

Käyttö- ja asennusohje Yhdistelmähöyryuuni



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

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	6
Pidä huolta ympäristöstäsi	13
Laitteen osat	14
Käyttövalitsimet	15
Virtakytkin	16
Näyttö	16
Hipaisupainikkeet	16
Symbolit	18
Käyttöperiaate	19
Valikon kohdan valinta	19
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa	19
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla	19
Toimintatavan tai toiminnon valinta	19
Numerojen syöttäminen	20
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	20
Veden imeminen laitteeseen	21
Varusteet	22
Arvokilpi	22
Pakkauksen sisältö	22
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet	22
Turvatoiminnot	28
PerfectClean-pinnoitetut pinnat	28
Ensimmäinen käyttökerta	29
Miele@home	29
Perusasetukset	30
Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen lämmitys ja kosteusjärjestelmän huuhtelu	31
Asetukset	32
Asetukset	32
Asetukset-valikon hakeminen esiin	34
Kieli 	34
Kellonaika	34
Valaistus	34
Näyttö	35
Äänenvoimakkuus	35
Yksiköt	35
Booster	36
Pikajäähdytys	36
Lämpimänäpito	36
Suosituslämpötilat	37
Puhaltimen jälkikäynti	37
Vedenkovuus	38
Korkeus	40

Turvallisuus	40
Miele@home	40
Etäkäyttö	41
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	41
Etäpäivitys	41
Ohjelmaversio	42
Myymälä	42
Tehdasasetukset	42
Käyttötunnit	42
Hälytyskello	43
Päävalikko ja alavalikot	44
Energiansäästövinkejä	45
Käyttö	47
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen	48
Lämpötilan muuttaminen	48
Kestoajkojen asettaminen	48
Asetettujen kestoajkojen muuttaminen	49
Asetettujen kestoajkojen poistaminen	49
Valmistustoiminnon lopettaminen	49
Kypsennystoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapa Höyrykyp- sennys 	49
Uunin esilämmitys	50
Booster	50
Pikajähdytys	51
Lämpimänäpito	51
Höyrykypsennys	52
Höyrykypsennys  -toiminnon käyttö	52
Pakasteet	52
Ruokien kypsennys nesteessä	52
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	53
Kannatintaso	53
Lämpötila	53
Kypsennysaika	53
Vihannekset	53
Kala	54
Liha	55
Riisi	55
Viljasuurimot	55
Pasta	55
Hedelmät ja marjat	55
Kosteuspaisto	56
Kosteuspaisto  -toiminnon käyttö	56

Sisältö

Automaattiohjelmat	58
Ryhmät.....	58
Automaattiohjelmien käyttö.....	58
Ohjeita käyttöön.....	58
Muita käyttötapoja	59
Sulatus.....	59
Matalalämpökypsennys.....	59
Umpioiminen.....	60
Kuivaaminen.....	62
Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	63
Astioiden lämmitys.....	63
Leivonta	64
Vinkkejä leivonnaisten paistoon.....	64
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	64
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	65
Lihan paistaminen	66
Neuvoja paistamiseen.....	66
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	66
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	67
Grillaus	68
Vinkkejä grillaukseen.....	68
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	68
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	69
Puhdistus ja hoito	70
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....	70
Normaalien likaantumien poisto.....	71
Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja).....	71
FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika.....	72
Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus.....	72
Mauste-, sokeri- yms. tahrojen poisto.....	72
Öljy- ja rasvatahrojen poisto.....	72
Uunitilan katon puhdistus.....	73
Jäännösv. höyrystys.....	73
Hoito.....	74
Liotus.....	74
Kuivaus.....	75
Kalkinpoisto.....	75
Luukun irrotus.....	78
Uniluukun purkaminen osiin.....	79
Luukun asentaminen takaisin paikalleen.....	81
Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus.....	81
Takaseinän irrotus.....	82
Vianetsintä	83

Huolto	88
Yhteydenotto häiriötilanteissa	88
Takuu	88
Asennus	89
Sijoitusmitat	89
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	89
Näkymä sivulta.....	90
Liitännät ja ilmankierto.....	91
Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin.....	92
Sähköliitäntä.....	93
Paistotaulukot	94
Kasvikset 	94
Kala 	95
Liha 	95
Pasta 	95
Riisi 	95
Kakkutaikina	96
Murotaikina	97
Hiivataikina	98
Rahka-öljy-taikina	99
Sokerikakkutaikina.....	99
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....	100
Suolaiset piirakat ja paistokset.....	101
Naudanliha	102
Vasikanliha	103
Porsaanliha	104
Lammas, riista.....	105
Linnut, kala.....	106
Tietoja vertailutestejä varten	107
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Höyrykypsen- nys ).....	107
Kokeiluruokia Menu-kypsennys (toimintatapa Höyrykypsennys )	107
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat).....	108
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka	109
Tekniset tiedot	110
Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	110
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli.....	110

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

Lue tämä käyttö- ja asennusohje tarkoin ennen kuin alat käyttää yhdistelmähöryruunia. Se sisältää laitteiden asennukseen, turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja yhdistelmähöryruunin 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 yhdistelmähöryruuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.

► Tätä yhdistelmähöryruunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiiloissa.

► Käytä yhdistelmähöryruunia vain tavalliseen elintarvikkeiden höyrykypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, kypsentämiseen, sulattamiseen, umpiointiin ja kuivaamiseen sekä leivonnaisten paistoon. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

► Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään yhdistelmähöryruunia 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 yhdistelmähöryruunia 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 ääriäkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun.

► Tässä yhdistelmähöryruunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan G kuuluva valonlähde.

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 pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.
- ▶ Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät yhdistelmähöyryuunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrypoistoaukot 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 15 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vaurioitunut yhdistelmähöyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta yhdistelmähöyryuuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta yhdistelmähöyryuunia käyttöön.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energijärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, vara-voimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energijärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.

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

► 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 Mielelän valtuuttama huoltoliike.

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

- ▶ Jos yhdistelmähöyryuuni toimitetaan ilman liitäntäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitäntäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).
- ▶ Jos liitäntäjohto vahingoittuu, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen vaihtaa sen tilalle uusi oikeanlainen liitäntäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).
- ▶ Yhdistelmähöyryuuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden, kuten uunitilan lampun vaihdon ajaksi (ks. kohta Vianetsintä). 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 liitäntäjohtoa, vaan tartu pistotulppaan.
- ▶ Yhdistelmähöyryuuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuoja- listoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.
- ▶ 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 yhdistelmähöyryunia, 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, lämpövuoksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan.





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

- ▶ Kuuman ruoan aiheuttama palovammojen vaara.

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

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ 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.
- ▶ Kuuman yhdistelmähöyryuunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia huoneistosi lämmittämiseen.
- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvaan öljyyn tai rasvaan, älä poistu yhdistelmähöyryuunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke yhdistelmähöyryuuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- ▶ Jos käytät uuniruoan valmistukseen alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, yhdistelmähöyryuunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne tiivistyvä vesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke yhdistelmähöyryuunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.
- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa yhdistelmähöyryuuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Ylikuumentuminen voi aiheuttaa uunitilan pohjan emaliin repeytyviä tai halkeamia. Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintaa.

- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Höyrykypsennyksen, kosteudenlisäystoiminnon sekä jäännösveden höyrystämisestä aikana uuniin syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä avaa uuniluukkuja koskaan höyrykypsennyksen, kosteudenlisäystoiminnon tai jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.
- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvikkeita tai sekoita niitä, niin se lämpenee tasaisesti.
- ▶ Kuumuutta kestävämmät 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.
- ▶ Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja turhaan auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 15 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.
- ▶ Laitteen sähköä johtaviin osiin pääsevä höyry voi aiheuttaa oikosulun. Myös laitteen elektroniikka voisi tällöin vahingoittua. Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Teräksiset pinnat:

- ▶ Erilaiset liima-aineet voivat vaurioittaa teräspintojen suojaavaa pinnoitetta, jolloin se ei enää suojaa pintoja likaantumiselta. Älä kiinnitä tarramuistilappuja, teippiä tai muita tarroja laitteen teräspintoihin.
- ▶ Magneetit voivat aiheuttaa naarmuja. Älä ripusta laitteen teräspintoihin mitään magneettien avulla.

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköjohtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- ▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus). Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Voit irrottaa katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistusta varten (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Takaseinän irrotus). Asenna takaseinä asianmukaisesti takaisin paikalleen. Älä missään tapauksessa käytä yhdistelmähöyryuunia ilman takaseinää.
- ▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat tuhohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi yhdistelmähöyryuuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata tuhohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Varusteet

- ▶ Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- ▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen yhdistelmähöyryuunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- ▶ Miele-yleispannuja HUB 5000-M/HUB 5001 (mikäli sellainen on) ei saa ripustaa kannatintasolle 1. Uunitilan pohja vahingoittuu. Pannun pohja tulisi liian lähelle uunitilan pohjaa, mikä saisi pohjan ylikuumentumaan ja voisi aiheuttaa emalin repeämisen tai halkeamisen. Älä aseta yleispannuja myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen varaan, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi. Käytä yleensä kannatintasoja 2.

Pakkauksen hävittäminen

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

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

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

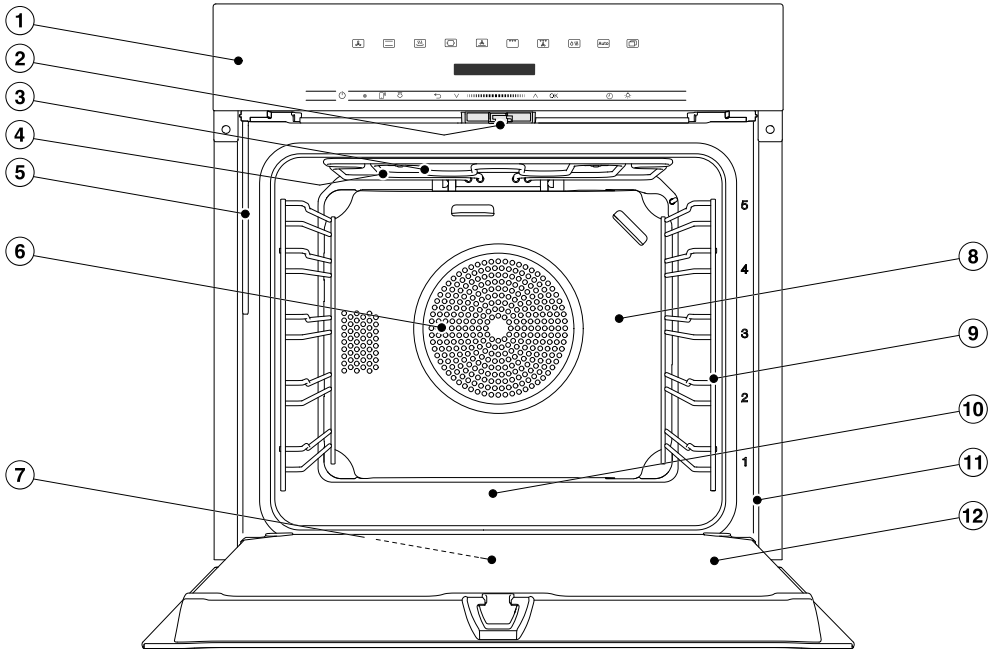
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä tällaiset aineet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



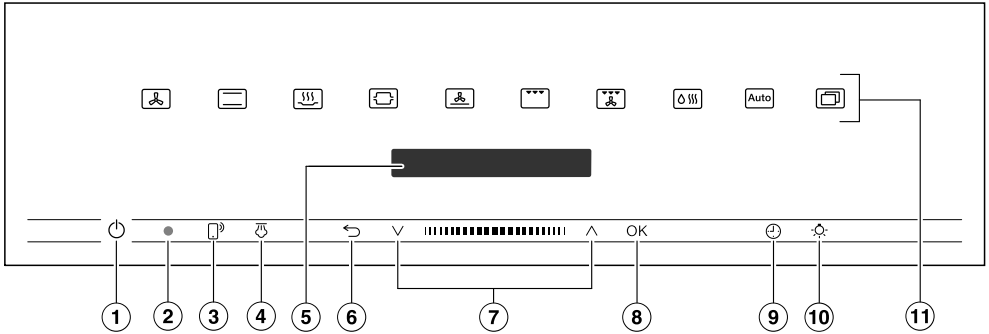
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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

Laitteen osat

Yhdistelmähöyryuuni




- ① Käyttövalitsimet
- ② Luukun lukitus
- ③ Ylälämpö-/grillivastus
- ④ Höyryntuloaukko
- ⑤ Kosteutusjärjestelmän täyttöputki
- ⑥ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-
vastus
- ⑦ Vedenkeruukouru
- ⑧ Katalyyttisesti emaloitu takaseinä
- ⑨ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa
- ⑩ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus
- ⑪ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑫ Luukku



- ① Virtakytkin (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Yhdistelmähöyryuunin virran kytke-
miseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike
Yhdistelmähöyryuunin ohjaamiseen
mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike
Kosteusjaksojen käynnistämiseen
toimintatavassa Kosteuspaisto
- ⑤ Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liitty-
viä tietoja
- ⑥ Hipaisupainike
Edelliseen kohtaan paluuseen ja vali-
kon kohtien muuttamiseen valmis-
tustoiminnon aikana
- ⑦ Navigointialue, jossa nuolipainik-
keet ja
Valintaluettelojen selaamiseen ja ar-
vojen muuttamiseen
- ⑧ Hipaisupainike OK
Toimintojen hakemiseen esiin ja ase-
tusten tallennukseen
- ⑨ Hipaisupainike
Hälytyskellon, kestoajan tai valmis-
tustoiminnon aloitus- tai lopetusajan
asettamiseen
- ⑩ Hipaisupainike
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen
päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainikkeet
Toimintatapojen, automaattiohjelmi-
en ja asetusten valintaan

Käyttövalitsimet


Virtakytkin

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


Sillä voit kytkeä yhdistelmähöyryuunin
virran päälle ja pois päältä.

Näyttö

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

Kun kytket yhdistelmähöyryuunin virran
päälle virtakytkimellä , päävalikko ja
kehotus Valitse toimintatapa tulevat näky-
viin.

Hipaisupainikkeet







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

Jos haluat, että hipaisupainikkeet toi-
mivat myös silloin, kun yhdistelmähöy-
ryuunin virta ei ole päällä, valitse ase-
tus Näyttö | QuickTouch | Päällä.



Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet






Hipaisupainike	Toiminto
	<p>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.</p> <p>Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).</p>
	<p>Kun olet valinnut toimintatapaan Kosteuspaisto  manuaaliset kosteutusjaksot, ne käynnistetään tällä hipaisupainikkeella.</p> <p>Hipaisupainike muuttuu oranssiksi heti, kun kosteutusjakson voi käynnistää.</p> <p>Kosteutusjakson aikana näytössä näkyy symboli .</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit.</p> <p>Kun uuni on toiminnassa, voit keskeyttää toiminnan tätä hipaisupainiketta painamalla.</p>
	<p>Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.</p> <p>Voit muuttaa arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.</p>

Käyttövalitsimet

Hipaisupainike	Toiminto
OK	Heti kun näyttöön tulee arvo, ohje tai asetus, jonka voit vahvistaa, hipaisupainike OK muuttuu oranssiksi. Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja, kuten hälytyskellon, tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia tai kuitata näyttöön tulevia ilmoituksia.
	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.

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

Yhdistelmähyöryuunia käytetään navigointialueen nuolipainikkeiden \wedge ja \vee 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 \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.

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

- Vahvasta valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Valittuna olevan asetuksen tunnustat väkimmästä \checkmark .

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi arvo tai asetus tulee näyttöön.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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


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

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **|||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi asetus tulee näyttöön.

- Vahvasta valintasi valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.


Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

- Toimintatavat ja toiminnot: Aseta arvot, kuten lämpötila.

- Kohta *Muut ohjelmat* : Selaa valintaluetteloja, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Käyttöperiaate

Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoit-
minnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan
hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toi-
minnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suo-
situservot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisu-
painike palaa keltaisena.

Selaa kohdassa Muut ohjelmat  va-
littaluetteleloja, kunnes haluamasi vali-
kon kohta tulee näyttöön.

Numerojen syöttäminen

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


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


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

- Vahvista valitsemalla *OK*.


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

MobileStart-etäohjauksen otta- minen käyttöön



- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön
koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata
yhdistelmähöyryuunia Miele-sovelluk-
sella.

Yhdistelmähöyryuunin ohjaus sen
oman ohjauspaneelin kautta ohittaa
etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta
vain, kun hipaisupainike  palaa.

Veden imeminen laitteeseen

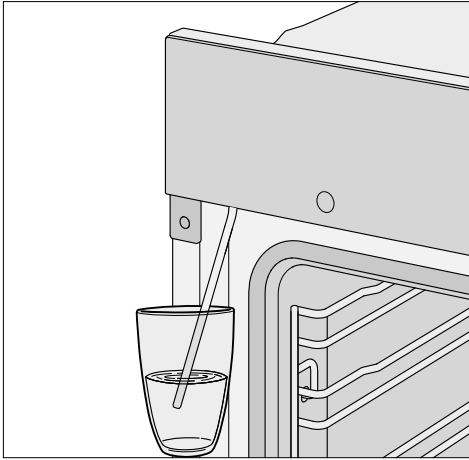
Kun valitset toimintatavan Höyrykypsennys  tai Kosteuspaisto , laitteen näyttöön tulee kehoitus laittaa pyydetty vesimäärä valmiiksi.

- Laita tarvittava määrä juomavettä sopivaan astiaan.

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.

Käytä **vain raikasta, kylmää juomavettä** (alle 20 °C).

- Avaa luukku.
- Käännä vasemmalla ohjaustaulun alla oleva täyttöputki eteenpäin.



- Upota täyttöputki astiaan, johon olet mitannut tarvittavan vesimäärän.
- Vahvista valitsemalla OK.

Imutoiminto käynnistyy.


Laite ei välttämättä ime niin paljon vettä kuin kehotuksessa ilmoitetaan, joten astiaan saattaa jäädä vettä.

Voit keskeyttää imutoiminnon milloin tahansa valitsemalla OK ja jatkaa sitä keskeytyksen jälkeen uudelleen.

