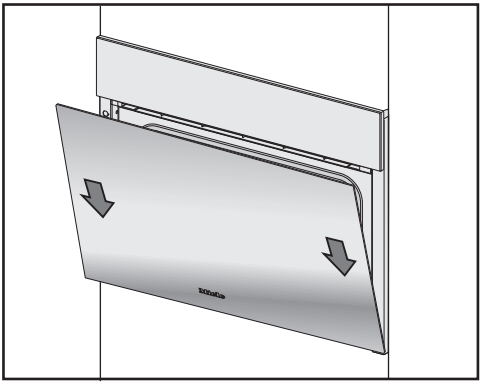
Yhdistelmähöyryuuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.
Älä koskaan vedä luukkua vaakasuorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään yhdistelmähöyryuunia vasten.

- Sulje luukku vasteeseen asti.



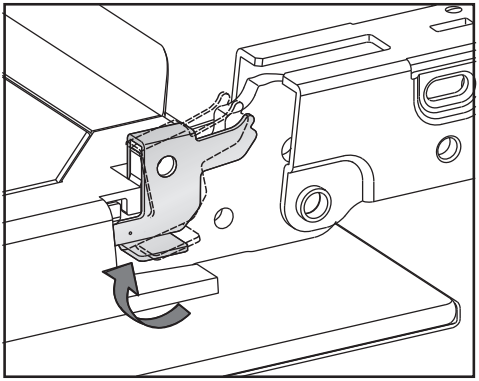
- Ota kiinni luukun sivuilta ja vedä sitä tasaisesti viistosti ylöspäin irti kannattimista.
  Varo ettei luukku pääse putoamaan.
- Aseta luukku pyyhkeen päälle.

Luukun asentaminen takaisin paikalleen



- Ota kiinni luukun sivuilta ja aseta se saranoiden kannattimiin.
  Varo ettei luukku pääse putoamaan.
- Avaa luukku kokonaan.

Luukku voi irrota kannattimistaan ja vaurioitua, jos lukitussangat eivät ole kiinni.
Muista ehdottomasti lukita lukitussangat.



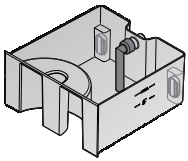
- Lukitse salvat kääntämällä molemmat saranat vasteeseen saakka vaaka-asentoon.

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.

Näyttöön tulevat ilmoitukset

Ongelma	Syy ja toimenpide
F10	Imuletku ei ole kunnolla paikallaan vesisäiliössä, se ei ole pystysuorassa tai se puuttuu kokonaan. ■ Aseta imuletku oikein paikalleen: 
F11 F20	Poistoletkut ovat tukossa. ■ Suorita yhdistelmähöyryuunin kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito). ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.
F32	Luukku ei lukitu HydroClean-puhdistuksen ajaksi. ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.
F55	Käyttämäsi toimintatavan enimmäiskäyttöaika on ylitetty ja turvakatkaisu on lauennut. ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. Yhdistelmähöyryuuni on jälleen heti käyttövalmis.
F138	Yhdistelmähöyryuuni ei ole tiivis. Pohja-altaassa on vettä. ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.

Ongelma	Syy ja toimenpide
F196	Laitteessa on jokin toimintahäiriö. ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle.
	Uunitilan pohjasiivilä ei ole kunnolla paikallaan. ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä. ■ Aseta pohjasiivilä paikalleen. ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.
"HydroClean" -toiminto jatkuu **tulee hetkeksi näyttöön, kun kytket laitteen virran päälle.**	Puhdistustoiminto on keskeytynyt sähkökatkon vuoksi tai siksi, että olet kytkenyt laitteen virran pois päältä. Kun kytket virran seuraavan kerran päälle yhdistelmähöyryuuni suorittaa automaattisesti huuhtelu- ja kuivausvaiheen, jotta mahdolliset puhdistusainejäämät poistuvat. Tämä toiminto kestää n. 1:30 tuntia. Jos ohjelma on keskeytynyt vasta kuivausvaiheessa, tämä vaihe kestää n. 30 minuuttia. Yhdistelmähöyryuunin normaali käyttö on mahdollista vasta tämän jälkeen. ■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita. Muista, että puhdistustulos ei tällöin välttämättä ole paras mahdollinen.
Näyttöön tulee jokin ilmoitus, jota ei ole tässä taulukossa.	Elektroniikkaan on tullut toimintahäiriö. ■ Irrota yhdistelmähöyryuuni sähköverkosta noin minuutiksi. ■ Jos häiriö toistuu, kun liität laitteen takaisin sähköverkkoon, ota yhteys Miele-huoltoon.