- Siirrä lopuksi vesiastia sivuun ja sulje luukku.

Laitteesta kuuluu vielä lyhyt pumppausääni. Laite imee täyttöputken jääneen veden.

Valmistustoiminto käynnistyy. Laite johdtaa veden höyrynä uunitilaan. Höyryntuloaukot sijaitsevat uunitilan katossa takana vasemmalla.

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

Varusteet

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

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

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

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

Pakkauksen sisältö

- Käyttö- ja asennusohje yhdistelmähöyryuunia varten
- Reseptivihko, jossa uunin automaattiohjelmia ja toimintatapoja hyödyntäviä reseptejä
- Ruuvit, joilla yhdistelmähöyryuuni kiinnitetään sijoituskaappiin
- Kalkinpoistotabletteja sekä kalkinpoistoon tarvittava muoviletku ja imu-kuppi
- Erilaisia lisävarusteita

Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

Varusteet vaihtelevat malleittain.


Yleensä yhdistelmähöyryuunien mukana toimitetaan kannattimet, valmistusastia, yleispelti ja ritalä.

Joidenkin yhdistelmähöyryuunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

Kaikki tässä esiteltävät varusteet sekä puhdistus- ja hoitoaineet on kehitetty nimenomaan Mieleen yhdistelmähöyryuuneja varten.

Voit tilata lisävarusteita Mieleen verkko-kaupasta, Mieleen asiakaspalvelusta tai Miele-kauppiaaltasi. Kun tilaat näitä tuotteita, muista ehdottomasti ilmoittaa yhdistelmähöyryuunisi tyyppinumero sekä tilaamasi varusteen tuotenumero.

Kannattimet

Uunitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintaso  varusteiden ripustamista varten.

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

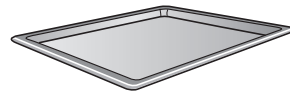
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista.

Varusteet (kuten ritalä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

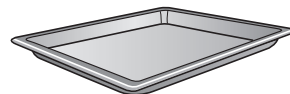
Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus).

Leivinpelti, yleispelti ja ritalä, joissa kaikissa on rajoitin

Leivinpelti HBB 71:



Yleispelti HUBB 71:



Ritalä HBBR 71:




Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

Työnnä ritalä kannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

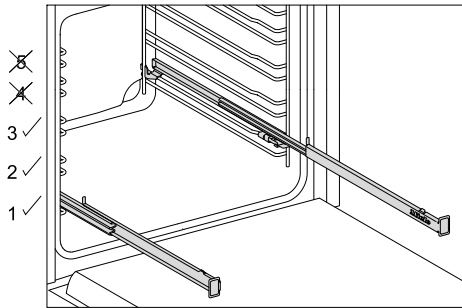
Näiden varusteiden lyhyillä sivuilla on rajoitin keskellä. Se estää varustetta pu-
toamasta pois kannattimilta silloin, kun
haluat vetää sen vain osittain ulos.



Kun haluat käyttää ritilää yleispellin
päällä, työnnä ensin pelti uuniin kannat-
tintason kannatinparin rimojen väliin ja
asetä ritilä sen päälle.

Kun käytät toimintatapaa Höyrykypsen-
nys , aseta **aina** yleispelti kannatita-
solle 1 veden keräämistä varten.

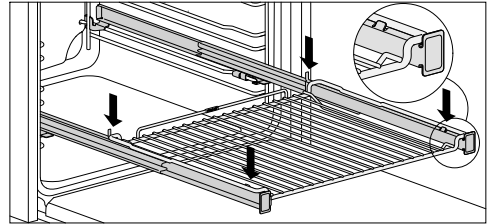
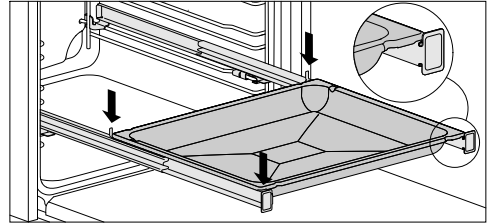
FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C



Voit asentaa FlexiClip-teleskooppikiskot
vain kannatintasoille 1, 2 ja 3.

FlexiClip-teleskooppikiskot voidaan ve-
tää kokonaan ulos uunitilasta, jolloin
ruokien kypsymistä on helpompi tark-
kailla.

Työnnä FlexiClip-teleskooppikiskot ko-
konaan sisään, ennen kuin työnnät va-
rusteen niiden varaan.



Jottei varuste pääse vahingossa keikah-
tamaan alas:

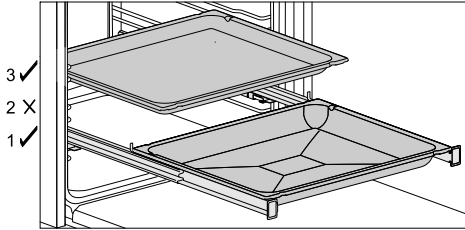
- Varmista, että varuste asettuu etumai-
sen ja takimmaisen kannatintapin vä-
liin.
- Työnnä ritilä FlexiClip-teleskooppikis-
koihin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät
enintään 15 kg painon.

Koska FlexiClip-teleskooppikiskot ri-
pustetaan kannatinparin kannattimien
ylemmän riman päälle, etäisyys ylä-
puoliseen kannatintason pienenee.
Liian lähekkäin olevat varusteet heiken-
tävät paistotulosta.

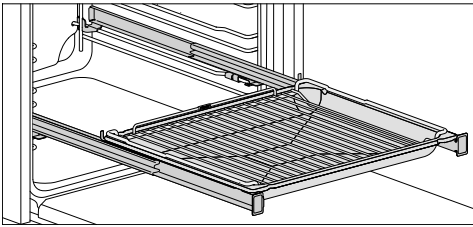
Varusteet

Voit paistaa kerralla useammalla leivinpellillä, yleispellillä tai ritilällä.



- Työnnä yksi leivinpelti, yleispelti tai ritilä FlexiClip-teleskooppikiskoille.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolelta vähintään yksi kannatintaso tyhjäksi.

Voit asettaa FlexiClip-teleskooppikiskoille yleispellin, jonka päälle olet asettanut ritilän.



- Työnnä yleispelti ja sen päälle asetettu ritilä FlexiClip-teleskooppikiskoille. Ritilä menee uuniin työnnettäessä automaattisesti FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolisen kannatintason kannattimien rimojen väliin.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolelta vähintään yksi kannatintaso tyhjäksi.

FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

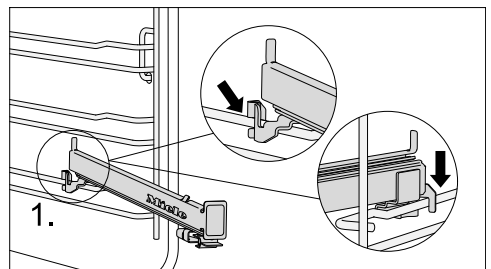
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä, ennen kuin alat asentaa tai irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskoja.

FlexiClip-teleskooppikiskot kannattaa asentaa kannatintasolle 1. Näin voit käyttää niitä valmistaessasi kaikkia ruokia, jotka suositellaan valmistettavaksi kannatintasolla 2.

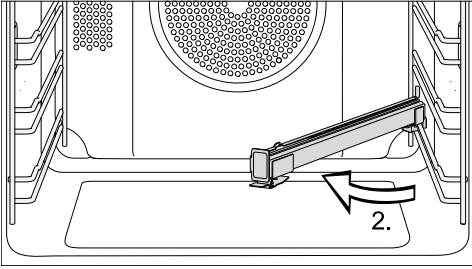
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista. FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannatintason kannattimien ylempien rimojen päälle.

Asenna FlexiClip-teleskooppikisko, jossa on teksti Miele, uunin oikeaan reunaan.

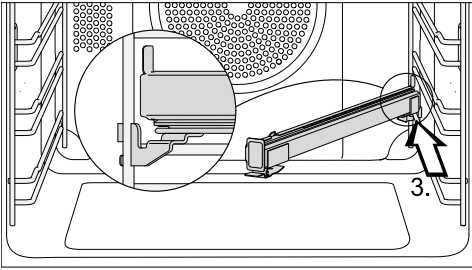
Älä vedä FlexiClip-teleskooppikiskoja avattuun asentoon, kun asennat tai irrotat niitä.



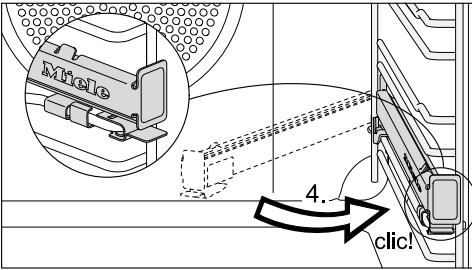
- Aseta teleskooppikisko edestä kannattimien ylemmän riman päälle (1.).



- Käännä FlexiClip-teleskooppikisko uunitilan keskiosaan päin (2.).



- Liu'uta FlexiClip-teleskooppikisko kannattimen ylemmää rimaa pitkin viivossa asennossa vasteeseen asti kohti uunin takaseinää (3.).



- Käännä FlexiClip-teleskooppikisko takaisin kannattimen suuntaiseksi ja napsauta se paikalleen ylemmään rimaan (4.).

Jos FlexiClip-teleskooppikiskot jäävät jumiin, vedä niitä kerran voimakkaasti ulospäin.

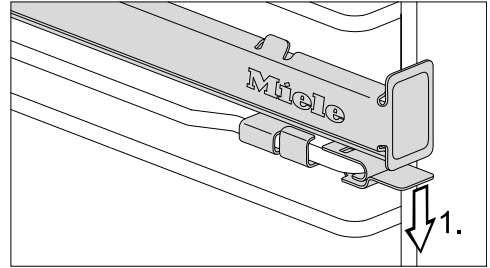
FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

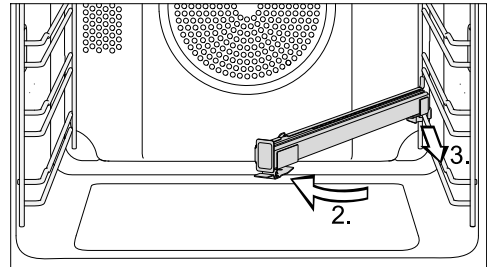
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä, ennen kuin alat asentaa tai irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskoja.

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kookanaan sisään.



- Paina FlexiClip-teleskooppikiskon kiellettä alaspäin (1.).

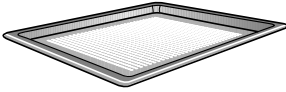


- Käännä FlexiClip-teleskooppikisko uunitilan keskiosaan päin (2.) ja vedä sitä eteenpäin kannattimen ylemmää rimaa pitkin (3.).

- Nosta FlexiClip-teleskooppikisko irti kannattimen rimasta ja ota se pois.

Varusteet

Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty HBBL 71




Gourmet-leivin ja AirFry-pellin hieno rei'itys mahdollistaa täydellisen kypsennyksen:

- Se parantaa hiiva- ja rahkaöljytaikinas-ta valmistettavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöiden pohjan ruskistumista.
- Kauli taikina työtasolla ja nosta se sitten Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille.
- Sen avulla voit friteerata ranskanperunat, perunakuorukat ja muut vastaavat tuotteet ilman rasvaa kuumassa ilmavirrassa (AirFrying).
- Erilaisia tuotteita kuivattaessa se parantaa ilmankiertoa.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Myös rei'itetty **pyöreä paisto- ja AirFry-vouka HBFP 27-1** soveltuu samoihin tarkoituksiin.

Rei'itetty Gourmet-leivin ja AirFry-pelti ja rei'itetty pyöreä paisto- ja AirFry-vouka eivät sovellu käytettäväksi toimintavan Höyrykypsennys  kanssa.

Käytä rei'itettyjä peltejä ja vuokia yksinomaan leivontaan.

Pyöreät vuokat



Reiätön pyöreä paistovuoka HBF 27-1 sopii erinomaisesti mm. pizzan, rieskan, suolaisten tai makeiden hiiva- tai kakku-taikinasta valmistettavien paistosten, torttujen sekä kuorrutettavien jälkiruo-

kien valmistamiseen, kuten myös pakastettujen pizzojen ja leivonnaisten lämmittämiseen.

Rei'itetty pyöreä paisto- ja AirFry-vouka HBFP 27-1 sopii samoihin käyttötar-koituksiin kuin **rei'itetty Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti HBBL 71**.

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

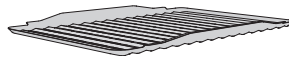
Paistokivi HBS 70



Kun haluat paistoksiin rapean pohjan, saat parhaimman mahdollisen tuloksen käyttämällä paistokiveä, esimerkiksi piz-zaa, piirakoita, leipää, sämpylöitä, suo-laisia leivonnaisia yms. paistaessasi. Paistokivi on valmistettu tulenkestäväs-tä keramiikasta ja sen pinta on lasitettu. Tuotteiden uuniin laittamista ja sieltä ot-tamista varten paistokiven mukana toi-mitetaan puinen leipälapio.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta paistokivi ritilälle.

Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleis-pellille.

Se estää lihasta grillauksen, paistamisen tai AirFry-kypsennyksen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

Tavallisista pannuista poiketen Mielin Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

Gourmet-yleispannuja on saatavana erityyppisinä. Leveys ja korkeus ovat aina samat.

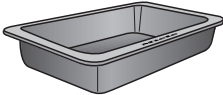
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

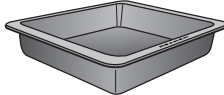
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

Syvyys: 35 cm

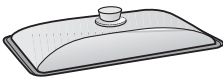
HUB 5001-XL*



HBD 60-22



HBD 60-35



* sopii induktiokeittotasoilte

Höyryuuniasiat

Yhdistelmähöyryuunin mukana toimitetaan teräksisiä valmistusastioita. Niiden lisäksi on saatavana erikokoisia reiällisiä ja reiättömiä valmistusastioita.

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

Valmistettava ruoka asetetaan valmistusastiassa aina kannatintasolle 3.

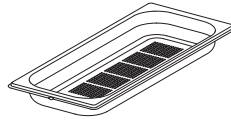
Aseta **aina** yleispelti kannatintasolle 1 veden keräämistä varten.

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)

DGGL 12



1 reiällinen valmistusastia
bruttotilavuus 5,4 l / käyttötilavuus 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (LxSxK)

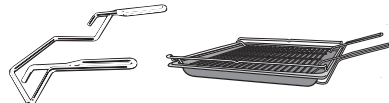
Katalyyttisellä emalilla pinnoitetut varusteet

Takaseinä

Tilaa uusi takaseinä varaosaksi, jos uunisi takaseinän katalyyttinen emalipinta ei asiattoman käsittelyn tai voimakkaan likaantumisen vuoksi enää toimi.

Ilmoita yhdistelmähöyryuunin tyyppinumero tilauksen yhteydessä.

Peltien otin HEG




Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitte-lyyn.

Varusteet

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Kalkinpoistotabletteja, muoviletku ja imukuppi uunin kalkinpoistoa varten
- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

- **Käytön estävä lukitus**  (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Painikelukitus** (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Kylmäilmapuhallin** (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti)
- **Turvakatkaisu**
Turvakatkaisu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun yhdistelmähöyryuuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.
- **Uuniluukun jäähdytys**
Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.
Luukun voi irrottaa ja purkaa osiin puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuudet ovat erinomaiset ja ne on erittäin helppo pitää puhtaana.

Tarttuneet ruokajäämät irtoavat pinnoilta helposti. Leipomisesta ja paistamisesta syntyvä lika lähtee helposti.

Voit viipaloida ja leikata paistettuja tuotteita suoraan PerfectClean-pinnoitetulla pellillä.

Älä käytä keraamisia veitsiä, ne voivat naarmuttaa PerfectClean-pintaa.

PerfectClean-käsitellyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja.

Kun noudatat kappaleessa Puhdistus ja hoito annettuja ohjeita, saat nauttia tarttumattoman ja helposti puhdistettavan pinnoitteen eduista mahdollisimman pitkään.

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

- Uunitila
- Ritilä
- Yleispelti
- Leivinpelti
- Grillaus- ja paistopelti
- Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty
- Pyöreä paisto- ja AirFry-vuoka, rei'itetty
- Pyöreä paistovuoka

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™.



Ensimmäinen käyttökerta

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 kappaleesta 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, vahvista valitsemalla *OK*.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään aikaan. Valitse tällöin Ohita ja vahvista valitsemalla *OK*.

Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohejeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.

- Jos haluat muodostaa Miele@home-yhteyden heti, valitse sopiva yhteydenmuodostustapa.

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

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.

Yhdistelmähöryuunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu

Yhdistelmähöryuunista voi ensimmäisellä käyttökerralla lähteä epämiellyttävää käryä. Kuumenna tästä syystä yhdistelmähöryuunia ensimmäisellä kerralla vähintään tunnin ajan. Kosteutusjärjestelmä kannattaa huuhdella samalla kertaa.

Tuuleta keittiötä hyvin, kun kuumennat uunia ensimmäisen kerran. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit yhdistelmähöryuunista ja varusteista.
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Kiinnitä FlexiClip-teleskooppikiskot peltien kannattimiin ja työnnä kaikki pellit sekä ritilä uuniin.
- Kytke yhdistelmähöryuunin virta päälle virtakytkimellä .

Valitse toimintatapa tulee näkyviin.

- Valitse Kosteuspaisto .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.


Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäädytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

- Valitse korkein mahdollinen lämpötila (250 °C).
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Automaattinen kost.jakso.


Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

- Laita tarvittava määrä juomavettä sopivaan astiaan ja noudata näyttöön tulleita ohjeita (ks. kappale Käyttöperiaate – Veden imeminen laitteeseen).

Kuumenna yhdistelmähöryuunia vähintään tunnin ajan.

- Kun olet kuumentanut yhdistelmähöryuunia vähintään tunnin ajan, kytke sen virta pois päältä virtakytkimellä .

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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






Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne käsin (ks. kappale Puhdistus ja hoito).
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.


Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Asetukset

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli 	... deutsch english ... Sijainti
Kellonaika	Näyttö Päällä* Pois päältä Virta pois yöaikaan Ajan näyttötapa 12 h 24 h* Aseta
Valaistus	Päällä "Päällä" 15 s ajan* Pois päältä
Näyttö	Kirkkaus  QuickTouch Päällä Pois päältä*
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet Melodiat*  Solo-Ton  Painikeääni  Melodiat Päällä* Pois päältä
Yksiköt	Lämpötila °C* °F
Booster	Päällä* Pois päältä
Pikajäähdytys	Päällä* Pois päältä
Lämpimänäpito	Päällä Pois päältä*


* Tehdasasetus

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Suosituslämpötilat	
Puhaltimen jälkikäynti	Lämpötilaohjattu* Aikaohjattu
Vedenkovuus	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Korkeus	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Turvallisuus	Painikelukitus Päällä Pois päältä* Käytönestotoiminto  Päällä Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön Pois käytöstä Yhteyden tila Asenna uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä
Etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Myymälä	Messuasetus Päällä Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laiteasetukset Suosituslämpötilat

* Tehdasasetus

Asetukset

Asetukset-valikon hakeminen esiin

Valikossa Muut ohjelmat  | Asetukset voit muokata yhdistelmäohjeryyruunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

■ Valitse Muut ohjelmat .

■ Valitse Asetukset .

■ Valitse haluamasi asetus.




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

Kellonaika

Näyttö

Valitse tällä asetuksella, miten haluat kellonajan näkyvän yhdistelmäohjeryyruunin 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 yhdistelmäohjeryyruunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.

- Pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä yhdistelmäohjeryyruunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virta pois yöaikaan
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 yhdistelmäohjeryyruunin WLAN-verkkoon ja Miele-sovellukseen, Miele-sovellus synkronoi kellonajan valitun sijainnin aikavyöhykkeen aikaan.

Valaistus

- Päällä
Uunivalaisin on päällä aina, kun uuni on toiminnassa.
- "Päällä" 15 s 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 yhdistelmähyöryuunin virran ollessa kytkettynä pois päältä:

- Päällä
Kun olet lisäksi valinnut asetuksen Kellonaika | Näyttö | Päällä tai Virta pois yöajkaan, hipaisupainikkeet reagoivat silloinkin, kun yhdistelmähyöryuunin virta on kytkettynä pois päältä.
- Pois päältä
Hipaisupainikkeet reagoivat vain, kun yhdistelmähyöryuunin virta on kytkettynä päälle tai kun virran pois kytkemisestä on kulunut vain vähän aikaa. Valittu Kellonaika | Näyttö -asetus ei vaikuta siihen.

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet

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

Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia 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

Lämpötila

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

Asetukset

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

- Päällä
Booster-toiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunin lämmitysvaiheessa. Ylälämpö-/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.

Pikajähdytys

Toiminnolla Pikajähdytys voit jähdyttää valmistettavan ruoan ja uunitilan nopeasti valmistustoiminnon päätyttyä.

Tästä toiminnosta on hyötyä esimerkiksi silloin, kun aiot heti käynnistää automaattiohjelman, sillä uunitilan on oltava automaatiohjelmien käynnistyshetkellä huoneenlämpöinen.

Kun käytät toimintoa yhdessä toiminnon Lämpimänäpito kanssa, voit pitää ruokaa lämpimänä valmistustoiminnon päättymisen jälkeen, ilman että se kypsy enää lisää.

- Päällä
Toiminto Pikajähdytys on otettu käyttöön. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan nopeasti.
- Pois päältä
Toiminto Pikajähdytys on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.

Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä valmistustoiminnon päättymisen jälkeen, ilman että se kypsy enää lisää. Uuni pitää ruokaa lämpimänä asetetussa lämpötilassa (Asetukset | Suosituslämpötilat | Lämpimänäpito).

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajähdytys kanssa.

- Päällä
Toiminto Lämpimänäpito on otettu käyttöön. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jähdyttää valmistetun tuotteen ja uunitilan nopeasti asetettuun lämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, luukku sulkeutuu automaattisesti, jotta ruoka pysyy lämpimänä.
- Pois päältä
Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.

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 valintaluettelo toimintatavoista suosituslämpötiloineen.

- Valitse haluamasi toimintatapa.
- Muuta suosituslämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Voit muuttaa myös Lämpimänäpito-toiminnon suosituslämpötilaa.

Puhaltimen jälkikäynti

Kun valmistustoiminto päättyy, kylmäilmapuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin.

- Lämpötilaohjattu
Kylmäilmapuhallin kytkeytyy pois päältä, kun uunitila on jäähtynyt alle 70 °C:n.
- Aikaohjattu
Kylmäilmapuhallin kytkeytyy pois päältä noin 25 minuutin kuluttua.

Höyrystynyt kosteus saattaa vahingoittaa ympäröiviä kalusteita ja aiheuttaa yhdistelmähöyryuuniin korroosiota.

Jos jätät ruoat uuniin valmistuksen päätyttyä, kun olet valinnut asetuksen Aikaohjattu, uunin sisätilaan alkaa kertyä kosteutta, joka voi höyrystyä ohjaustauluun, työtason reunaan tai viereisiin keittiökalusteisiin.

Älä pidä ruokia lämpiminä uunissa, kun olet valinnut asetuksen Aikaohjattu.

Asetukset

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. käänteisosmoosilaitte), 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 höyrykehittimen täyttömääräanturin toimintaan. Säädä yhdistelmähöyryuunin vedenkovuus vedenpehmennyslaitteistoon asetetun vedenkovuuden mukaan.

Jos käytät pulloitettua vettä, sen on oltava juomavesilaatua. Älä käytä kivennäisvesiä tai hiilihapotettua vettä. Säädä vedenkovuus pulloitetun veden kalsiumpitoisuuden mukaan. Kalsiumpitoisuus on ilmoitettu pullon etiketissä milligrammoina litraa kohti (mg/l) Ca²⁺ tai miljoonasosina (ppm) (mg/l CaCO₃).

Vedenkovuus			Kalsiumpitoisuus mg/l Ca ²⁺	Kalsiumkarbo- naattipitoisuus ppm (mg/l CaCO ₃)	Yhdistelmähöy- ryuunin 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⁺	Kalsiumkarbo- naattipitoisuus ppm (mg/l CaCO ₃)	Yhdistelmähöy- ryuunin 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


Asetukset

Korkeus

Veden kiehumislämpötila määräytyy sen mukaan, millä korkeudella laitteen sijoituspaikka sijaitsee merenpintaan nähden. Tällä asetuksella voit sopeuttaa kiehumislämpötilaan uudelleen muuton jälkeen, mikäli uuden sijoituspaikan korkeus merenpinnasta eroaa vähintään 300 m entisestä.

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 kytkevästä yhdistelmäohjeryuunia 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 yhdistelmäohjeryuunia vain, kun kosketat ensin hipaisupainiketta *OK* vähintään 6 sekunnin ajan.
- Pois päältä
Käytönesto on pois käytöstä. Voit käyttää yhdistelmäohjeryuunia tavalliseen tapaan.

Miele@home

Tämä yhdistelmäohjeryuuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone. Yhdistelmäohjeryuuni on tehtaalla valmiiksi asennettu WLAN-tiedonsiirtomoduli langatonta tiedonsiirtoa varten.

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

- Ota käyttöön
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- Pois käytöstä
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Kone pysyy yhdistettynä Miele@home-järjestelmään, WLAN-toiminto menee pois käytöstä.
- Yhteyden tila
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.
- Asenna uudelleen
Tämä asetus on näkyvässä 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.


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.

Asetukset

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.

Myymäla

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.
- Suosituslämpötilat
Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

Käyttötunnit

Valitsemalla Muut ohjelmat  | 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.

Vinkki: Kun käytät toimintatapaa, johon sisältyy kosteudenlisäystoiminto, käytä hälytyskelloa muistuttamaan, milloin sinun on käynnistettävä kosteutusjaksoja valmistuksen aikana.

Hälytyskellon asettaminen


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

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


- Kosketa hipaisupainiketta .
 - Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.

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

Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.


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


Jos käynnissä on samanaikaisesti valmistustoiminto, johon ei ole asetettu

kestoaikaa,  ja kuluva hälytysaika tulevat näyttöön heti, kun uunin valittu lämpötila on saavutettu.

Jos käynnissä on samanaikaisesti valmistustoiminto, johon **on** asetettu kesto aika, kuluva hälytysaika ei tule näyttöön vaan hälytyskello käy taustalla, koska valittu valmistustoiminnon kesto aika näkyy näytössä.


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 .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikennee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen


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

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvasta valitsemalla OK.












Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen

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

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Toimintatavat		
Kiertoilma Plus 	160 °C	30–250 °C
Ylä-/alalämpö 	180 °C	30–250 °C
Höyrykypsennys 	100 °C	70–100 °C
Paistoautomaatiikka 	160 °C	100–230 °C
Tehopaisto 	170 °C	50–250 °C
Grilli laaja 	240 °C	200–250 °C
Kiertoilmagrilli 	200 °C	100–250 °C
Kosteuspaisto 	160 °C	130–250 °C
Automaattiohjelmat 		
Muut ohjelmat 		
Alalämpö	190 °C	100–250 °C
Eco-Kiertoilma	190 °C	100–250 °C
Sulatus	25 °C	25–50 °C
Hoito		
Kalkinpoisto		
Liotus		
Kuivaus		
Asetukset 		
Käyttötunnit		

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 uuniluukkaa turhaan valmistuksen aikana.
- Käytä mieluiten himmeitä, tummia paistovuokia ja astioita, joita ei ole valmistettu lämpöä heijastavista materiaaleista (emaloitu teräs, uuninkestävä lasi, pinnoitetut alumiinivaletut paistovuokat). 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 kypsennää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Eco-Kiertoilma  on edistysellinen toimintatapa, joka sopii pienten määrien, kuten pakastepizzan, esipaistettujen sämpylöiden tai vaaleiden piparkakkujen paistoon, sekä liharuokille ja paistamiseen. Toimintatapa säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Kun kypsennät yhdellä kannatintasolla, säästät 30 % energiaa perinteisiin toimintatapoihin verrattuna, ja lopputulos on yhtä hyvä. Älä avaa uuniluukkaa valmistuksen aikana.
- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli . Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- 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.

Energiansäästövinkejä

Jälkilämmön hyödyntäminen

- Kun käytät yli 140 °C:n lämpötilaa ja valmistusaika on yli 30 minuuttia, voit säätää lämpötilan alhaisimpaan mahdolliseen lukemaan noin 5 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Uunissa jäljellä oleva lämpö on riittävä ruoan valmiiksi kypsentämiseen. Älä kuitenkaan missään tapauksessa kytke yhdistelmähöryuunin virtaa pois päältä (ks. kappale Tärkeitä turvallisuusohjeita).
- Kun haluat poistaa öljy- ja rasvatahrat katalyyttisesti emaloiduilta pinnoilta, käynnistä puhdistustoiminto mieluiten heti valmistustoiminnon päätyttyä. Kun uuni on jo valmiiksi lämmin, energiankulutus vähenee.

Asetusten muuttaminen

- Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi Valistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 s ajan. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta .

Energiansäästötila

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

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle.


Päivalikko tulee näkyviin.



- Valitse haluamasi toimintatapa.

Kyseinen toimintatapa ja sen suosituslämpötila tulevat näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa ja aseta kestoaika tarvittaessa.

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Jos valitsit toimintatavan *Kosteuspaisto* , valitse höyrysykäykset (ks. kappale *Kosteuspaisto*).

Kun valitset toimintatavan *Höyrykypsennys*  tai *Kosteuspaisto* , laitteen näyttöön tulee kehoitus laittaa pyydetty vesimäärä valmiiksi.

- Laita tarvittava määrä juomavettä sopivaan astiaan ja noudata näyttöön tulevia ohjeita (ks. kappale *Käyttöperiaate – Veden imeminen laitteeseen*).
- Laita valmistettava tuote uuniin.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

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




Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumiswaara.

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

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

- Ota valmis tuote uunista.

Uunitilan kuivaus höyrykypsennyksen jälkeen

Suosittelemme, että kuivaat uunitilan toimintatavan *Höyrykypsennys*  valmistustoiminnon päättyttyä hoito-ohjelmalla *Kuivaus*.

Hoito-ohjelmassa *Kuivaus* on enimmillään kolme vaihetta: jäännösveden höyrystys tyhjään uunitilaan, uunitilan kuivaus lämmittämällä ja pikajähdytys siten, että luukku avautuu vähän raolleen.

Suorita hoito-ohjelma *Kuivaus* aina loppuun asti, niin suojaat uunitilaa korroosiolta ja jäännösvesi höyrystyy kokonaan.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Poista tiivistynyt vesi uunitilasta ja vedenkeruukourusta sienellä tai sieniliinalla.
- Sulje luukku.
- Kun hoito-ohjelma *Kuivaus* on päättynyt, kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä.

Käyttö

Vesisäiliön täyttö

Jos vesisäiliöstä loppuu vesi kosteudenlisäystoiminnon tai höyrykypsennyksen aikana, laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöön tulee kehoitus täyttää vesisäiliö raikkaalla vedellä.



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.

- Laita tarvittava määrä juomavettä sopivaan astiaan ja noudata näyttöön tulevia ohjeita (ks. kappale Käyttöperiaate – Veden imeminen laitteeseen).

Lämmitysvaihe käynnistyy uudelleen ja kypsennystoiminto jatkuu.



Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kesto
- Valmis klo
- Alkaa klo

Lämpötilan muuttaminen

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

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta $||\blacksquare||$ oikealle tai vasemmalle.

Suosituslämpötila tulee näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa navigointialueen avulla.

Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla OK.


Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi suosituslämpötilalla.

Kestoajkojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kookotusaineen 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 Alkaa klo -ajan, voit lopettaa valmistustoiminnon automaattisesti tai käynnistää ja lopettaa sen automaattisesti.

- Kesto

Aseta aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun tämä aika on kulunut, uunivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Enimmäiskesto aika, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.

- Valmis klo
Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
- Alkaa klo
Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella Alkaa 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.

Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Muuta.
- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↶ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoajkojen poistaminen

- 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 Alkaa klo -ajat poistuvat.

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

Valmistustoiminnon lopettaminen

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↶.
- Kun Lopeta toiminto tulee näyttöön, vahvista se valitsemalla OK.

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

Päävalikko tulee näkyviin.

Jos toiminto Pikajähdytys on kytketty päälle, uuniluukku avautuu valmistustoiminnon päätyttyä automaattisesti raolleen ja kylmäilmapuhallin jäähdyttää ruoan ja uunitilan nopeasti.


Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

Kypsennystoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatava Höyrykypsennys ☺

Uuniluukua ei suositella avattavaksi höyrykypsennyksen aikana, sillä höyry pääsee karkaamaan ja uunitilan lämpötila laskee alle asetetun.

Voit keskeyttää kypsennystoiminnon Höyrykypsennys ☺ sekä pelkästä höyrykypsennyksestä koostuvat ohjelmat ja toimintatavat ja pysäyttää kestoajan.

Käyttö


 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumiswaara.

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.

- Kun haluat keskeyttää kypsennystoiminnon, avaa uunin luukku.

Kypsennystoiminto keskeytyy ja kestoai-ka pysähtyy.

 Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

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

- Kun haluat jatkaa kypsennystoimintoa, sulje uunin luukku.

Toiminto jatkuu senhetkiselällä lämpötilalla. Jäljellä oleva valmistusaika (kesto) jatkaa kulumistaan.

Uunin esilämmitys



Toiminnolla **Booster** voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.


Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

- Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia seuraavilla toimintatavoilla:



- Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fileetä toimintatavoilla **Kiertoilma**





Plus , **Kosteuspaisto**  ja **Ylä-/alalämpö** 

- Lyhyen paistoaajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla **Ylä-/alalämpö**  (ilman **Booster-toimintoa**)

Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

Tehdasasetuksena tämä toiminto on käytössä seuraavien toimintatapojen yhteydessä (**Muut ohjelmat**  | **Asetukset**  | **Booster** | **Päällä**):

- **Kiertoilma Plus** 
- **Ylä-/alalämpö** 
- **Paistoautomatiikka** 
- **Kosteuspaisto** 

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 ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten


- Valitse asetus Booster | Pois päältä ennen toimintatavan valitsemista.

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

Kun taas haluat taas käyttää Booster-toimintoa, ota se käyttöön valitsemalla asetus Booster | Päällä.

Pikajäähdytys

Toiminnolla Pikajäähdytys voit jäähdyttää valmistettavan ruoan ja uunitilan nopeasti valmistustoiminnon päätyttyä.

Tämä toiminto ei ole käytettävissä, kun olet valinnut toimintatavan Höyrykypsennys .

Pikajäähdytys-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

- Valitse asetus Pikajäähdytys | Pois päältä ennen toimintatavan valitsemista.

Jos myös toiminto Lämpimänäpito on otettuna käyttöön, näyttöön tulee Kun Pikajäähdytystoiminto on pois käytöstä, kytketty myös Lämpimänäpito toiminto pois päältä..

Toiminnot Pikajäähdytys ja Lämpimänäpito on kytketty pois päältä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.


Kun taas haluat taas käyttää Pikajäähdytys-toimintoa, ota se käyttöön valitsemalla asetus Pikajäähdytys | Päällä.

Lämpimänäpito

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

Uuni pitää ruokaa lämpimänä asetettuna lämpötilassa (ks. kappale Asetukset – Suosituslämpötilat).

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajäähdytys kanssa.

Tämä toiminto ei ole käytettävissä, kun olet valinnut toimintatavan Höyrykypsennys .

Lämpimänäpito-toiminnon kytkeminen päälle yhtä valmistuskertaa varten

- Valitse asetus Lämpimänäpito | Päällä ennen toimintatavan valitsemista.

Jos myös toiminto Pikajäähdytys on pois käytöstä, näyttöön tulee "Lämpimänäpito" vaatii "Pikajäähdytys" toiminnon. "Pikajäähdytys" aktivoidaan myös..

- Vahvasta ilmoitus tarvittaessa valitsemalla OK.


Toiminnot Lämpimänäpito ja Pikajäähdytys on otettu käyttöön. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun tuotteen ja uunitilan nopeasti asetettuun lämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, luukku sulkeutuu automaattisesti, jotta ruoka pysyy lämpimänä.