Odottamaton käyttäytyminen

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uuni ei kuumene.	Messutoiminto on kytketty päälle. Yhdistelmähöyryuunia voi ohjata, mutta vastukset eivät kytkeydy päälle. ■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Myymälä).
	Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaatikon vaikutuksesta. ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
Yhdistelmähöyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen.	Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen. ■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).
Uunista tulee käytön aikana tavallista enemmän höyryä tai höyryä tulee ulos epätavallisista paikoista.	Luukku ei ole kunnolla kiinni. ■ Sulje luukku.
	Luukun tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. ■ Painele luukun tiivistettä siten, että se menee kunnolla paikalleen joka kohdasta.
	Luukun tiivisteessä on vaurioita, esim. repeämiä. ■ Ota yhteyttä Miele-huoltoon tiivisteen vaihtoa varten. ■ Älä käytä mitään höyrytoimintoja tai HydroClean-puhdistusta ennen tiivisteen vaihtoa.
HydroClean**-puhdistustoiminnon aikana vedenkeruukouruun on kertynyt vettä reunojen tasalle.**	Yhdistelmähöyryuuni ei ole tiivis. ■ Poista vesi ja suorita puhdistustoiminto tarvittaessa loppuun. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Toiminnot Aloitus klo **ja** Valmis klo **eivät käynnisty.**	Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen valmistuskerran jäljiltä. ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
	Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito-ohjelmissa.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Hipaisupainikkeet eivät reagoi.	Olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi yhdistelmähöyryuunin virran ollessa pois päältä. ■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket yhdistelmähöyryuunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet aina toimivat myös silloin, kun yhdistelmähöyryuunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.
	Yhdistelmähöyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon. ■ Varmista, että yhdistelmähöyryuunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.
	Ohjausjärjestelmässä on häiriö. ■ Kosketa virtakytkintä ⏻, kunnes näyttö pimenee ja yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.

Käytöstä aiheutuvat äänet

Ongelma	Syy ja toimenpide
Yhdistelmähöyryuunista 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.
Laitteesta kuuluu ääntä, vaikka olet kytkenyt sen pois päältä.	Puhallin käy vielä. Yhdistelmähöyryuunissa on puhallin, joka johtaa höyryn pois uunitilasta. Puhallin käy vielä yhdistelmähöyryuunin pois päältä kytkemisen jälkeen. Puhallin kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois päältä.

Tulos ei tyydytä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsy reseptissä ilmoitetussa ajassa.	Asettamasi lämpötila ei vastaa reseptissä ilmoitettua paistolämpötilaa. ■ Muuta lämpötilaa.
	Olet muuttanut reseptiä. Esimerkiksi munien tai nesteen lisääminen pidentää paistoaikaa. ■ Muuta lämpötilaa ja/tai paistoaikaa muutettua reseptiä vastaavaksi.
Leivonnaiset ruskistuvat hyvin epätasaisesti.	Olet valinnut liian korkean lämpötilan.
	Olet paistanut tuotteita enemmän kuin kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. ■ Käytä leivonnaisten paistoon enintään kahta kannatintasoa.
Uunitilassa on vielä likaa HydroClean-puhdistuksen jälkeen.	Olet valinnut liian pienen puhdistustehon. ■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen ja käytä suurempaa tehoa.
	Et ole pyyhkinyt uunitilaa riittävän hyvin tai lainkaan ennen kuivausvaiheen alkua. ■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen. ■ Pyyhi uunitila huolellisesti kostealla liinalla, kun näyttöön tulee siitä ilmoitus.

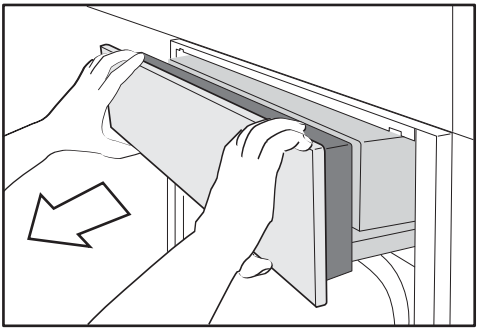
Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt

Ongelma	Syy ja toimenpide
Yhdistelmähöyryuunin virta ei kytkeydy päälle.	Sulake on lauennut. ■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi).
	Kyseessä voi olla tekninen häiriö. ■ Irrota yhdistelmähöyryuuni sähköverkosta noin minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista: – kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta tai – kytke vikavirtasuojakytkin pois päältä. ■ Ellei yhdistelmähöyryuunin virta kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen tai vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon.
Uunitilan valaisin ei toimi.	Lamppu on palanut. ■ Jos lamppu täytyy vaihtaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ohjaustaulu ei avaudu/ sulkeudu automaattisesti, vaikka painat hipaisupainiketta useita kertoja.	Ohjaustaulun avautumisalueella on jokin esine. ■ Poista kyseinen esine.
	Puristumissuoja reagoi erittäin herkästi, siksi ohjaustaulu ei välttämättä aina avaudu/sulkeudu. ■ Avaa/sulje ohjaustaulu käsin (ks. ohjeet tämän kappaleen lopusta). ■ Jos häiriö toistuu usein, ota yhteys Miele-huoltoon.
Luukku ei avaudu, kun painat hipaisupainiketta .	Olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä. Tällöin hipaisupainike ei reagoi, kun yhdistelmähöyryuunin virta on pois päältä. ■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket yhdistelmähöyryuunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet aina toimivat myös silloin, kun yhdistelmähöyryuunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.
	Kyseessä voi olla tekninen häiriö. ■ Jos sinun on pakko avata luukku, esim. siksi, että uunissa on ruokaa, avaa luukku käsin (ks. kappaleen loppu). ■ Jos häiriö toistuu, ota yhteys Miele-huoltoon.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Olet laittanut Hydro-Cleaner-puhdistusainetta vesisäiliöön.	Et ole noudattanut näyttöön tulevia ohjeita. Jotta puhdistustuloksesta tulee paras mahdollinen, puhdistusprosessin yksittäiset vaiheet on suoritettava oikeassa järjestyksessä. Noudata aina näyttöön tulevia ohjeita (ks. myös kappale Puhdistus ja hoito – Hoito). Jos HydroClean-puhdistus ei ole vielä käynnistynyt: ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä, jotta puhdistustoiminto keskeytyy. ■ Tyhjennä vesisäiliö ja huuhtele se huolellisesti. ■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen. Jos HydroClean-puhdistus ehdittiin jo suorittaa: Laite huuhtelee koko järjestelmän huuhteluvaiheessa useita kertoja puhtaalla vedellä. Kaikki puhdistusaine-jäämät ovat poistuneet, kun puhdistusprosessi on valmis. ■ Käynnistä HydroClean-puhdistus uudelleen.

Ohjaustaulun avaaminen ja sulkeminen manuaalisesti

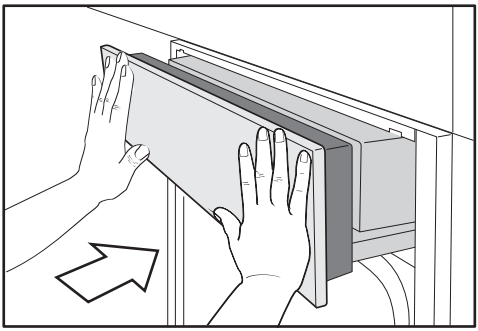
- Avaa luukku varovasti.



- Tartu ohjaustauluun ylhäältä ja alhaalta.
- Vedä ohjaustaulu ensin eteenpäin ulos.
- Paina ohjaustaulua varovasti ylöspäin.

Ohjaustaulun sulkeminen manuaalisesti

- Tartu ohjaustauluun ylhäältä ja alhaalta.
- Paina ohjaustaulua varovasti alaspäin.

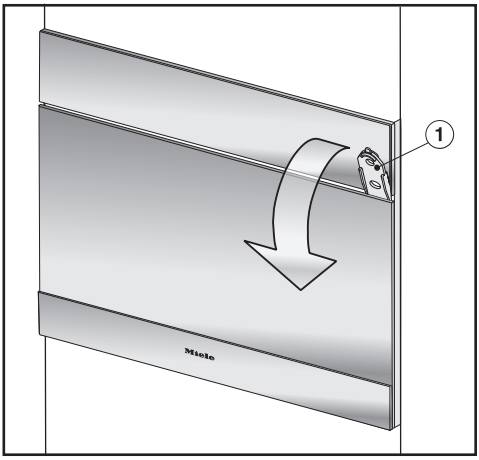


- Työnnä ohjaustaulu sisään.