Kun taas haluat taas valmistaa ruokaa ilman toimintoa Lämpimänäpito, poista se käytöstä valitsemalla asetus Lämpimänäpito | Pois päältä.

Toiminnon Pikajäähdytys asetus ei muutu.

Höyrykypsennys

Höyrykypsennys -toiminnon käyttö

Kun valitset toimintatavan Höyrykypsennys , ruokasi kypsyy pelkästään höyryn avulla (ks. kappale Käyttöperiaate – Veden imeminen laitteeseen).

Laitte imee tällöin enemmän vettä kuin toimintatapaa Kosteuspaisto  varten, ja ruoka kypsyy jatkuvalla höyryllä, jonka lämpötila on enintään 100 °C:n.

Ruoka **ei** ruskistu.

Vinkki: Pidä uuniluukku suljettuna koko kypsennyksen ajan, jottei höyry pääse karkuun.

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito – Jäännösv. höyrystys ohjeita.

Sopivat käyttökohteet

Höyrykypsennyksessä elintarvikkeiden ominaismaut säilyvät paremmin kuin perinteisillä kypsennystavoilla. Siksi suosittelemme, että suolaat ruoan vasta kypsennyksen jälkeen tai et ollenkaan.

Myös elintarvikkeiden luonnollinen väri säilyy.

- **Kasvikset** soveltuvat erityisen hyvin höyrykypsennettäviksi, höyry soveltuu myös niiden ryöppäykseen. Vitamiinit ja hivenaineet säilyvät höyrykypsennyksessä lähes kokonaan, koska kypsennettävä ruoka ei seiso vedessä.
- **Riisi** kypsennetään nesteessä ja se imee nesteen kypsennyksen aikana kokonaan, joten ravintoaineet eivät mene hukkaan. Myös **riisipuuro** valmistuu höyryllä helposti, sillä sitä ei tarvitse sekoittaa eikä se pala pohjaan.
- **Munaruokia** (kuten munahyydykettä, Crème brûléeä tai kohokkaita) valmistettaessa höyryllä saavutetaan erityisen tasainen ja pienihuokoinen lopputulos.

Valmistusastiat

Valitse kullekin elintarvikkeelle parhaiten sopiva valmistusastia (ks. kappale Vaurusteet – Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat varusteet).

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

Omat astiat

Voit käyttää myös omia astioita. Ota huomioon seuraava:

- Aseta **aina** yleispelti kannatitasolle 1 veden keräämistä varten. Aseta käyttämäsi astia ritilälle tai valmistusastiaan, joka on asetettu kannatintasolle 3.
- Astian on kestettävä kuumia lämpötiloja sekä kuumaa höyryä. Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviasioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyryuunikäyttöön.
- Paksuseinäiset astiat, kuten posliini, keramiikka ja kivitavara sopivat huonosti höyrykypsennykseen. Paksut seinät johtavat lämpöä huonosti, mikä pidentää taulukossa mainittuja kesto-aikoja merkittävästi.
- Varmista, että astian yläreunan ja uunin tilan katon väliin jää vapaata tilaa, jotta astiaan pääsee riittävästi höyryä.

Pakasteet

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

Ruokien kypsennys nesteessä

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Kannatintaso

Aseta **aina** yleispelti kannatitasolle 1 veden keräämistä varten.

Työnnä ritilä tai valmistusastia kannatintasolle 3.

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

Lämpötila

Höyrykypsennyksessä lämpötila nousee enintään 100 °C:seen. Lähes kaikki elintarvikkeet kypsyvät tässä lämpötilassa. Jotkin herkat elintarvikkeet, kuten marjat, vaativat alhaisemman lämpötilan, jotteivät ne halkeaisi.

Kypsennysaika

Höyrytoimintatavoissa kesto-aika 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.

Vihannekset

Tuoretuotteet

Esikäsittelet 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

Halkaisijaltaan pienet elintarvikkeet (kuten herneet, parsat) asettuvat niin tiiviisti kiinni toisiinsa, ettei niiden väliin juuriakaan jää rakoja, joista höyry pääsisi läpi. Jotta tällaiset elintarvikkeet kypsyisivät tasaisesti, aseta ne mataliin valmistusastioihin enintään 3–5 cm paksuksi kerrokseksi. Jaa suuret määrät useampaan matalaan valmistusastiaan.

Voit kypsentää samassa valmistusastias- tiassa erilaisia, saman kypsennysajan vaativia kasviksia.

Kypsennä nesteessä kypsennettävät kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä valmistusastioissa.

Kannatintaso

Kun kypsennät reiällisissä valmistusastioissa värjäviä kasviksia, kuten punajuuria, älä aseta muita elintarvikkeita niiden alapuolelle. Näin vältät nesteen valumisen aiheuttaman värjäytymisen.

Kypsennysaika

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

kiinteät perunat, lohkoina:

n. 25 minuuttia

kiinteät perunat, halkaistuina:

n. 30 minuuttia

Höyrykypsennys

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. Käsitely happamalla mehulla kiinteyttää kalan lihaa.

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

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Kannatintaso

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

Lämpötila

85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

100 °C

Turskan ja lohien kaltaisten kiinteälihaisien kalalajien kypsennykseen.

Kalan kypsentämiseen kastikkeessa tai kalaliemessä.

Valmistusaika (kesto)

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

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

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

Vinkkejä

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

Liha

Tuoretuotteet

Esikäsittely liha tavanomaiseen tapaan.

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

Valmistusaika (kesto)

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

Vinkkejä

- Lihan **aromit** säilyvät parhaiten, kun valmistat sen riällisessä valmistusastias- sa. Voit käyttää yleispellille kertyneen 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.

Riisi

Riisi turpoo 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.

Viljasuurimot

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

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

Pasta

Kuivatuotteet

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

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

Tuoretuotteet

Tuoreet nuudelit ja tuorepasta, joita saa esim. kauppojen kylmätskeistä, eivät turpoa. Höyrytä ne voidellussa, riällisessä valmistusastiassa.

Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

Hedelmät ja marjat


Kypsennä marjat ja hedelmät reiättömissä valmistusastioissa, jottei niiden mehu valu hukkaan.


Jos kypsennät marjoja ja hedelmiä riällisissä valmistusastioissa, kerää mehu yleispellille.

Vinkki: Voit käyttää talteen otetun mehun täytekakun kiilteen valmistamiseen.

Kosteuspaisto

Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Kun valitset toimintatavan Kosteuspaisto , elintarvikkeet paistuvat tai kypsyvät uunitilan lämmityksen ja kosteudenlisäystoiminnon yhdistelmällä (ks. kappale Päävalikko ja alavalikot ja kappale Käyttöperiaate – Veden imeminen laitteeseen).

Laite johtaa imemänsä veden 1–3 höyrysykäyksenä uunitilaan. Elintarvikkeet kypsyvät tasaisesti ja, toisin kuin toimintatapaa Höyrykypsennys  käytettäessä, myös ruskistuvat, koska lämpötila on korkeampi.

On normaalia, että luukun sisempään lasilevyyn muodostuu kosteutta kosteuspaiston aikana. Tämä kosteus höyrystyy kuitenkin paistamisen aikana pois uunista.

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito – Jäännösv. höyrystys ohjeita.

Sopivat käyttökohteet


Yksi kosteutusjakso kestää n. 5–8 minuuttia. Kosteutusjaksojen määrä ja ajankohta vaihtelevat valmistettavan ruoan mukaan:

- **Hiivataikinaleivonnaiset** kohoavat paremmin, kun käynnistät yhden kosteutusjakson heti paiston alussa.
- **Leipä ja sämpylät** kohoavat paremmin, kun käynnistät yhden kosteutusjakson heti paiston alussa. Leivonnaisen kuoresta tulee kiiltävämpi, kun käynnistät yhden kosteutusjakson paiston loppupuolella.

- **Rasvaista lihaa paistettaessa** paistotulos on parempi, kun käynnistät yhden kosteutusjakson valmistuksen alussa, sillä siten rasva saadaan sulamaan paremmin.

Kosteudenlisäystoiminto ei sovi erittäin kosteista taikinoista valmistettavien leivonnaisten, kuten marenkien paistamiseen. Tällaiset taikinat vaativat kuivahtamista paistoprosessin aikana.

Vinkki: Käytä uunin mukana toimitettua reseptivihkoa tai Miele-sovellusta osviitana.

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Lisäksi vesihöyry saattaa ohjauspaneeliin tiivistyessään pidentää hipaisupainikkeiden reaktioaikaa.


Älä avaa uuniluukua kosteutusjaksojen aikana.


Jos haluat paistaa esim. leivän tai sämpylöiden kaltaisia tuotteita esilämmityssä uunissa, käynnistä kosteutusjakson mieluummin itse. Käynnistä ensimmäinen kosteutusjakso heti tuotteiden uuniin laittamisen jälkeen.

Jos olet valinnut enemmän kuin yhden kosteutusjakson, voit käynnistää toisen kosteutusjakson aikaisintaan, kun uunin lämpötila on vähintään 130 °C.

Automaattinen kost.jakso


Kun lämmitysvaihe on ohi, kosteutusjakso käynnistyy automaattisesti.

Vesi höyrystyy uunitilaan. Näytössä näkyy .


Kun kosteutusjakso on päättynyt,  häviää näytöstä.

- Kypsennä tuote valmiiksi.



1 kosteutusjakso, 2 kosteutusjaksoa tai 3 kosteutusjaksoa


Voit käynnistää kosteutusjakson itse heti, kun hipaisupainike  näkyy valaistuna.



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

Vinkki: Ajoita kosteutusjaksojen käynnistys uunin mukana saamasi reseptivihon tai Miele-sovelluksen ohjeiden mukaan. Käytä toimintoa Hälytyskello  muistuttamaan kosteutusjaksojen käynnistämisestä.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kosteutusjakso käynnistyy.  tulee näyttöön ja hipaisupainike  sammuu.

- Käynnistä muut kosteutusjaksot samalla tavalla, kun hipaisupainike  syytyy.


Viimeisen kosteutusjakson jälkeen hipaisupainike  ja  sammuvat.

- Kypsennä tuote valmiiksi.

Automaattiohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

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

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito – Jäännösv. höyrystys ohjeita.

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Ohjeita käyttöön

- Kypsyyssaste näkyy näytössä palkkina, jossa on seitsemän segmenttiä. Voit asettaa haluamasi kypsyyssasteen navigointialueen avulla.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmistaessasi ruokaa automaattiohjelmilla. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.


- Kun asetat valmistettavia ruokia kuumaan uuniin, ole varovainen, kun avaat luukun. Uunista voi tulla kuumaa höyryä. Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes kuumin höyry on haihtunut. Ole varovainen, ettet joudu kosketuksiin kuuman höyryn tai uunitilan kuumien pintojen kanssa. Palovammojen vaara.
- Joissakin automaattiohjelmissä uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin kellonaikaan.
- Joissakin automaattiohjelmissä ruokiin täytyy jonkin ajan kuluttua lisätä nestettä. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidetä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötavoista:

- Sulatus
- Matalalämpökypsennys
- Umpioiminen
- Kuivattaminen
- Pakastetuotteet/Valmisruoat
- Astioiden lämmittäminen

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

- Valitse Muut ohjelmat .
- Valitse Sulatus.
- Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Vinkejä

- Ota pakaste pois pakkauksestaan ja anna sen sulaa yleispeilillä tai erillisessä kulhossa.
- Käytä lintujen sulatukseen yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Näin sulatettava tuote ei seiso sulamisnestessään.
- Lihan, lintujen ja kalan ei tarvitse sulaa kokonaan ennen kypsentämistä. Riittää, kun tuotteiden pinta sulaa. Pinta on tällöin sen verran pehmentynyt, että mausteet imeytyvät siihen.

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen nopeasti kypsyvien nautan-, sian-, vasikan- tai lampaanlihapalojen kypsentämiseen. Sillä voit paistaa paistisi juuri niin kypsäksi kuin haluat.

Paista lihapalaa ensin nopeasti hyvin kuumassa pannussa, jolloin se ruskistuu tasaisesti kauttaaltaan.

Laita liha tämän jälkeen esilämmitettyyn uuniin, jossa se paistuu hitaasti kypsäksi ja mureaksi matalassa ja pehmeässä lämmössä.

Lihan syyt avautuvat uunissa. Lihaneste alkaa kiertää lihan sisällä ja jakautuu tasaisesti lihaan aina sen ulkokerroksiin saakka.

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

- Käytä hyvin riippunutta vähärasvaista lihaa, jossa ei ole jänteitä ja näkyvää rasvaa. Poista lihasta luu ennen sen kypsentämistä.
- Käytä lihan ruskistamiseen korkeaan lämpötilaan kuumentamista kestävävä rasvaa, kuten ruokaöljyä tai kirkastettua voita.
- Älä peitä lihaa, kun kypsennät sitä uunissa.

Valmistuksen kestoaika on n.

2–4 tuntia ja siihen vaikuttavat lihan paino, koko ja haluttu kypsyyssaste.


- Voit leikata lihan heti valmistustoiminnon päätyttyä. Tasaantumisaikaa ei tarvita.
- Pidä lihaa lämpimänä uunissa tarjoi-luun asti. Se ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Tarjoile liha lämmitetyiltä lautasilta erittäin kuuman kastikkeen kanssa, jottei se jäähydi liian nopeasti. Liha on kypsennyksen jälkeen juuri sopivan lämmintä nautittavaksi.


Muita käyttötapoja

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua ritilää.

- Työnnä yleispelti ritilöineen kannatintasolle 2.
- Valitse toimintatapa Ylä-/alalämpö  ja aseta lämpötilaksi 120 °C.
- Esilämmitä uunia sekä yleispeltiä ja ritilää noin 15 minuuttia.
- Ruskista liha uunin esilämpenemisaikana joka puolelta kuumassa pannussa keittotasolla.


 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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


- Aseta ruskistamasi liha ritilälle.
- Alenna lämpötila 100 °C:seen (ks. kappale Kypsennystaulukot).
- Paista liha valmiiksi.

Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Yksi umpiointikerta ei tuhoa *Clostridium botulinum* -bakteerien itiöitä palkokasveista ja lihasta riittävän hyvin. Tällöin voi kehittyä toksiineja, jotka saattavat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen. Nämä itiöt kuolevat vasta, kun tuote umpioidaan uudelleen.

Umpioi palkokasvit ja liha jäähtymisen jälkeen 2 päivän sisällä **aina** vielä toisen kerran.

 Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukaantumisvaara.

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


Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkeille.

Käytä vain nimenomaan umpioimiseen tarkoitettuja tölkkejä (umpiointitölkkejä tai kierrekannellisia tölkkejä). Käytä vain täysin ehjiä tölkkejä ja kumirenkaita.

- Huuhtelee tölkit ennen umpiointia kuumalla vedellä ja täytä ne enintään 2 cm päähän reunasta.
- Puhdista tölkkien reuna täytön jälkeen puhtaalla liinalla ja kuumalla vedellä ja sulje tölkit.
- Työnnä yleispelti kannatintasolle 2 ja nosta tölkit sille.

- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja aseta lämpötilaksi 160–170 °C.
- Anna tölkkien umpioitua, kunnes niiden kaikkien sisältö alkaa kuplia tasaisesti.



Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


Hedelmien ja kurkkujen umpiointi


- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valitse taulukossa annettu jälkikuumentuslämpötila ja anna tölkkien jälkikuumentua uunitilassa taulukossa ilmoitettu aika.

Vihannesten umpiointi


- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valitse taulukossa annettu umpiointilämpötila ja umpioi vihanneksia taulukossa ilmoitettu aika.
- Kun annettu umpiointiaika on kulunut, valitse taulukossa annettu jälkikuumentuslämpötila ja anna tölkkien jälkikuumentua uunitilassa taulukossa ilmoitettu aika.

		
Hedelmät ja marjat	–/–	30 °C 25–35 min
Kurkut	–/–	30 °C 25–30 min
Punajuuret	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Pavut (vihreät, keltaiset)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

- Ota tölkit ulos uunista.
- Siirrä ne vedottomaan paikkaan, peitä pyyhkeellä ja anna seisoa noin vuorokauden ajan.
- Umpioi palkokasvit ja liha jäähtymisen jälkeen 2 päivän sisällä **aina** vielä toisen kerran.
- Kun käytät umpiointitölkkejä, irrota sulkimet ja varmista, että tölkit ovat sulkeutuneet kunnolla.

Umpioi auki jääneet tölkit uudelleen tai säilytä niitä kylmässä ja käytä niiden sisältö heti.

- Tarkista tölkkien kunto aika ajoin niiden säilytyksen aikana. Jos tölkit ovat avautuneet tai kierrekansi on kääntynyt kuperaksi eikä napsahda avattaessa, heitä tölkin sisältö pois.

Muita käyttötapoja


Kuivaaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.






Kuivatettavien hedelmien ja vihannesten on oltava tuoreita ja kypsiä eikä niissä saa olla painaumia.

- Kuori ja pilko kuivattavat tuotteet tarvittaessa ja poista mahdolliset kivet tai siemenkodat.
- Levitä kuivattavat tuotteet koon mukaan tasaisesti rutilälle tai yleispellille niin, etteivät ne mene päällekkäin.


Vinkki: Voit käyttää myös Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä, mikäli sellainen on käytettävissä.

- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+3. Jos käytät rutilää ja yleispeltiä, työnnä yleispelti rutilän alle.
- Valitse Kiertoilma Plus .
- Muuta suosituslämpötilaa ja aseta kuivausaika.
- Kääntelee yleispellillä kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää kuivausaikaa.


Kuivattava tuote		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Hedelmät ja marjat		60–70	2–8
Kasvikset		55–65	4–12
Sienet		45–50	5–10
Yrtit*		30–35	4–8

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🕒 kuivausaika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö

* Kuivaa yrttejä vain yleispellillä kannatintasolla 2 ja käytä toimintatapaa Ylä-/alalämpö , sillä toimintatavalla Kiertoilma Plus puhallin kytkeytyy päälle.

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

Kuivattujen hedelmien kuuluu olla täysin kuivia, mutta vielä pehmeitä ja kimmoisia. Kun taitat tai leikkaat hedelmäpalan kahtia, siitä ei kuulu enää tulla mehua.