Luukun avaaminen käsin

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Luukun lasi voi olla erittäin kuuma. Voit polttaa kätesi luukun lasiin.
Käytä patakintaita, kun avaat kuuman uunin luukun.

⚠ Höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.
Höyrytoimintatapoja käytettäessä uunista voi tulla erittäin paljon höyryä, kun avaat luukun. Varo, ettet polta itseäsi.
Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes kuumin höyry on haihtunut, ja ota ruoka ulos uunista vasta sitten.



- Työnnä laitteen mukana toimitettu avausvipu ① oikealle puolelle luukun yläreunan ja ohjaustaulun väliin noin 3 cm syvyydelle ja vedä luukku auki sen avulla.

⚠ Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran.
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin, kuumaan ruokaan ja luukun lasiin.
Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois, kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan tai kun suljet kuuman uunin luukun.

Erikseen ostettavat lisävarusteet

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

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

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

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
- erikokoisia Goumet-yleispannuja
- Gourmet-yleispannun kansia

Muut varusteet

- Leivinpellit
- Pyöreä paistovuoka
- FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 71
- Ritilä 325 mm:n levyisiä valmistusastioita varten

Puhdistus- ja hoitoaineet

- HydroCleaner
  Erikoispuhdistusaine uunitilan puhdistukseen hoito-ohjelmalla HydroClean. Sopii erityisesti vahvasti tarttuneen, itsepintaisen lian poistoon.
- DGClean
  Erikoispuhdistusaine uunitilan manuaaliseen puhdistukseen, sopii hankalan lian poistoon, erityisesti lihan paistamisen jälkeen.
- Kalkinpoistotabletit (6 kpl)
- Mikrokuituliina yleiskäyttöön sormenjälkien ja kevyiden tahrojen pyyhkimiseen

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

Kun laite on sijoitettu kalusteisiin, arvokilpi ei ole näkyvissä, mutta mallitunniste ja sarjanumero on merkitty myös pieneen kilpeen, joka näkyy ylhäällä, kun ohjaustaulu on avattuna.

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Turvallisuusohjeita asentamista varten

⚠ Virheellisen asennuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

Yhdistelmähöyryuuni voi vahingoittua, jos sijoitat sen paikalleen väärin.

Jätä yhdistelmähöyryuunin asennus alan ammattilaisen tehtäväksi.

▶ Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava yhdistelmähöyryuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten uuni voi vahingoittua.
Vahvista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

▶ Jatkojohdot tai haaroituspistorasiat voivat vaarantaa sähköturvallisuuden (tulipalon vaara). Älä liitä yhdistelmähöyryuunia sähköverkkoon niiden avulla.

▶ Varmista, että yhdistelmähöyryuunin pistorasia sijaitsee paikassa, johon pääsee käsiksi myös silloin, kun laite on asennettu paikalleen.

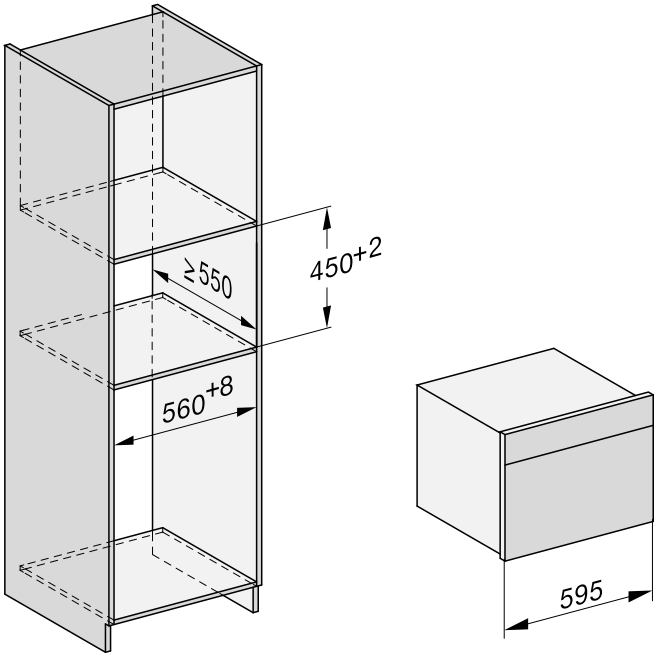
▶ Yhdistelmähöyryuuni on sijoitettava ehdottomasti sellaiselle korkeudelle, että käyttäjä pystyy näkemään myös ylimmällä kannatintasolla olevien valmistusastioiden sisällön. Vain tällä tavoin käyttäjä voi välttyä kuumien ruokien ja kuuman veden mahdollisen läikkymisen aiheuttamilta palovammoilta.

Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

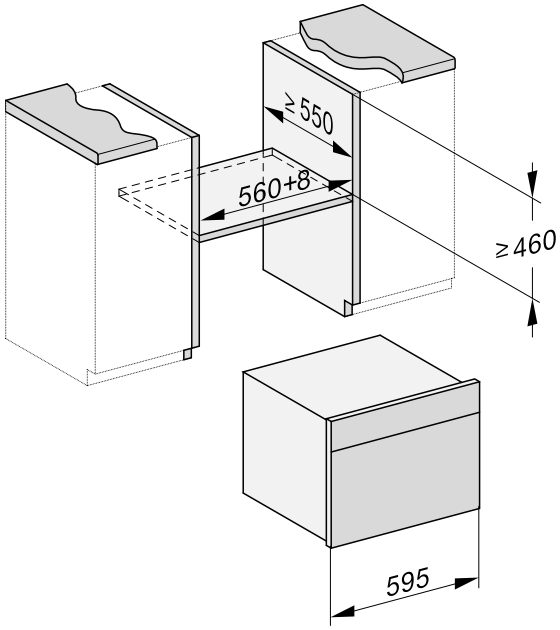
Sijoitus komerokaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

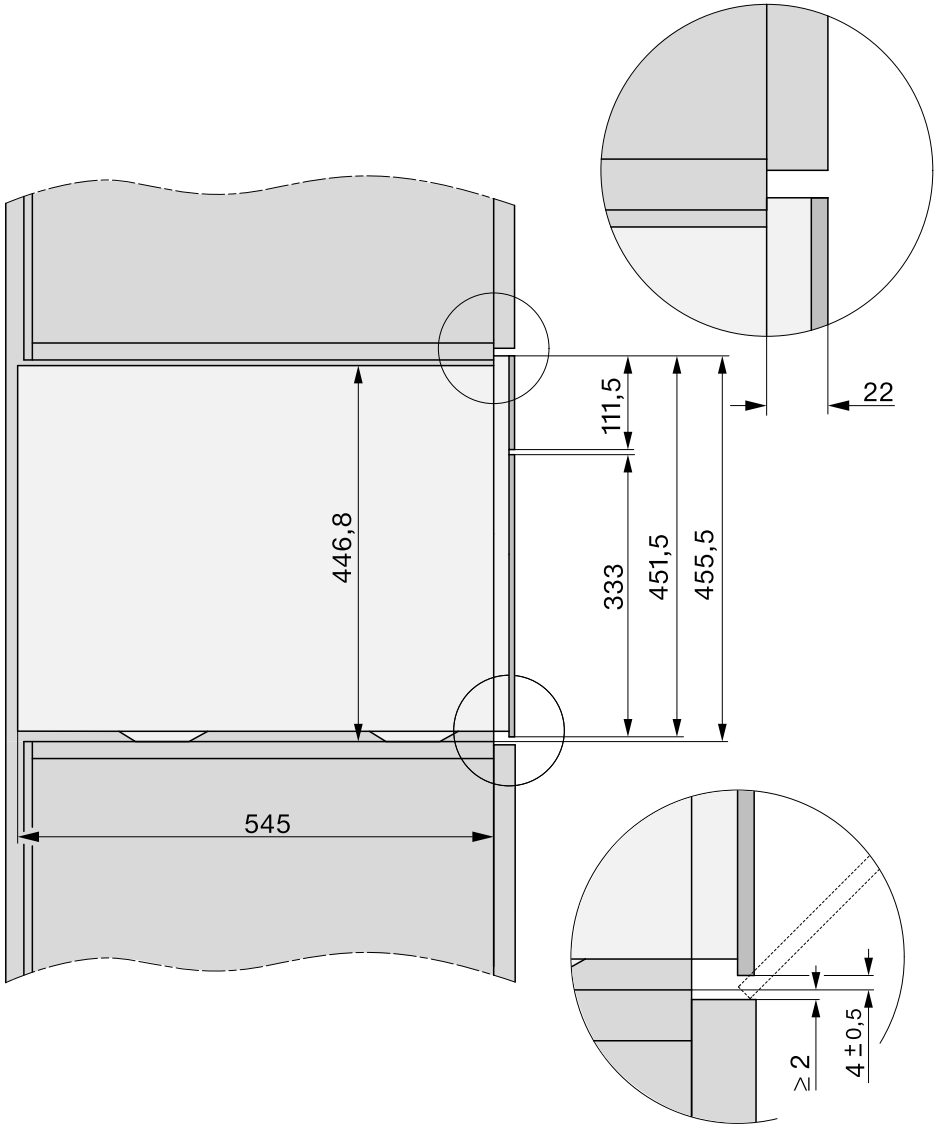


Sijoitus alakaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.