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

- Kypsennä pakastepizzat, -leivonnaiset ja -patongit ritilällä, jonka päälle olet asettanut leivinpaperin. Leivinpelti tai yleispelti voi tällaisia pakasteita paistettaessa vääntyä lämpötilaeron vuoksi niin pahasti, ettei sitä saa kuumana ulos uunista. Kerran tällä tavoin vääntynyt pelti menettää muotonsa joka kerta kuumetessaan.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastavien tuotteiden paistoon

- Tällaiset pakasteet voit kypsentää leivinpellillä tai yleispellillä.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.
- Kääntelee paistettavia tuotteita välillä.

Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.


Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaiseksi, älä tummanruskeiksi.


- Valitse elintarvikevalmistajan suosittelema toimintatapa ja lämpötila.
- Esilämmitä uuni.
- Työnnä tuotteet esilämmitettyyn uuniin pakkauksessa suositellulle kannatintasolle.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä, kun lyhin valmistajan suosittelema aika on kulunut.

Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus .

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritilä kannatintasolle 1 ja aseta astiat ritilälle. Tarvittaessa voit asettaa astioita myös uunitilan pohjalle ja poistaa peltien kannattimet.
- Valitse Kiertoilma Plus .
- Aseta lämpötilaksi 50–80 °C.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin. Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaisiksi, älä tummanruskeiksi.

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kesto aika. 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 vuo-
kia.
- Vältä vaaleita ohutseinäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuo-
kia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raa'aksi.
- Leipävuokat ja muut pitkänmalliset vuokat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Aseta paistovuokat aina ritilälle.
- Paista marjapiirakat ja hedelmätäytteiset leivonnaiset yleispellillä, niin uunitilan pohja pysyy puhtaampana.

Leivinpaperin käyttö

Mielen varusteissa, kuten yleispellissä, on PerfectClean-pinnoite (katso kap-pale Varusteet). PerfectClean-käsiteltyjä pintoja ei yleensä tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla.

- Käytä leivinpaperia, kun paistat suola-
rinkeleitä, koska taikinan sisältämä
suolaliuos voi vahingoittaa peltien
PerfectClean-pinnoitetta.
- Käytä leivinpaperia paistaessasi kää-
retorttupohjia, marenkeja, macaroneja
ja vastaavia. Tämyntyyppiset taikinat
tarttuvat runsaan valkuaisainepitoi-
suutensa vuoksi helposti kiinni peltiin.
- Käytä leivinpaperia, kun lämmität tai
kypsennät pakasteita ritilällä.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyt-
töohjeen lopusta.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu läm-
pötila. Korkeammassa lämpötilassa
kesto aika toki lyhenee, mutta tuote
saattaa saada epätasaisesti väriä ja
jopa jäädä keskeltä raa'aksi.

Keston valinta

Jos muuta ei ole ilmoitettu, taulukoissa
ilmoitetut kestoajat koskevat tilannetta,
jossa paistettavat tuotteet laitetaan kyl-
mään uuniin. Jos uuni on jo lämmin, ajat
lyhenevät n. 10 minuuttia.

- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän
ilmoitetun paistoajan jälkeen. Tee se
työntämällä puutikku taikinaan.

Kun tikkuun ei tartu kostea taikinaa, lei-
vonnainen on kypsä.


Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

- 1 kannatintaso: Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.
- 2 kannatintaso: Aseta valmistettavat tuotteet kannatintasoille 1+3 tai 2+4.
- 3 kannatintaso: Aseta valmistettavat tuotteet kannatintasoille 1+3+5.

Vinkkejä

- Kun paistat usealla kannatintasolla samanaikaisesti, laita yleispelti alimaksi.
- Paista kosteita leivonnaisia tai kakkuja enintään kahdella kannatintasolla kerrollaan.

Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa, kun käytät kosteudenlisäysoimintaa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Tehopaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa sellaisten leivonnaisten paistoon, joissa on kostea täyte.

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat parhaiten leivontavuokat, jotka on valmistettu himmeästä ja tummasta pellistä, tummasta emalista, tummenetusta valkopelistä, himmeästä alumiinista tai lämmönkestävästä lasista, sekä pinnoitetut vuokat.

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa, esipaistettuja sämpylöitä tai vaaleita piparkakkuja, niin säästät energiaa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua ritilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja filettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pus-sipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniiviipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.





- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikatessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuosella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-alueita, kannatintasoja ja kestoajoja. Niissä on otettu huomioon erilaiset valmistusastiat, lihakimpaleet ja paistotavat.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeimmissa lämpötiloissa liha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsy.
- Kun käytät toimintatapoja Kiertoilma Plus , Kosteuspaisto  tai Paistoautomaattikka , valitse n. 20 °C alhaisempi lämpötila kuin käyttäessäsi toimintatapaa Ylä-/alalämpö .
- Valitse yli 3 kg painaville lihakimpaleille n. 10 °C taulukossa ilmoitettua alempi lämpötila. Paisto-aika pitenee tällöin jonkin verran, mutta liha kypsyy tasaisemmin ja kuori jää ohuemmaksi.
- Kun paistat lihaa ritilällä, valitse 10 °C alempi lämpötila kuin paistaessasi kannellisessa astiassa.

Keston ☺ valinta

Jos muuta ei ole ilmoitettu, taulukossa ilmoitetut ajat koskevat tilannetta, jolloin asetat kypsennettävät tuotteet kylmään uuniin.


- Laske tarvittava paistoaika kertomalla paistin paksuus (korkeus) senttimetreinä sillä aikamäärällä, jonka kyseinen lihalaji tarvitsee senttimetriä kohti:
 - Naudanliha/riista: 15–18 min/cm
 - Sianliha/vasikanliha/lampaanliha: 12–15 min/cm
 - Paahtopaisti/filee: 8–10 min/cm
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.


Vinkejä

- Pakastelihalla paistoaika pitenee n. 20 minuuttia per kg.
- Alle 1,5 kg:n painoiset lihakimpaleet voit paistaa sulattamatta niitä etukäteen.

Vinkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

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



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


Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus - tai Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat liha-, kala- ja linturuokien valmistamiseen, kun ruokaan halutaan rapea ruskistunut pinta, sekä paahtopaistin ja fileen kypsennykseen.

Toimintatavalla Kiertoilma Plus  voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatavalla Ylä-/alalämpö , sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan.

Toimintatavalla Paistoautomaatiikka  uunitila lämpenee ruskistusvaiheessa ensin korkeaan ruskistuslämpötilaan (n. 230 °C). Kun tämä lämpötila on saavutettu, yhdistelmähöyryuni säätyy automaattisesti asetettuun (jatko)kypsennyslämpötilaan.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa, kun käytät kosteudenlisäysoimintaa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa pienten määrien paistoon tai kun haluat säästää energiaa liharuokia valmistaessasi.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Grillaus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

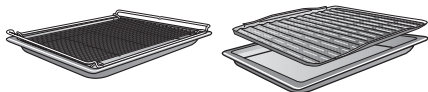
Jos grillaat uuniluukku auki, kuuma ilma ei kulje tällöin jäähdytyspuhaltimen läpi. Uunin ohjaustaulu tulee tällöin erittäin kuumaksi.

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

- Uuni täytyy esilämmittää ennen grillausta. Kuumenna ylälämpö-/grillivastusta ennen grillausta noin 5 minuutin ajan uuniluukku kiinni.
- Huuhtelee liha nopeasti kylmällä juoksevalla vedellä ja kuivaa sen pinta. Älä suolaa lihaviipaleita ennen grillausta, ettei lihaneste valu ulos.
- Halutessasi voit sivellä vähärasvaisen lihan öljyllä. Älä käytä muita rasvoja, koska ne palavat helposti sekä synnyttävät savua.
- Puhdista kala ja kalafileet tavalliseen tapaan ja suolaa ne. Voit myös puristaa niiden pintaan sitruunamehua.
- Käytä ritilää tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä) yleispellin päällä. Grillaus- ja paistopelti estää lihasta paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeen valmistamiseen. Siivele ritilä tai grillaus- ja paistopelti öljyllä ja asettele kypsennettävät tuotteet ritilälle.

Älä käytä leivinpeltiä.



Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-alueita, kannatintasoja ja kestoajkoja. Niissä on otettu huomioon erilaiset lihakimpaleet ja paistotavat.
- Kokeile kypsyyttä, kun lyhin taulukossa mainittu aika on kulunut.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeimmissa lämpötiloissa liha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsy.

Kannatintason valinta

- Valitse kannatintaso tuotteen paksuuden mukaan.
- Aseta ohuet tuotteet kannatintasolle 3 tai 4.
- Aseta läpimitaltaan isommat tuotteet kannatintasolle 1 tai 2.

Keston ☺ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyyssasteen 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 kypsä.

Vinkki: Jos huomaat grillauksen aikana, että grillattavan tuotteen pinta alkaa olla voimakkaasti ruskistunut, mutta sisin osa ei ole vielä kypsä, voit jatkaa grillausta siirtämällä grillattavan tuotteen alemmalle kannatintasolle tai alentamalla grillin lämpötilaa. Näin pinta ei tummu liikaa.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Grilli laaja [] -toiminnon käyttö

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


Koko ylälämpö-/ grillivastus tulee hehkuvan punaiseksi tuottamaan tarvittavaa lämpösäteilyä.

Kierroilmagrilli [] -toiminnon käyttö

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

Ohuiden tuotteiden grillaukseen kannattaa valita 220 °C:n lämpötila, läpimitaltaan suuremmille tuotteille soveltuu paremmin 180–200 °C.

Puhdistus ja hoito

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövuoksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövuosten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä hörypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita laitteen etupintaan
- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai hankauskiviä
- liuottimia sisältäviä puhdistusaineita

- ruostumattoman teräksen puhdistusaineita
- astianpesukoneen pesuaineita
- lasinpuhdistusaineita
- keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita
- hankaavia kovia sieniä tai harjoja (kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausainejäämiä)
- ihmiesieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia
- teräsvillaa
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä
- uuninpuhdistusaineita
- teräslankapalloja

Jos likaantumat pinttyvät kiinni, niiden poistaminen saattaa olla vaikeaa tai jopa mahdotonta. Jos käytät uunia useaan kertaan puhdistamatta sitä välillä, niin puhdistaminen käy hankalammaksi.

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.


Varusteet eivät (valmistusastioita lukuunottamatta) sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

Vinkki: Uunin pohjalle valunut mehu, kakkutaikina yms. irtoaa parhaiten, kun uunitila on vielä vähän lämmin.

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

- Ota luukku pois paikaltaan.
- Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä).
- Irrota katalyyttisesti emaloitu takaseinä.

Normaalien likaantumien poisto

Vinkki: Ohjelma Muut ohjelmat  | Hoito | Liotus helpottaa uunitilan puhdistusta (ks. kohta Hoito).

- Poista tiivistynyt vesi uunitilasta ja vedenkeruukourusta sienellä tai sieniliinalla.
- Puhdista normaali lika heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä. Tämä on erityisen tärkeää, kun puhdistat PerfectClean-pinnoitettuja osia, sillä pesuainejäämät voivat heikentää niiden tarttumattomuusominaisuuksia.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

Tiivisteiden puhdistus

Uunitilan etureunan ympärillä on tiiviste.

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.

- Puhdista tiiviste siksi mieluiten uunin joka käyttökerran jälkeen.

Mikäli tiiviste ei ole oikein paikallaan, voi uunitilasta päästä höyryä kypsennystoiminnon aikana.
Älä **koskaan** irrota tiivistettä.

Valmistusastioiden puhdistus

Valmistusastiat ovat konepesun kestäviä.


- Huuhtelee ja kuivaa valmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista sinertävät värjäymät etikalla ja huuhtelee valmistusastiat lopuksi puhtaalla vedellä.

Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja)

Marjoista tai hedelmistä valunut mehu voi aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia. Tällaiset tahrat eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään uunin käyttöominaisuuksiin.

Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja. Käytä vain edellä kuvattuja aineita ja välineitä.

- Poista kiinnipalaneet ruokajäämät lasipintoihin käytettävällä kaapimella tai teräslankapallolla (esim. Spontex Spirinett), lämpimällä vedellä ja käsiastianpesuaineella.

Vinkki: Ohjelma Muut ohjelmat  | Hoito | Liotus helpottaa uunitilan puhdistusta (ks. kohta Hoito).

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat uunista ennen uuninpuhdistusaineen käyttöä.

Uuninpuhdistusaineiden käyttö

- Käytä erityisen vaikean lian poistoon PerfectClean Miele-uuninpuhdistusainetta ja levitä sitä kylmälle pinnalle.

Jos uuninpuhdistussuihketta pääsee uunin välitilaan ja aukkoihin, se muodostaa uunin seuraavilla käyttökertoilla voimakasta hajua.

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

Puhdistus ja hoito

- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

Käytä muiden valmistajien uuninpuhdistusaineita vain kylmille pinnoille ja anna niiden vaikuttaa enintään 10 minuuttia.

- Voit tarvittaessa lisätä puhdistustehoa vaikutusajan jälkeen käyttämällä astianpesusienen karkeampaa puolta.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.

FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika

FlexiClip-teleskooppikiskojen erikoisrasva huuhtoutuu pois konepesussa, jolloin kiskojen liukuominaisuudet heikkenevät.

Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikiskoja astianpesukoneessa.

Jos kiskojen pinnalla on pinttynyttä likaa tai niiden kuulalaakerit jumittavat esim. niihin roiskuneen hedelmämehun vuoksi, toimi seuraavasti:

- Liota FlexiClip-teleskooppikiskoja hetki (n. 10 minuuttia) kuumassa astianpesuainevedessä. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusien karkeaa puolta. Kuulalaakerit voit puhdistaa pehmeällä harjalla.

Puhdistuksen jälkeen FlexiClip-teleskooppikiskoihin voi jäädä värjäymiä tai vaaleita kohtia. Tällaiset jäljet eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään teleskooppikiskojen toimintaan.

Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus

Öljy- ja rasvatahrat puhdistuvat katalyyttisiltä emalipinnoilta korkeissa lämpötiloissa itsestään. Mitään puhdistusainetta ei tarvita. Mitä korkeampi lämpötila on, sitä tehokkaammin rasvat palavat.


Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat uunista ennen kuin suihkutat uuninpuhdistusainetta uunitilaan.

Mauste-, sokeri- yms. tahrojen poisto


- Irrota takaseinä (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Takaseinän irrotus).
- Puhdista takaseinä käsin lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.
- Huuhtelee takaseinä huolellisesti.
- Anna takaseinän kuivua ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

Öljy- ja rasvatahrojen poisto

- Ota kaikki varusteet (myös kannatintasot) ulos uunitilasta.
- Poista karkea lika luukun sisäpuolelta ja PerfectClean-pinnoilta ennen katalyyttisen puhdistuksen käynnistämistä, jotta se ei pala kiinni.
- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja 250 °C.
- Lämmitä uunitilaa tyhjänä vähintään tunnin ajan.

Tarvittava aika määräytyy likaisuuden mukaan.

Jos katalyyttisillä emalipinnoilla on runsaasti öljyä tai rasvaa, uunitilaan voi puhdistuksen aikana muodostua rasvakalvo.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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


Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

- Puhdista lopuksi luukun sisäpinta ja uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.

Katalyyttiset emalipinnat jatkavat puhdistumista seuraavilla uunin käyttökerroilla, aina kun käytät korkeita lämpötiloja.

Uunitilan katon puhdistus

Uunitilan katto kannattaa puhdistaa säännöllisesti elintarvikkejäämistä.

 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 puhdistusta.

Yhdistelmähöyryuuni voi vaurioitua, jos vesihöyryä pääsee lampunsuojuksen läpi.

Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.



Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittaa.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta alas.


- Käytä uunitilan katon puhdistukseen vain lämmintä vettä, käsiastianpesuainetta ja sieniliinaa tai puhdasta, kostutettua mikrokuituliinaa.

Jäännösv. höyrystys

Kosteutusjärjestelmään saattaa jäädä höyrykypsennyksen tai kosteudenlisäysoitoiminnon käytön jälkeen vettä, jos olet keskeyttänyt laitteen toiminnan tai jos se on keskeytynyt sähkökatkon vuoksi.

Kun valitset seuraavan kerran toimintatavan Höyrykypsennys , Kosteuspaisto  tai jonkin automaattiohjelman, jossa on kosteudenlisäysoiminto, Jäännösv. höyrystys tulee näyttöön.

- Jäännösveden höyryttäminen kannattaa käynnistää heti, jotta voit seuraavalla käyttökerralla käyttää kosteudenlisäykseen raikasta, uutta vettä ja jottei kosteutusjärjestelmä vuoda yli, kun seuraavan kerran imet siihen vettä.

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukua jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.


Jäännösveden höyrystystoiminnon kesto vaihtelee jäljellä olevan vesimäärän mukaan.

Uunitila lämpenee ja järjestelmään jäänyt vesi höyrystyy, jolloin uunitilan seinämiin ja luukun sisäpintaan tiivistyy kosteutta.

- Kuivaa ylimääräinen kosteus ehdottomasti pois uunitilasta luukusta, mutta vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Puhdistus ja hoito

Jäännösveden höyrystämisen käynnistäminen välittömästi

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkua kosteutusjaksojen aikana.

- Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

Näyttöön tulee kysymys Jäännösv. höyrystys.

- Vahvista valitsemalla OK.

Näyttöön tulee aika.

Jäännösveden höyrystäminen käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näytöstä.


Höyrystämiseen tarvittava aika vaihtelee kosteutusjärjestelmään jääneen veden määrän mukaan. Näytössä näkyvä jäljellä oleva aika voi höyrystämisen aikana korjautua järjestelmässä olevan todellisen vesimäärän mukaan.

Kun jäännösveden höyrystäminen päättyy, laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöön tulee Valmis.

Nyt voit taas käyttää toimintatapoja tai automaattiohjelmaa, jotka sisältävät kosteudenlisäystoiminnon.

Jäännösveden höyrystämisen aikana uunitilan seinämiin ja luukkuun tiivistyy kosteutta. Kuivaa ylimääräinen kosteus ehdottomasti pois uunitilasta, mutta vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Jäännösveden höyrystämisen ohittaminen

 Vesisäiliöön jääneeseen veteen muodostuvat bakteerit aiheuttavat terveysvaaran.