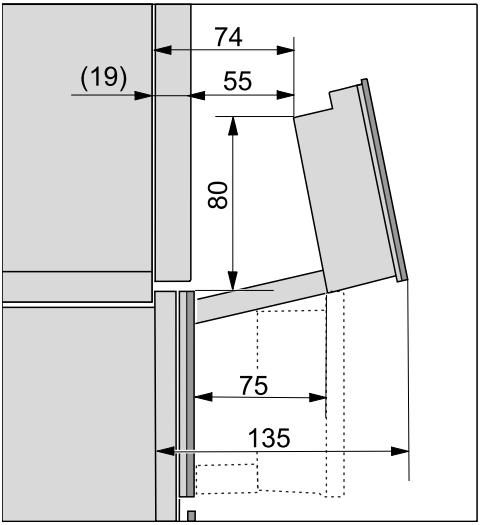


Näkymä sivulta

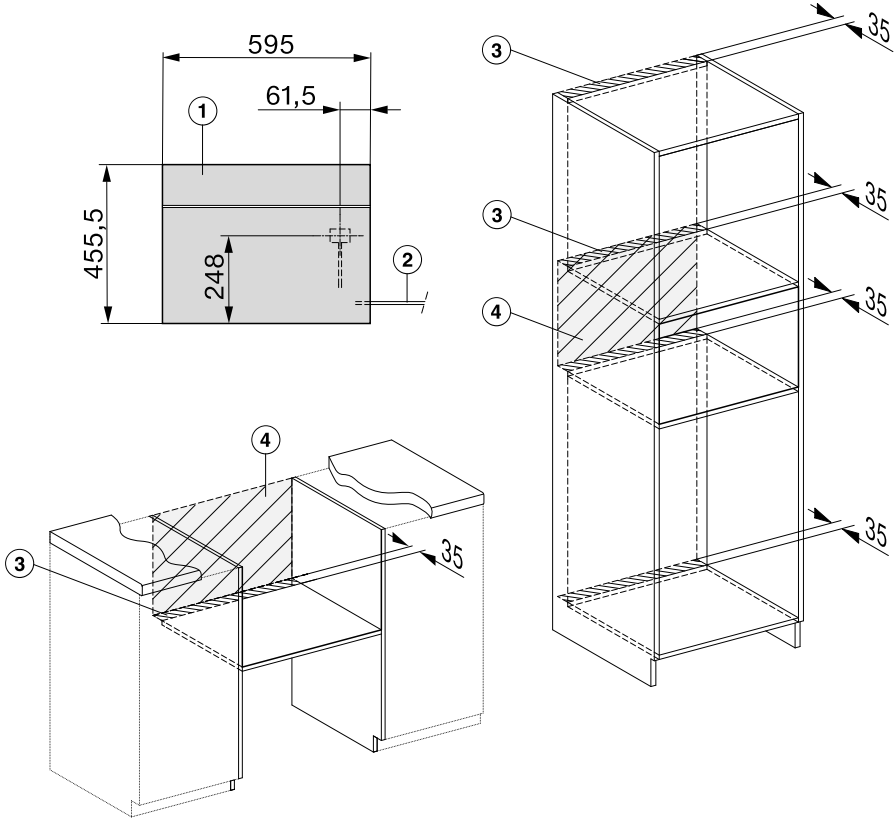


Ohjaustaulun avautumisalue

Ohjaustaulun avautumisalueella ei saa olla mitään esteitä (kuten ovenkahvoja), jotka voisivat estää ohjaustaulua avautumasta ja sulkeutumasta.