Jos jätät jäännösveden höyrystämättä, vesisäiliöön saattaa muodostua bakteereja. Laite voi höyrystää bakteereja sisältävän veden ruokaan seuraavalla käyttökerralla.

Jäännösveden höyrystäminen kannattaa käynnistää heti, jotta voit seuravalla käyttökerralla käyttää kosteudenlisäykseen raikasta, uutta vettä.

Jos ohitat jäännösveden höyrystystoiminnon, vesi saattaa pahimmassa tapauksessa valua yli uunitilaan, kun imet laitteeseen seuraavan kerran lisää vettä kosteudenlisäystoimintoa varten.

Siksi emme suosittele jäännösveden höyrystystoiminnon keskeyttämistä.

- Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

Jäännösv. höyrystys tulee näkyviin.

- Valitse Ohita.

Nyt voit taas käyttää toimintatapoja tai automaattiohjelmaa, jotka sisältävät kosteudenlisäystoiminnon.

Kun seuraavan kerran valitset jonkin toimintatavan tai automaattiohjelman, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, tai kun kytket yhdistelmähöyryuunin virran pois päältä, laite ehdottaa jäännösveden höyrystystä uudelleen.

Hoito

Liotus

Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepin-taisia likajäämiä.

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.

- Poista karkea lika liinalla.

- Valitse Muut ohjelmat  | Hoito | Liotus.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.



Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

Laitteesta voi hoito-ohjelman päätyttyä tulla ulos paljon kuumaa höyryä. Varo, ettet polta itseäsi.

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

- Poista tiivistynyt vesi uunitilasta ja vedenkeruukourusta sienellä tai sieniliinalla **välittömästi** liotustoiminnon päätyttyä.
- Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli loppuksi sopivalla liinalla.

Vinkki: Suosittelemme, että käynnistät hoito-ohjelman Liotus jälkeen aina hoito-ohjelman *Kuivaus*, jotta saat kosteuden poistettua myös kohdista, joita ei pääse kuivaamaan pyyhkimällä.

Kuivaus

Tämä hoito-ohjelma kuivaa jäännöskosteuden uunitilasta, myös paikoista, joihin et itse pääse käsiksi, ja suojaa siten uunitilaa korroosiolta.


Hoito-ohjelmassa *Kuivaus* on enimmäkseen kolme vaihetta: jäännösveden höyrystys tyhjään uunitilaan, uunitilan kuivaus lämmittämällä ja pikajähdytys siten, että luukku avautuu vähän raolleen.



Vesisäiliöön jääneeseen veteen muodostuvat bakteerit aiheuttavat terveysvaaran.

Ellet suorita hoito-ohjelmaa *Kuivaus*, vesisäiliöön saattaa muodostua bakteereja. Laite voi höyrystää bakteereja sisältävän veden ruokaan seuraavalla käyttökerralla.

Suorita hoito-ohjelma *Kuivaus* aina loppuun asti, jotta jäännösvesi höyrystyy kokonaan.

- Valitse Muut ohjelmat  | Hoito | *Kuivaus*.
- Valitse, haluatko käynnistää kuivausohjelman heti vai myöhemmin, ja vahvista valitsemalla *OK*.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Poista tiivistynyt vesi uunitilasta ja vedenkeruukourusta sienellä tai sieniliinalla.
- Kun hoito-ohjelma *Kuivaus* on päätyttyä, kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä.

Kalkinpoisto

Kosteutusjärjestelmästä tulee säännöllisesti poistaa kalkki käyttämäsi vesijohdoveden kovuuden mukaan.

Voit käynnistää kalkinpoiston milloin tahansa.

Kun olet käyttänyt kosteudenlisäysoimintoa tietyn määrän kertoja, näyttöön tulee automaattisesti kehoitus kosteutusjärjestelmän kalkinpoiston käynnistämisestä.

Näyttö ilmoittaa, kun jäljellä on enää 10 käyttökertaa ennen kalkinpoistoa.

Näyttö laskee kertoja alaspäin. Kun käyttökertoja ei enää ole jäljellä, et voi käyttää toimintatapoja, hoito-ohjelmia tai automaattiohjelmia, joihin kuuluu kosteudenlisäysoiminto.

Näitä toimintatapoja voit käyttää taas vasta sen jälkeen, kun olet suorittanut kalkinpoiston. Voit kuitenkin käyttää uunia tavalliseen tapaan kaikilla muilla toimintatavoilla ja voit käyttää hoito-ohjelmia tai automaattiohjelmia, joihin ei sisälly kosteudenlisäysoimintoa.

Puhdistus ja hoito

Kalkinpoiston kulku

Kalkinpoistoa ei voi keskeyttää. Se on suoritettava aina loppuun asti.

Kalkinpoisto kestää noin 140 minuuttia ja siihen kuuluu useita vaiheita:

1. Kalkinpoiston valmistelu
2. Kalkinpoistoaineen imeminen
3. Vaikutusvaihe
4. Huuhtelukerta 1
5. Huuhtelukerta 2
6. Huuhtelukerta 3
7. Jäännösveden höyrystys ja uunitilan kuivaus

Kalkinpoiston valmistelu

Tarvitset astian, jonka vetoisuus on noin 1 litra.

Jotta sinun ei tarvitse kannatella kalkinpoistonestettä sisältävää astiaa täyttöputken alla, laitteen mukana toimitetaan muoviletku, jossa on imukuppi.

Käytä kalkinpoistoon vain laitteen mukana toimitettuja, Mielen kehittämiä kalkinpoistotabletteja, ja noudata kalkinpoistoaineen annostusohjeita.


Vinkki: Voit tilata lisää kalkinpoistotabletteja Mielen verkkokaupasta, Miele-huoltoliikkeestä tai Miele-kauppihaltasi.

Muut kalkinpoistoaineet, jotka sisältävät sitruunahapon lisäksi myös muita happoja ja/tai muita ei-toivottuja ainesosia, kuten klorideja, voivat vahingoittaa laitetta.

Muiden kalkinpoistoaineiden annostusohjeilla ei myöskään välttämättä saavuteta oikeaa kalkinpoistoainepitoisuutta, jolloin kalkinpoistotulos voi kärsiä.

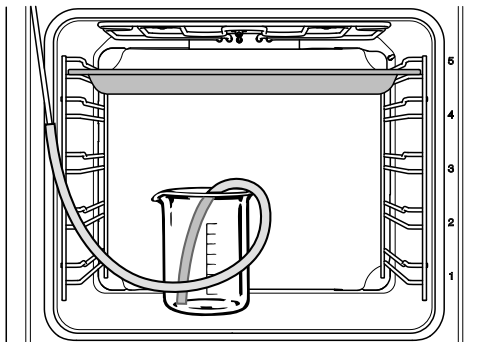
- Kaada astiaan n. 9 dl kylmää vesijohdettua, lisää kaksi kalkinpoistotablettia ja anna niiden liueta kokonaan.

Kalkinpoiston käynnistäminen

- Valitse Muut ohjelmat .
- Valitse Hoito.
- Valitse Kalkinpoisto.

Jos olet käyttänyt toimintatapoja tai automaattiohjelmiä, joihin sisältyy kosteudenlisäysoiminto, jo niin monta kertaa, että ne ovat lukkiutuneet, voit käynnistää kalkinpoiston suoraan valitsemalla OK.

- Aseta yleispelti perille asti ylimmälle kannatintasolle käytetyn kalkinpoistonesteen keräämistä varten. Vahvista ilmoitus valitsemalla OK.



- Kiinnitä muoviletkun toinen pää täyttöputken päähän.
- Aseta kalkinpoistonestettä sisältävä astia uunitilan pohjalle.
- Laita muoviletkun toinen pää kalkinpoistonesteeseen, niin että se ulottuu astian pohjaan asti, ja kiinnitä letku astiaan imukupilla.
- Vahvista valitsemalla OK.

Imutoiminto käynnistyy. Pumpun ääni kuuluu.

Voit keskeyttää imutoiminnon milloin tahansa valitsemalla OK ja jatkaa sitä keskeytyksen jälkeen uudelleen.

Näyttöön tulee imutoiminnon päätyttyä ilmoitus.

- Vahvasta valitsemalla OK.
- Ota litra vettä valmiiksi ja noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Vaikutusvaihe käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näyttöstä.

- Anna astian ja imuletkun olla vielä uunitilassa.

Järjestelmä imee jonkin verran vettä vielä vaikutusvaiheessa. Pumpun ääni kuuluu.

Uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin ovat päällä koko toiminnon ajan.

Kun vaikutusvaihe päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäänä.

Kosteutusjärjestelmän huuhtelu vaikutusvaiheen jälkeen

Vaikutusvaiheen jälkeen kosteutusjärjestelmä pitää huuhdella **kylmällä** vesijohdovedellä kalkinpoistojäämien poistamiseksi.

Tätä varten laite pumppaa järjestelmän läpi kolmesti noin litran vettä, joka kertyy yleispellille.

Huuhtelee astia ensimmäisen huuhtelun jälkeen huolellisesti, jottei siihen jää kalkinpoistoaineen jäämiä.


- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Pumppu käy kolmannen huuhtelun jälkeen noin minuutin, jona aikana se pumppaa kosteutusjärjestelmän tyhjäksi.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
 - Ota yleispelti, astia ja muoviletku ulos uunitilasta.
 - Vahvasta valitsemalla OK.

Huuhtelutoiminto on päättynyt.

Jäännösveden höyrystys

Kun kolmas huuhtelukerta on päättynyt, jäännösveden höyrystys ja kuivatus käynnistyvät.

- Sulje luukku.

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkuja jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.

Uunivastukset kytkeytyvät päälle ja näyttöön tulee jäännösveden höyrystyksen kesto aika. Laitteesta kuuluu kestoajan todellista jäännösveden määrää vastaavaksi.


Kuivatus toiminto käynnistyy automaattisesti heti jäännösveden höyrystyksen jälkeen ja poistaa kosteuden paikoista, joihin et itse pääse käsiksi.


Kalkinpoiston päättyessä

Kun jäännösveden höyrystäminen on päättynyt, näyttöön tulee ilmoitus kalkinpoiston jälkeisestä puhdistuksesta.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Laitteesta kuuluu merkkiäänä ja Valmis tulee näyttöön.

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä virtakytkimellä .

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

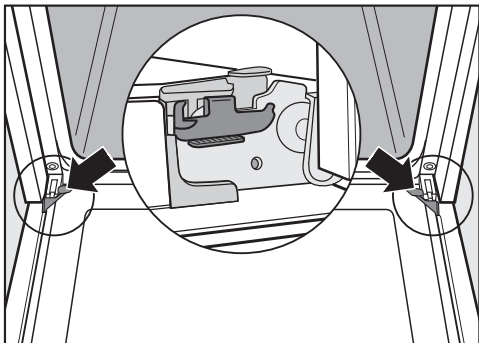
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Kun uunitila on jäähtynyt, pyyhi pois mahdolliset kalkinpoistoaineen jäämät.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Puhdistus ja hoito

Luukun irrotus

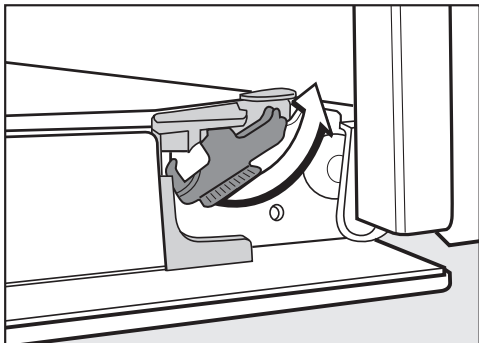
Luukku painaa n. 9 kg.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

Ennen kuin voit irrottaa uuniluukun kannattimiltaan, sinun on avattava luukun saranoiden lukitus.

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteseen saakka.

Yhdistelmähöyryuuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

Älä koskaan vedä luukkua vaakasuorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään yhdistelmähöyryunia vasten.

Älä koskaan pidä kiinni luukun kahvasta, kun vedät luukkua pois pidikkeistään, sillä kahva voi mennä rikki.

- Sulje luukku vasteeseen asti.



- Ota kiinni luukun sivuilta ja vedä se viistosti ylöspäin irti kannattimista. Varo ettei luukku pääse putoamaan.

Uuniluukun purkaminen osiin

Uuniluukku on avoin järjestelmä, jossa on 3 osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsiteltyä lasilevyä.

Lisäksi uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.

Jos uuniluukun lasilevyjen väliin on kertynyt likaa, voit tarvittaessa purkaa uuniluukun, ottaa lasilevyt irti ja puhdistaa ne sisäpuolelta.

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniiä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.

Noudata luukun lasien puhdistuksessa myös yhdistelmähöyryuunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofiilien pintaa.

Käytä niiden puhdistukseen vain lämmintä vettä, käsiastianpesuainetta ja sieniliinaa tai puhdasta, kostutettua mikrokuituliinaa.

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

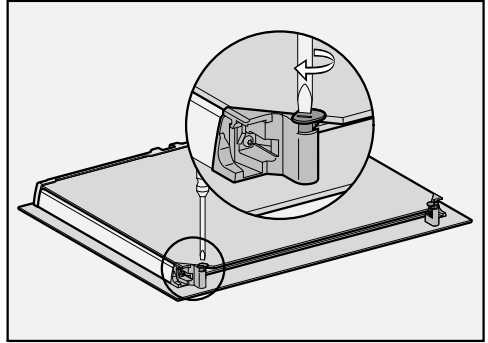
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

⚠ Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Luukku voi paukahtaa kiinni, jos alat purkaa sitä osiin, kun se on kiinni uunissa.

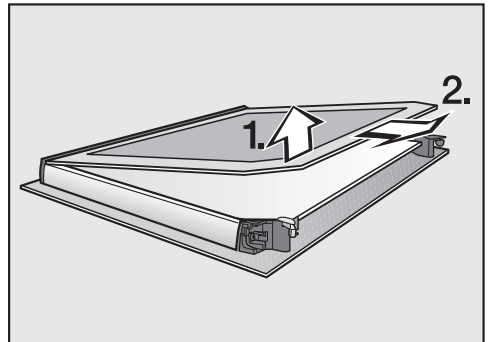
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

- Aseta luukku ulkopinta alaspäin pehmeälle alustalle (esim. astiapyyhkeen päälle), jottei lasipinta naarmuunnu. Aseta luukku niin, että kahva tulee pöydän tai työtason reunan ulkopuolelle, jotta lasi asettuu tasaisesti alustaa vasten, jolloin se ei pääse hajoamaan puhdistuksen aikana.



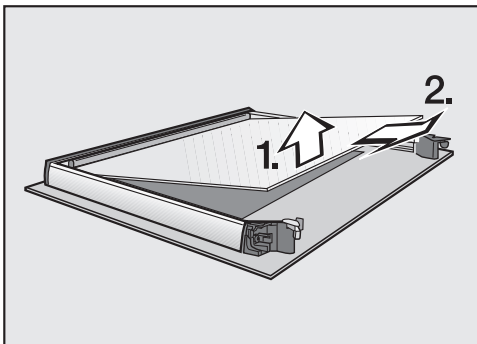
- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertämällä niitä uraruuvitaltalla ulospäin.

Irrota luukun sisin lasi:



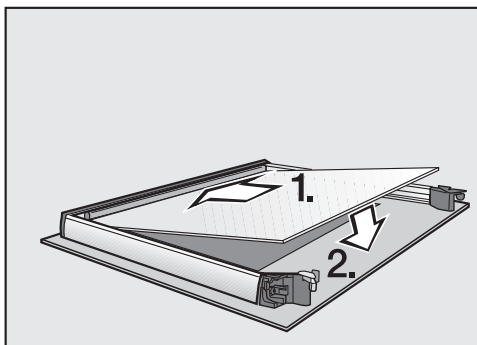
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.

Puhdistus ja hoito

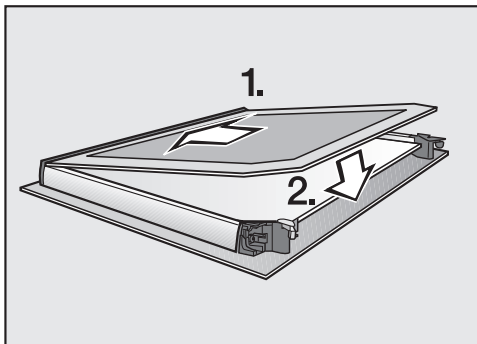


- Nosta luukun keskimmäistä lasia **varovasti** ja vedä se ulos.
- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

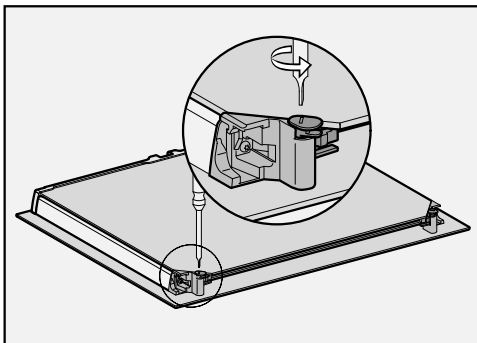
Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:



- Aseta keskimäinen lasilevy niin päin, että voit lukea materiaalinumeron oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).



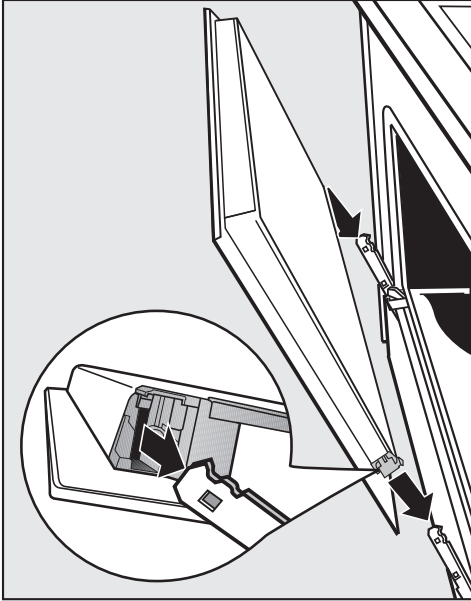
- Työnnä uuniluukun sisin lasilevy paikalleen matta painatuspuoli alaspäin muovitiivisteeseen ja aseta se lukituksen väliin.



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertämällä niitä uraruuvitalalla sisäänpäin.

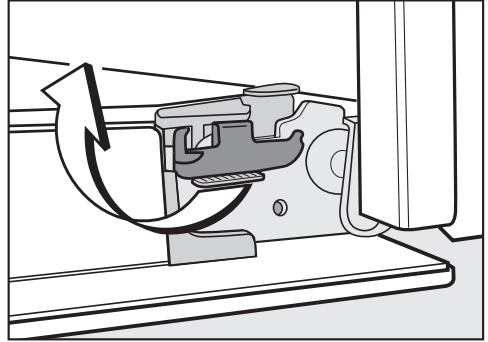
Luukku on nyt valmis.

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 lukitus-sangat.




- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteseen saakka vaak asentoon.

Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

Voit irrottaa kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä) yhtä aikaan.

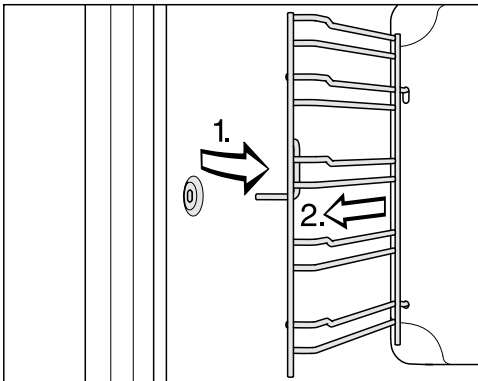
Jos haluat irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskot erikseen, noudata kappaleessa Varusteet – FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus ja irrotus annettuja ohjeita.

 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 kannattimien irrotusta.

Puhdistus ja hoito



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

Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna osat huolellisesti takaisin paikoilleen.

Takaseinän irrotus

Takaseinän voi irrottaa puhdistusta varten.

⚠ 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 takaseinän irrotusta.

⚠ Puhaltimen siipipyörä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Varo, ettet loukkaa sormiasi puhaltimen siipipyörään.

Älä missään tapauksessa käytä yhdistelmähöyryunia ilman takaseinää.

- Kytke yhdistelmähöyryuuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota laitteen sulake sulaketaulusta.
- Irrota peltien kannattimet.
- Irrota takaseinän neljä kiinnitysruuvia ja ota takaseinä pois paikaltaan.
- Puhdista takaseinä (ks. kappale Katalyytisesti emaloitujen takaseinän puhdistus).




Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna takaseinä huolellisesti takaisin paikalleen.


Varmista, että takaseinän aukot tulevat kappaleessa Kalusteunun osat kuvattuihin kohtiin.

- Asenna peltien kannattimet takaisin.
- Liitä yhdistelmähöyryuuni takaisin sähköverkkoon.

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.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö pysyy pimeänä.	<p>Olet valinnut asetuksen Kellonaika Näyttö Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun yhdistelmähöyryuunin virta on kytkettynä pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kun kytket yhdistelmähöyryuunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetukset Kellonaika Näyttö Päällä. <p>Yhdistelmähöyryuuni ei saa virtaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että yhdistelmähöyryuunin pistotulppa on pistorasassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle.
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	<p>Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus Merkkiäänet.
Uuni ei kuumene.	<p>Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä Messuasetus Pois päältä.
Käytönestotoiminto  tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.	<p>Käytönesto  on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vahvasta valitsemalla OK. <p>Paina "OK" 6 s ajan tulee näkyviin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke käytönesto pois päältä yhtä valmistuskertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta OK vähintään kuuden sekunnin ajan. ■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetukset Turvallisuus Käytönestotoiminto  Pois päältä.

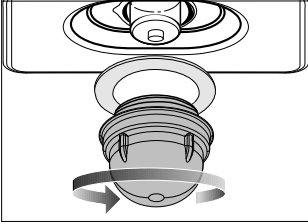
Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Hipaisupainikkeet eivät reagoi.	Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi yhdistelmähöyryuunin virran ollessa pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että yhdistelmähöyryuunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.
	Ohjausjärjestelmässä on häiriö. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.
Näytössä näkyy Sähkökatko.	Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. ■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.
Näytössä näkyy 12:00.	Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko. <ul style="list-style-type: none"> ■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.
Näytössä näkyy Käyttöaika saavutettu.	Yhdistelmähöyryuunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vahvista valitsemalla OK. Yhdistelmähöyryuuni on nyt jälleen käyttövalmis.
Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitseman virhekoodi tulevat näyttöön.	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Toiminnot Alkaa klo ja Valmis klo eivät ole valittavissa.	Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen valmistuskerran jäljiltä. <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä.
	Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito-ohjelmissa.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Tämä toiminto ei ole nyt käytettävissä. tulee näyttöön, kun valitset kalkinpoisto-toiminnon.	Kosteutusjärjestelmässä on häiriö. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Vaikka olet valinnut toimintatavan, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, laite ei ime vettä.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta kosteutusjärjestelmän pumppu ei toimi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset Myymälä Messuasetus Pois päältä.
	Kosteutusjärjestelmän pumppu on rikki. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.	Kun uunin toiminta on päätynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
Yhdistelmähöyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen.	Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sopeuta kiehumislämpötila uuden sijoituspaikan korkeuden mukaan (ks. kappale Asetukset – Korkeus).
Uunista tulee käytön aikana tavallista enemmän höyryä tai höyryä tulee ulos epätavallisista paikoista.	Luukku ei ole kunnolla kiinni. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sulje luukku.
	Luukun tiivisteessä on vaurioita, esim. repeämiä tai tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
	Luukun sisin lasilevy on niin likainen, että tiiviste ei asetu tiiviisti sitä vasten. <ul style="list-style-type: none"> ■ Puhdista luukun sisin lasilevy (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Uuniluukun purkaminen osiin).
Yhdistelmähöyryuunin virta on kytkettyynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jolle käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta takaisin päälle.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsytä ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	<p>Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila. <p>Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.
Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.	<p>Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason. <p>Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämäsi uunin toimintatapaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia.
Katalyyttisillä emalipinnoilla näkyy ruosteenvärisiä tahroja.	<p>Katalyyttinen puhdistus ei poista mauste-, sokeri- yms. tahroja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Irrota katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat ja poista niistä lika lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla (ks. kappale Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus).
FlexiClip-teleskooppikiskot liukuvat huonosti.	<p>FlexiClip-teleskooppikiskojen kuulalaakereissa ei ole tarpeeksi rasvaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voitele kuulalaakerit Mielen erikoisrasvalla. Se on kehitetty uunin korkeita lämpötiloja varten. Muut rasvat voivat hartsintua kuumetessaan ja tehdä FlexiClip-teleskooppikiskot tahmeiksi. Voit hankkia Mielen erikoisrasvaa Miele-kauppiaaltasi tai Miele-huollosta.
Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.	<p>Olet valinnut asetuksen Valaistus "Päällä" 15 s ajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetukset Valaistus Päällä.

Ongelma	Syy ja toimenpide
<p data-bbox="76 201 370 260">Uunitilan valaisin ei kytkeydy päälle.</p> 	<p data-bbox="400 201 748 229">Halogeenilamppu on palanut.</p> <div data-bbox="412 236 1039 480" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="420 245 1020 309">⚠️ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.</p> <p data-bbox="420 319 1009 405">Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.</p> <p data-bbox="420 411 1025 469">Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.</p> </div> <div data-bbox="412 496 1039 639" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="420 505 1005 564">Yhdistelmähöyryuuni voi vaurioitua, jos vesihöyryä pääsee lampunsuojuksen läpi.</p> <p data-bbox="420 571 1023 628">Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.</p> </div> <ul data-bbox="400 660 1046 1038" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="400 660 1046 746">■ Irrota yhdistelmähöyryuuni sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota laitteen sulake sulaketaulusta. <li data-bbox="400 753 1046 810">■ Kierrä lampunsuojus auki ja vedä se tiivisterenkaineen alaspäin irti valaisinpesästä. <li data-bbox="400 817 1046 874">■ Vaihda halogeenilamppu uuteen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, kanta G9). <li data-bbox="400 880 1046 967">■ Aseta lampunsuojus tiivisterenkaineen takaisin valaisinpesään. Tiivisterenkaan kuperan puolen kuuluu osoittaa alaspäin. <li data-bbox="400 973 1046 1002">■ Kiristä lampunsuojus paikalleen käsin. <li data-bbox="400 1008 1046 1038">■ Liitä yhdistelmähöyryuuni takaisin sähköverkkoon.

Huolto

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta www.miele.fi/huolto.
Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

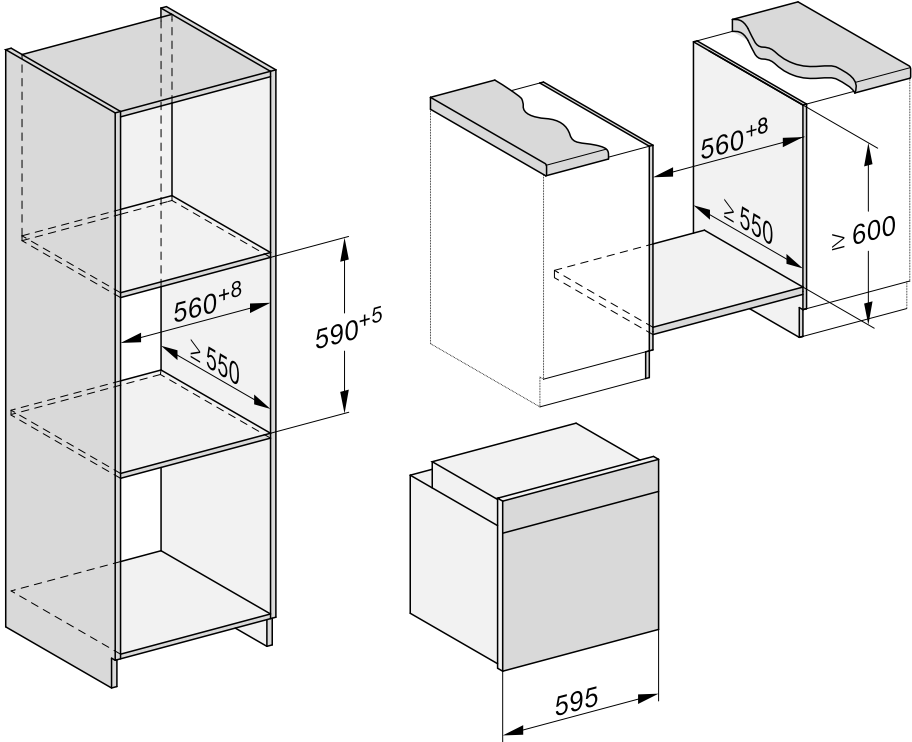
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

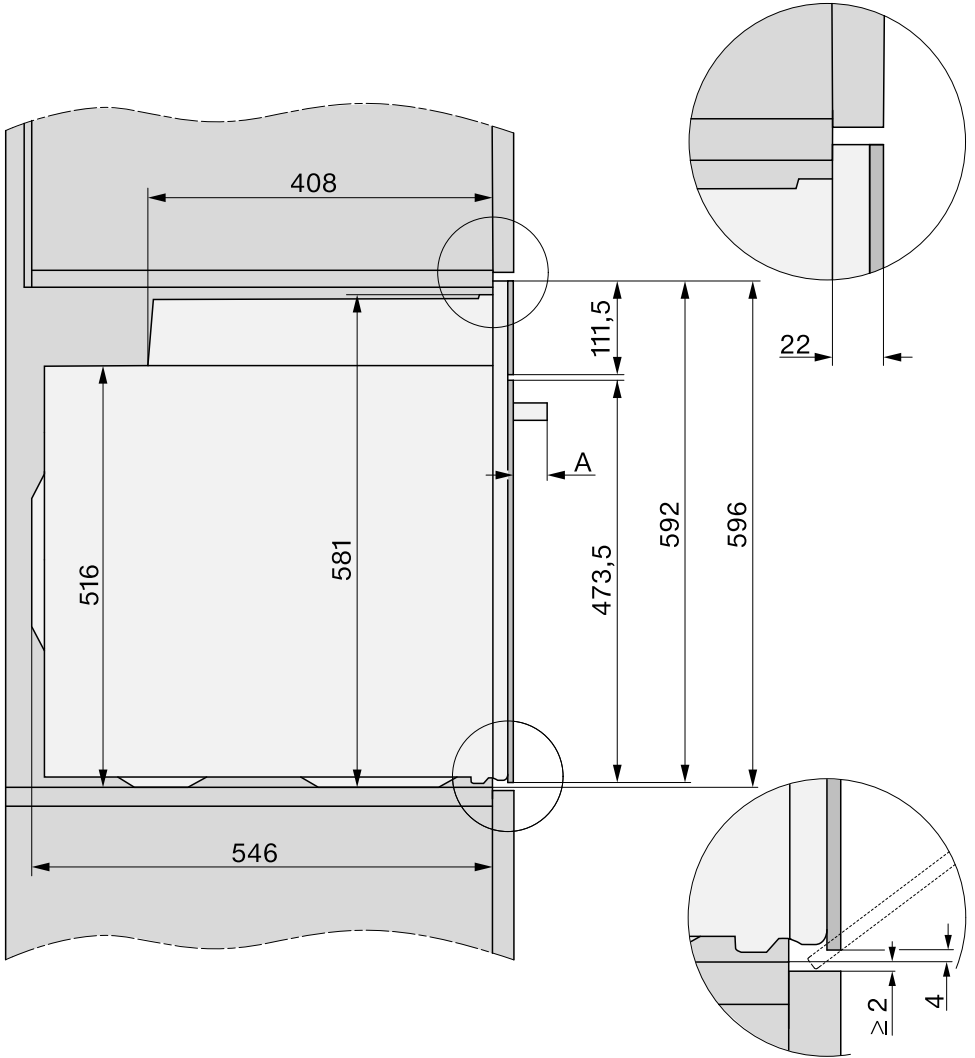
Sijoitus komero- tai alakaappiin

Jos asennat yhdistelmähöyryuunin keittotason alapuolelle, noudata myös keittotason asennusohjeita. Tarkista myös keittotason vaatima asennuskorkeus.



Asennus

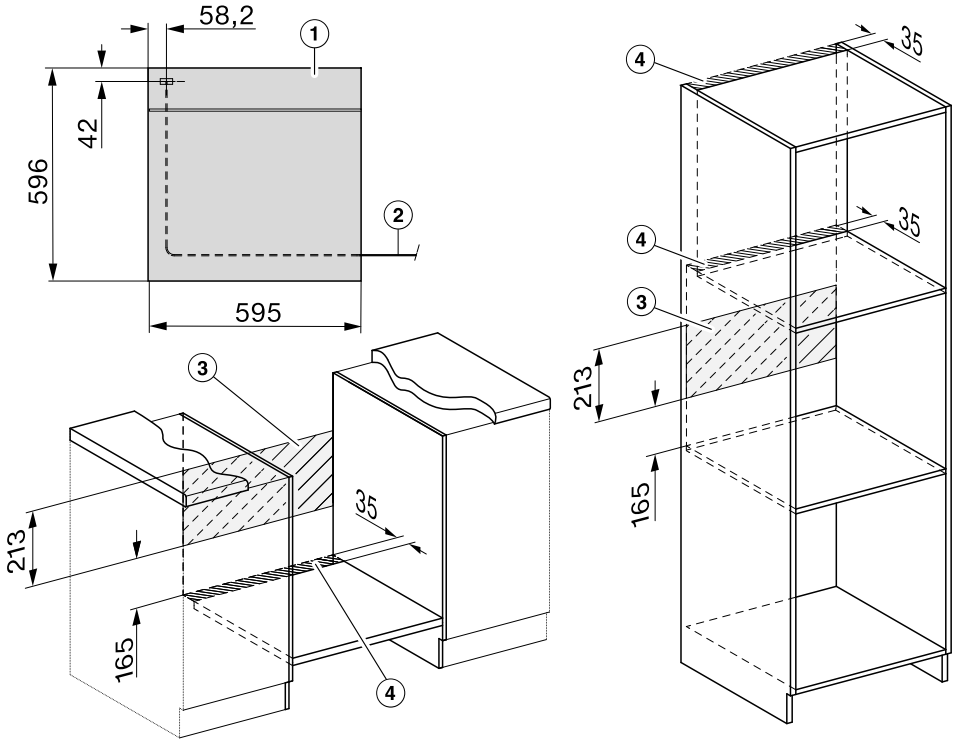
Näkymä sivulta



A DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm

Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 1 500 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm²

Asennus

Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin

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

Yhdistelmähöyryuuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Huolehdi siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

Varmista, ettei välipohja, jonka varaan yhdistelmähöyryuuni asennetaan, ota kiinni takana olevaan seinään.

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

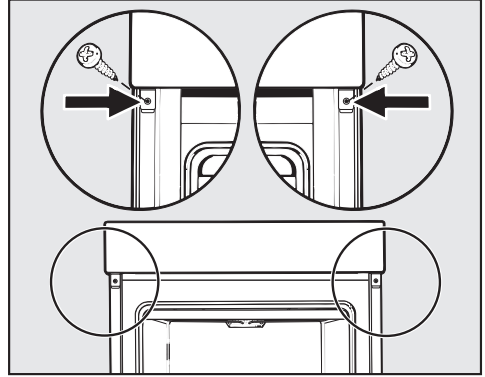
- Liitä yhdistelmähöyryuuni sähköverkkoon.

Yhdistelmähöyryuunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat uunia luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovaipassa olevista kahvoista.

Uuniluukku kannattaa irrottaa kalusteisiin sijoittamisen ajaksi (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun irrotus). Ota myös kaikki varusteet ulos uunista. Yhdistelmähöyryuunia on tällöin kevyempi ja helpompi käsitellä, etkä voi vahingossa nostaa sitä luukun kahvasta.

- Työnnä yhdistelmähöyryuuni sijoituskaappiin ja suorista se.
- Avaa uunin luukku, ellet ole irrottanut sitä.



- Kiinnitä yhdistelmähöyryuuni mukana toimitetuilla ruuveilla sijoituskaapin sivuseiniin.
- Jos irrotit luukun, asenna se nyt takaisin paikalleen (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun asennus).

Sähköliitäntä



Loukkaantumisvaara!