Liitäntä ja ilmankiertotila



① Näkymä edestä

② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2.000 mm

③ Ilmankiertoaukko vähint. 180 cm^2

④ Ei liitäntöjä tälle alueelle

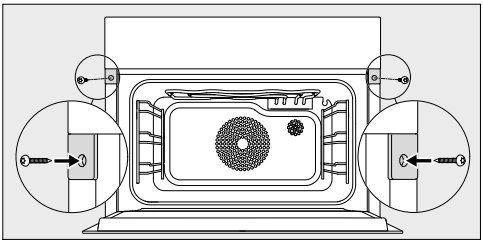
Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin

- Liitä verkkoliitäntäjohto yhdistelmähöyryuuniin.

Kanna ja nosta yhdistelmähöyryuunia sen ulkovaipassa olevista kahvoista.

Yhdistelmähöyryuuni toimii moitteettomasti vain, kun asennat sen täysin vaakasuoraan asentoon.
Suurin sallittu poikkeama vaakasuorasta on 2°.

- Työnnä yhdistelmähöyryuuni sijoitusaukkoonsa ja suorista se.
  Varmista, ettei liitäntäjohto jää puristuksiin tai vahingoitu.
- Avaa luukku.



- Kiinnitä yhdistelmähöyryuuni mukana toimitetuilla puuruuveilla (3,5 x 25 mm) kaapin sivuseiniin.
- Liitä yhdistelmähöyryuuni sähköverkkoon.
- Tarkista lopuksi käyttöohjeen avulla, että kaikki yhdistelmähöyryuunin toiminnot toimivat.

Sähköliitäntä

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

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

⚠ Ylikuumenemisen aiheuttama tulipalovaara.
Yhdistelmähöyryuunin käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumenemisen.
Älä siksi liitä sitä sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.

Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

Turvallisuussyistä suosittelemme tyypin vikavirtasuojakytkimen (RCD) asennusta virtapiiriin, johon yhdistelmähöyryuuni liitetään.

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

Tiedot 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.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (höyrykypsennystoimintatavat)

Kokeiluruoka	Valmistusastiat	Määrä [g]	3 1		[1] [°C]	[min]
Höyrynlisäys						
Parsakaali (8.1)	1x DGGL 12	enint.	2		100	3
Höyryn tasainen jakautuminen						
Parsakaali (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Laitteen kapasiteetti						
Herneet (8.3)	2x DGGL 12	kussakin 1500	1, 2		100	–[2]

3 1 kannatintaso, toimintatapa, lämpötila, kestoaika
höyrykypsennys, Eco-höyrykypsennys

[1] Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

[2] Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

Kokeiluruokia Menu-kypsennys[1] (toimintatapa Höyrykypsennys)

Kokeiluruoka	Valmistusastiat	Määrä [g]	3 2 1	[°C]	Paksuus [cm]	[min]
Kiinteät perunat, lohkottuna[3]	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Lohifilee, pakaste, ei sulatettu	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Parsakaali, paloiteltu	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

3 1 kannatintaso, lämpötila, kestoaika

[1] Toimintajärjestys: ks. kappale Höyrykypsennys – Menu-kypsennys – manuaalinen.

[2] Työnnä yleispelti kannatintasolle 1.

[3] Laita 1. kokeiluruoka (perunat) kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat)

Kokeiluruoka	Varusteet	3 1		[°C]	2 [min]		Esilämmitys
Pikkuleivät (7.5.2)	1 leivinpelti	2		140	34–36 (35)	ei	ei
	2 leivinpeltiä	1		140	39–41 (40)	ei	ei
		3[1]			36–38 (37)		
	1 leivinpelti	2		140	29-31 (29)	kyllä	kyllä
Small cakes (7.5.3)	1 leivinpelti	2		150	34–37 (34)	kyllä	ei
	2 leivinpeltiä	1, 2		140	43-46 (44)	kyllä	ei
Sienikakku (7.6.1)	1 irtopohjavuoka 26 cm (ritilällä)	2		160	30	kyllä	kyllä
Omenakakku (7.6.2)	1 irtopohjavuoka 20 cm (ritilällä)	2		160	95–105 (100)	ei	ei
	2 irtopohjavuokaa 20 cm (ritilällä)	2		160	85–95 (85)	kyllä	kyllä
Paahtoleipä (teollinen vaalea leipä) (9.2)	Ritilä	2		Teho 3	4,5	ei	5,5 min
Hampurilaispihvi (9.3)	Ritilä	3		Teho 3	1. puoli: 10 2. puoli: 6	ei	10 min
	Yleispelti	2					

3 1 kannatintaso, toimintatapa, lämpötila/grillausteho, kestoaika, booster
kiertoilma plus, ylä-/alalämpö, erikoisleivonnaiset, grilli laaja

[1] Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

[2] Sulkeissa oleva arvo on ihanteellinen paistoaika.

Tietoja vertailutestejä varten

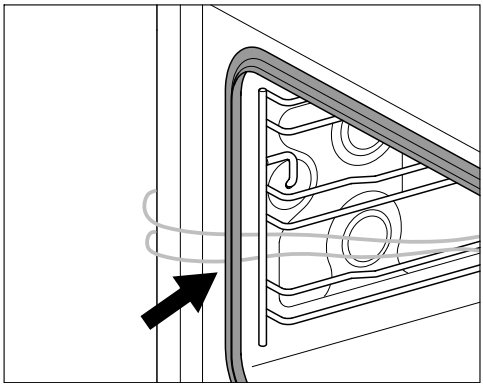
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

- Suorita mittaukset toimintatavalla Eco-Kiertoilma.
- Valitse asetus Valaistus | "Päällä" 15 sekunnin ajan (ks. kappale Asetukset – Valaistus).
- Mittausten aikana uunitilassa ovat vain mittaukseen tarvittavat varusteet. Poista uunista muut mahdolliset varusteet, kuten FlexiClip-teleskooppikiskot.
- Mittausta varten lämpömittarit tulee työntää luukun tiivisteen läpi. Vedä tiiviste tätä varten ulos urasta pistä siihen kaksi reikää. Työnnä lämpömittarit tiivisteen reikien läpi. Painele lopuksi luukun tiiviste takaisin uraan niin, että se menee kunnolla paikalleen joka kohdasta.



- Seuraavassa vaiheessa irrota pohjasiivilä, ja kaada poistovesiaukkoon niin paljon vettä, että vedenpinta jää näkyviin.
- Energiatehokkuusluokan mittauksen aikana uunin luukun on ehdottomasti oltava tiiviisti kiinni.
  Mittalaitteet voivat vaikuttaa luukun tiivisteiden toimintaan. Tämä puolestaan heikentää mittaustulosta.

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

EU:n delegoitujen asetusten 65/2014 ja 66/2014 mukaan

MIELE	
Mallitunniste/-merkki	DGC 7440 HCX Pro
Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI_{cavity})	81,6
Energiatehokkuusluokka/Uunitila	
A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)	A+
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla	0,99 kWh
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla	0,61 kWh
Uunitilojen lukumäärä	1
Lämpölähteet/uunitila	electric
Uunitilan tilavuus	47 l
Laitteen paino	40,2 kg

Tekniset tiedot

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Miele vakuuttaa, että tämä yhdistelmähöyryuuni täyttää direktiivin 2014/53/EU vaatimukset.

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

WLAN-moduulin taajuuskaista	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
WLAN-moduulin enimmäislähetysteho	< 100 mW

Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

Miele hyödyntää tiedonsiirtomoduulin käyttöön ja ohjaukseen omia tai muiden ohjelmistotoimittajien ohjelmistoja, jotka eivät ole ns. avoimen lähdekoodin lisenssien alaisia. Nämä ohjelmistot/ohjelmistokomponentit on suojattu tekijänoikeuslailla. Mielen ja kolmansien osapuolten ohjelmistotoimittajien tekijänoikeuksia on kunnioitettava.

Tämän tiedonsiirtomoduulin mukana toimitetaan lisäksi ohjelmistokomponentteja, jotka jaetaan avoimen lähdekoodin käyttöoikeusehtojen mukaan. Voit tarkastella mukana toimitettuja avoimen lähdekoodin komponentteja sekä niihin liittyviä tekijänoikeusilmoituksia, kopioita vastaavista voimassa olevista lisenssiehdoista ja tarvittaessa lisätiedoista paikallisesti Miele-laitteesi IP-osoitteen mukaan verkkoselaimella *(http://<ip adresse>/Licenses)*. Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.

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

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

Miele

DGC 7440 HCX Pro

fi-FI

M.-Nr. 12 199 440 / 02