Asiattomat korjaukset saattavat aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle! Miele ei vastaa asiattomista korjauksista aiheutuneista vahingoista.

Laitteen saa liittää sähköverkkoon vain sähköalan ammattilainen, joka tuntee perusteellisesti kansalliset määräykset sekä paikallisen sähköyhtiön ohjeet ja noudattaa niitä huolellisesti.

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

Liitäntää pistorasiaan (VDE 0701:n mukainen) suositellaan, koska se helpottaa laitteen irrottamista sähköverkosta huolta varten.

Jos laitteen pistotulppaan ei enää pääse käsiksi laitteen asennuksen jälkeen, tai jos laite **liitetään sähköverkkoon kiinteästi**, sähköliitäntä on varustettava erillisellä, kaikki koskettimet avaavalla erotuskytkimellä.

Käytettävän kytkimen erotusvälin on oltava yli 3 mm. Tällaisia kytkimiä ovat mm. johdonsuojakatkaisimet, sulakkeet ja kontaktorit (EN 60335).

Tarvittavat **sähköliitännätiedot** löytyvät arvokilvestä, joka sijaitsee uunitilan etupuolella. Varmista, että arvokilven tiedot vastaavat käytettäviä sulakkeita ja sähköverkon jännitettä.

Kun otat yhteyttä Miele-maahantuojaan tai Miele-huoltoon, kerro aina laitteesi:

- Tyypinnumero
- Valmistusnumero
- Sähköliitännätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitäntäteho)

Jos muutat laitteen liitäntätapaa tai jos liitäntäjohto täytyy vaihtaa uuteen, käytä vain poikkipinta-alaltaan oikeankokoista johtoa, tyyppi H 05 VV-F.

Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiasäätelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiasäätelmä 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.

Yhdistelmähöryuuni
































Yhdistelmähöryuunissa on kolmijohtiminen pistotulpalla varustettu liitäntäjohto, jonka voi riittää 230 V, 50 Hz vaihtovirtapistorasiaan.

Uuni on suojattava vähintään 16 A:n sulakkeella. Uunin saa liittää ainoastaan asianmukaisesti asennettuun sukopistorasiaan.

Enimmäisliitäntätehon näet arvokilvestä.

Paistotaulukot











Kasvikset

Kasvikset		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kukkakaali kokonainen		100	3	20–40
Kukkakaali kukintoina		100	3	10
Vihreät pavut		100	3	15
Parsakaali kukintoina		100	3	6
Herneet		100	3	4–6
Fenkoli halkaistuna		100	3	20–28
Fenkoli suikaloituna		100	3	6–8
Kyssäkaali tikkuina		100	3	8–10
Kurpitsa kuutioina		100	3	4–6
Porkkanat kokonaisina		100	3	7–18
Porkkanat halkaistuina		100	3	7–9
Porkkanat paloteltuina		100	3	6–10
Kuoriperunat, kiinteät		100	3	28–44
Purjo renkaina		100	3	6–10
Romanesco-kukkakaali kokonainen		100	3	10–22
Romanesco-kukkakaali kukintoina		100	3	7–10
Ruusukaalit		100	3	12–18
Keitinperunat kuorittuina, kokonaisina		100	3	23–40
Keitinperunat kuorittuina, halkaistuina		100	3	20–30
Keitinperunat kuorittuina, neljään osaan lohkotuina		100	3	16–25
Mukulaselleri tikkuina		100	3	6–10
Parsa, vihreä		100	3	5–14
Parsa, valkoinen, peukalonpaksuinen		100	3	13–19
Pinaatti		100	3	3–4
Savojijankaali suikaloitu		100	3	12–18
Kesäkurpitsa viipaloituna		100	3	3–4
Sokeriherneet		100	3	8–10









 toimintatapa,  lämpötila,  ⁵ kannatintaso,  kestoaika,  Höyrykypsennys

¹ Käytä reiällistä valmistusastiaa ja aseta aina yleispelti kannatitasolle 1 nesteen keräämistä varten.

Kala

Kala (tuoreena tai sulatettuna)		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
Ahvenfilee		100	3	8–10
Purotaimen		100	3	10–13
Lohifilee, 3 cm paksu		100	3	6–10
Kirjolohi		100	3	17–20
Punakampela		100	3	8–14
Punakampelafilee		100	3	3–5







Liha

Liha		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
Broilerin rintafilee		100	3	8–10
Kalkkunarulla		100	3	12–15
Kalkkunaleike		100	3	4–6
Kasslerviipaleet		100	3	6–10










 toimintatapa,  lämpötila,  kannatintaso,  kestoaika,  Höyrykypsennys








¹ Käytä reiällistä valmistusastiaa ja aseta aina yleispelti kannatintasolle 1 nesteen keräämistä varten.

Pasta

Pasta		 [°C]	 ⁵ / ₂	 [min]
Peruna-/sämpyläknöödelit, tuoreet		100	3	15
Peruna-/sämpyläknöödelit, keittopussissa		100	3	20

Riisi
























Riisi			 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
Basmatiriisi	1 : 1,5		100	3	15
Parboil-käsitelty riisi	1 : 1,5		100	3	23–25
Riisipuuro	1 : 2,5		100	3	30–35
Täysjyväriisi	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  riisiin ja nesteen suhde,  toimintatapa,  lämpötila,  kannatintaso,  kestoai-
ka,  Höyrykypsennys

² Käytä rei'ittämätöntä kypsennysastiaa.

Paistotaulukot

Kakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Muffinit (1 pelti)		150–160	–	1	2	25–35
Muffinit (2 peltiä)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Small Cakes* (1 pelti)		150	–	1	2	28–38
		160 ²	–	2	3	22–32
Small Cakes* (2 peltiä)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
		150–160	–	1	2	60–70
Hiekkakaku (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Tiikeri-, pähkinäkaku (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Tiikeri-, pähkinäkaku (ritilä, rengas- vuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Marjapiirakka (1 pelti)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	45–55
Torttupohja (ritilä, torttuvatuuoka, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.

¹ Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

⁴ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	🌡️↑ Booster			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Pikkuleivät (1 pelti)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Pikkuleivät (2 peltiä)		140–150	–	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Pursotetut pikkuleivät* (1 pelti)		140	–	1	2	35–45
		160 ²	–	2	3	25–30
Pursotetut pikkuleivät* (2 peltiä)		140	–	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Torttupohja (ritilä, tortturuoka, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 ²	–	1	2	20–30
Juustokakku (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 20 cm) ¹		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Omenakakku taikinakuorella (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Rahkatäytteinen marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Rahkatäytteinen marjapiirakka (1 pelti)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Makea murotaikinapiirakka (1 pelti)		210–220 ²	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🌡️↑ Booster, kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kierroilma Plus, Eco-Kierroilma, Ylä-/alalämpö, Tehopisto, ✓ päällä, – pois

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.

¹ Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

⁴ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Paistotaulukot

Hiivataikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Itävaltalainen Gugelhupf-kakku (ritilä, korkea rengasvuoka, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Stollen-pitko (1 pelti)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
(Hedelmä)murupiirakka (1 pelti)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Marjapiirakka (1 pelti)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Omenataskut/kierrepullat (1 pelti)		160–170	✓	1	2	25–35
Omenataskut/kierrepullat (2 peltiä)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Vaalea leipä, ilman vuokaa (1 pelti)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Vaalea leipä (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Täysjyväleipä (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Hiivataikinan kohotus (ritilä)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, kannatitaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Kosteuspaisto, ✓ päällä, – pois

¹ Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

⁴ Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle. Tarvittaessa voit poistaa peltien kannattimet, jos kulho ei muuten mahdu uunitilaan.

⁵ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

⁶ Käynnistä 1 kosteetusjakso heti valmistustoiminnon alussa.

⁷ Käynnistä 2 kosteetusjaksoa heti valmistustoiminnon alussa.

Rahka-öljy-taikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 ⁵ ₁		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Marjapiirakka (1 pelti)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Omenataskut/kierrepullat (1 pelti)		160–170	–	2	3	25–35
Omenataskut/kierrepullat (2 peltiä)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C / -HFC kanssa: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 ⁵ ₁		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Sokerikakkupohja (2 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Sokerikakkupohja (4–6 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Sienikakkupohja (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Sokerikakkulevy (1 pelti)		180–190 ²	–	1	2	15–20

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

- Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia. Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Paistotaulukot

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]				 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Tuulihatut (1 pelti)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Lehtitaikinataskut (1 pelti)		180–190	–	1	2	20–30
Lehtitaikinataskut (2 peltiä)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Macaronit (1 pelti)		120–130	–	1	2	25–50
Macaronit (2 peltiä)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Marengit (1 pelti, 6 kpl à Ø 6 cm)		80–100	–	1	2	120–150
Marengit (2 peltiä, 6 kpl per pelti, à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

toimintatapa, lämpötila, Booster, kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C / -HFC: kanssa: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), aika, Kosteuspaisto, Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

- ¹ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- ² Käynnistä 1 kosteutusjakso, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 8 minuuttia.
- ³ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Suolaiset piirakat ja paistokset

Tuote (varuste)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster			🕒 [min]
				+HFC:	-HFC:	
Kinkkupiirakka (1 pelti)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Sipulipiirakka (1 pelti)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Pizza, hiivataikina (1 pelti)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Pizza, rahka-öljytaikina (1 pelti)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	2	25–35
Pakastepizza, esipaistettu (ritilä)		200–210	–	1	2	20–25
Lämpimät voileivät* (ritilä)		250	–	–	3	5–8
Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä yleispellin päällä)		250 ²	–	2	3	3–6
Grillikasvikset (ritilä yleispellin päällä)		250 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 yleispelti)		180–190	–	2	2	40–60

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Ylä-/alalämpö, Tehopaisto, Kiertoilma Plus, Eco-Kiertoilma, Grilli laaja, Kiertoilmagrilli, ✓ päällä, – pois

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.



















¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.











² Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Paistotaulukot

Naudanliha
















Tuote (varuste)		 [°C]		 5	 [min]	 10 [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Naudan sisäfilee, n. 1 kg (yleispelti)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Paahtopaisti, n. 1 kg (yleispelti)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Hampurilaispihvit, lihapullat* (ritilä kannatintasolla 4 ja yleispelti kannatintasolla 1)	 3	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–










 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  5 kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaattikansi,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.

- ¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- ² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- ³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ⁴ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- ⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ⁶ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- ⁷ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- ⁸ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- ⁹ Käännä kypsennettävä tuote kun se on riittävästi ruskistunut (1: grillausaika puoli 1, 2: grillausaika puoli 2).
- ¹⁰ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Vasikanliha



















Tuote (varuste)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Vasikanfilee, n. 1 kg (yleispelti)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Vasikanfilee “rosé”, n. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Vasikanfilee “medium”, n. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Vasikanfilee “kypsä”, n. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Vasikanseläke, “rosé”, n. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Vasikanseläke, “medium”, n. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Vasikanseläke, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomatiikka,  Ylä-/alalämpö,  ✓ päällä, – pois

- ¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- ² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- ³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ⁴ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- ⁵ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- ⁶ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- ⁷ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Paistotaulukot

Porsaanliha

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹¹ [°C]
Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Porsaanpaisti, jossa silavakerros, n. 2 kg (yleispannu)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Porsaan sisäfilee, n. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Kinkku, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Kassler, n. 1 kg (yleispelti)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Kassler, n. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Jauhelihamureke, n. 1 kg (yleispelti)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Aamiaispekoni ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Grillimakkarat ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ⁵ kannatintaso,  aika, ¹¹ sisälämpötila,  Paistoautomaattikka,  Ylä-/alalämpö,  Kosteuspaisto,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

³ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.

⁴ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁵ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).

⁶ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁷ Käynnistä 3 manuaalista kosteustusjaksoa tasaisin väliajoin siten, että käynnistät ensimmäisen kosteustusjakson lämmitysvaiheen päätyttyä.













⁸ Lisää n. 1 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.








⁹ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

¹⁰ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

¹¹ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Lammas, riista

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁵ / ₁	 [min]	 ⁶ [°C]
Lampaanviulu luineen, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Lampaansatula ilman luita (yleispelti)	 ¹	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Lampaansatula ilman luita (ritilä ja yleispelti)	 ¹	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Saksanhirviseläke ilman luita (yleispelti)	 ¹	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Kauriin seläke ilman luita (yleispelti)	 ¹	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Villisian kinkku ilman luita, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 ¹	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  ⁵/₁ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

¹ Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.















⁴ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).












⁵ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 50 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁶ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Paistotaulukot


Linnut, kala


Tuote (varuste)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Linnut, 0,8–1,5 kg (yleispelti)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Broileri, n. 1,2 kg (ritilä yleispellin päällä)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Lintu, n. 2 kg (yleispannu)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Lintu, n. 4 kg (yleispannu)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Kala, 200–300 g (esim. purotaimen) (yleispelti)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Kala, 1–1,5 kg (esim. taimen) (yleispelti)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Kalafiliee foliossa, 200–300 g (yleispelti)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaatti,  Kiertoilmagrilli,  Ylä-/alalämpö,  Kosteuspaisto,  Eco-Kiertoilma, ✓ päällä, – pois

- ¹ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ² Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- ³ Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.
- ⁴ Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.
- ⁵ Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.
- ⁶ Kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 5 minuuttia, käynnistä 1 kosteustusjakso manuaalisesti.
- ⁷ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Höyrykypsennys)

Kokeiluruoka	Valmistusasetit	Määrä [g]	 5 1	🌡️ [°C]	⌚ [min]
Höyrynlisäys					
Parsakaali (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Höyryn tasainen jakautuminen					
Parsakaali (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Laitteen kapasiteetti					
Herneet (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ³
	1x DGGL 12	1600	2		


 5 kannatintaso, 🌡️ lämpötila, ⌚ kesto aika

¹ Irrota FlexiClip-teleskooppikiskot, jos uunissa sellaiset on.

¹ Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista) ja työnnä yleispelti kannatintasolle 1.

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

Kokeiluruokia Menu-kypsennys (toimintatapa Höyrykypsennys)


Kokeiluruoka	Valmistusasetit	Määrä [g]	 5 1	🌡️ [°C]	Paksuus [cm]	⌚ [min] ²
Kiinteät perunat, neljään osaan lohkotuina	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Lohifilee, pakaste, ei sulatettu	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Parsakaali, paloitetu	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

 5 kannatintaso, 🌡️ lämpötila, ⌚ kesto aika

¹ Irrota FlexiClip-teleskooppikiskot, jos uunissa sellaiset on.

² Ensimmäisen kokeiluruoan kesto aika vastaa koko aterian kesto aikaa.

Jos haluat asettaa hälytyskellon muistuttamaan seuraavan kokeiluruoan uuniin laittamisen ajankohdasta, aseta ajaksi kulloinkin jäljellä oleva aika (ks. kappale ”Hälytyskello”).

- Työnnä yleispelti kannatintasolle 1.
- Laita ensimmäinen kokeiluruoka (perunat) kylmään uuniin.
- Valitse toimintatapa Höyrykypsennys  ja aseta lämpötila.
- Aseta perunoiden ja koko aterian kypsennyksen kesto aika (37 minuuttia).


Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiäni ja kesto aika tulee näyttöön.

 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.

Tietoja vertailutestejä varten

- Kun jäljellä oleva kestoaika on 22 minuuttia, aseta toinen kokeiluruoka (lohifilee) uuniin.
- Kun jäljellä oleva kestoaika on 16 minuuttia, aseta kolmas kokeiluruoka (parsakaalikinnot) uuniin.
- Kun valmistustoiminto päättyy, lopeta se koskettamalla hipaisupainiketta .
- Ota valmis ruoka uunista.

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat)

Kokeiluruoka (varuste)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 ^{5 6}		🕒 [min]
				+HFC	-HFC	
Small Cakes (1 leivinpelti ¹)		150	–	1	2	28–38
		160 ⁴	–	2	3	22–32
Small Cakes (2 leivinpeltiä ¹)		150 ⁴	–	1+3 ⁷	1+3	25–35
Pikkuleivät (1 leivinpelti ¹)		140	–	1	2	35–45
		160 ⁴	–	2	3	25–30
Pikkuleivät (2 leivinpeltiä ¹)		140	–	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä ¹ , irtopohjavuoka ² , Ø 20 cm)		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Sienikakkupohja (ritilä ¹ , irtopohjavuoka ² , Ø 26 cm)		180	–	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	–	1	2	25–45
Lämpimät voileivät (ritilä ¹)		250	–	–	3	5–8
Hampurilaispihvit (ritilä ¹ kannatintasolla 4 ja yleispelti ¹ kannatintasolla 1)		250 ⁵	–	–	4	18–27 ⁹

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, ⁵ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C / -HFC kanssa: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 kestoai-
ka,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

¹ Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.

² Käytä mattapintaista, tummaa irtopohjavuokaa.
Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.

³ Yleensä kannattaa valita paistotalukossa ilmoitettu alin lämpötila ja kokeilla ruokien kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.

⁴ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁶ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

⁷ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle. Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikiskoja, käytä vain yhtä paria.

⁸ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.


⁹ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

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 s ajan (ks. kappale Asetukset – Valaistus).
- Mittausten aikana uunitilassa ovat vain mittaukseen tarvittavat varusteet. Poista uunista muut mahdolliset lisävarusteet, kuten FlexiClip-teleskooppikiskot ja katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat, kuten sivuseinät tai kattolevy.
- Energiatehokkuusluokan mittauksen aikana uunin luukun on ehdottomasti oltava tiiviisti kiinni. Mittalaitteet voivat vaikuttaa luukun tiivisteiden toimintaan. Tämä puolestaan heikentää mittaustulosta. Tätä vaikutusta voidaan vähentää painamalla luukua kiinni. Joskus myös sopivat tekniset apuvälineet saattavat olla tarpeen. Tätä haittaa ei esiinny uunin normaalisissa käytössä.

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

MIELE	
Mallitunniste/-merkki	DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151
Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI _{cavity})	81,7
Energiatehokkuusluokka/Uunitila	
A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)	A+
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla	1,05 kWh
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla	0,71 kWh
Uunitilojen lukumäärä	1
Lämpölähteet/uunitila	electric
Uunitilan tilavuus	76 l
Laitteen paino	42,0 kg

Tekniset tiedot

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- <https://miele.fi/käyttöohjekaku>
- 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

DGC 7250, DGC 7150, DGC 7151

fi-FI

M.-Nr. 12 821 950 / 00