

Käyttö- ja asennusohje Yhdistelmähöyryuuni



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

Sisältö

| | |
|--|-----------|
| Tärkeitä turvallisuusohjeita | 7 |
| Pidä huolta ympäristöstäsi | 15 |
| Laitteen osat | 16 |
| Yhdistelmähöyryuuni | 16 |
| Arvokilpi | 18 |
| Vakiovarusteet | 18 |
| Käyttövalitsimet | 19 |
| Virtakytkin | 20 |
| Näyttö | 20 |
| Hipaisupainikkeet | 20 |
| Symbolit | 22 |
| Käyttöperiaate | 23 |
| Valikon kohdan valinta | 23 |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa | 23 |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla | 23 |
| Toimintatavan tai toiminnon valinta | 23 |
| Numerojen syöttäminen | 24 |
| Kirjainten syöttäminen | 24 |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön | 24 |
| Laitteen toimintaperiaate | 25 |
| Ohjaustaulu | 25 |
| Vesisäiliö | 25 |
| Kondenssivesisäiliö | 25 |
| Lämpötila | 25 |
| Kosteus | 25 |
| Kesto | 26 |
| Äänet | 26 |
| Lämmitysvaihe | 26 |
| Kypsennysvaihe | 26 |
| Höyryn vähennys | 26 |
| Univalaisin | 26 |
| Ensimmäinen käyttökerta | 27 |
| Miele@home | 27 |
| Perusasetukset | 28 |
| Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen puhdistus | 29 |
| Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan | 30 |
| Yhdistelmähöyryuunin lämmitys | 30 |
| Asetukset | 31 |
| Asetukset | 31 |
| Asetukset-valikon hakeminen esiin | 33 |

| | |
|---|-----------|
| Kieli  | 33 |
| Aika | 33 |
| Päivämäärä | 34 |
| Valaistus | 34 |
| Näyttö | 34 |
| Äänenvoimakkuus | 35 |
| Yksiköt | 35 |
| Lämpimänäpito | 36 |
| Höyryn vähennys | 36 |
| Suosituslämpötilat | 36 |
| Booster | 36 |
| Vedenkovuus | 37 |
| Automaattinen huuhtelu | 39 |
| Turvallisuus | 39 |
| Miele@home | 40 |
| Scan & Connect -toiminnon suorittaminen | 40 |
| Etäkäyttö | 41 |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön | 41 |
| Etäpäivitys | 41 |
| Ohjelmaversio | 42 |
| Myymälä | 42 |
| Tehdasasetukset | 42 |
| Käyttötunnit | 42 |
| Hälytyskello | 43 |
| Päävalikko ja alavalikot | 44 |
| Energiansäästövinkejä | 46 |
| Käyttö | 47 |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen | 48 |
| Lämpötilan muuttaminen | 48 |
| Kosteus – muuttaminen | 48 |
| Kestoajkojen asettaminen | 49 |
| Asetettujen kestoajkojen muuttaminen | 50 |
| Asetettujen kestoajkojen poistaminen | 50 |
| Valmistustoiminnon lopettaminen | 50 |
| Valmistustoiminnon keskeyttäminen | 51 |
| Uunin esilämmitys | 51 |
| Booster | 52 |
| Esilämmitys | 52 |
| Crisp function | 53 |
| Kosteutusjaksojen käynnistäminen | 53 |

Sisältö

| | |
|--|-----------|
| Tärkeää huomioitavaa | 54 |
| Höyryssä kypsentämisen ominaista | 54 |
| Valmistusastiat | 54 |
| Kannatintaso | 54 |
| Pakasteet | 55 |
| Lämpötila | 55 |
| Kypsennysaika | 55 |
| Ruokien kypsennys nesteessä | 55 |
| Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys | 55 |
| Yleispelti ja ritilä | 55 |
| Höyrykypsennys | 56 |
| Eco-Höyrykypsennys | 56 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan | 56 |
| Vihannekset | 57 |
| Kala | 60 |
| Liha | 63 |
| Riisi | 65 |
| Viljasuurimot | 66 |
| Nuudelit/pasta | 67 |
| Knöödelit | 68 |
| Palkokasvit, kuivatut | 69 |
| Kananmunat | 71 |
| Hedelmät ja marjat | 72 |
| Makkarat | 72 |
| Äyriäiset | 73 |
| Simpukat | 74 |
| Menu-kypsennys - manuaalinen | 75 |
| Sous-vide | 76 |
| Muita käyttötapoja | 83 |
| Kuumennus | 83 |
| Sulatus | 85 |
| Mix & Match | 88 |
| Menukypsennys – automaattinen | 96 |
| Umpiointi | 97 |
| Leivonnaiset (Umpioiminen) | 99 |
| Kuivattaminen | 100 |
| Sapattiohjelman ja Yom-Tov-ohjelman käyttö | 101 |
| Höyrymehun valmistus | 103 |
| Ryöppäys | 104 |
| Astioiden desinfiointi | 104 |
| Astioiden lämmitys | 105 |
| Lämpimänäpito | 105 |

| | |
|--|------------|
| Hiivataikinan kohotus..... | 106 |
| Kosteiden pyyhkeiden lämmitys..... | 106 |
| Liivattaen sulatus..... | 106 |
| Hunajan pehmentäminen..... | 107 |
| Suklaan sulatus..... | 107 |
| Silavan sulatus..... | 108 |
| Sipulien haudutus..... | 108 |
| Omenien säilyvyyden parantaminen..... | 108 |
| Munakokkelin valmistus..... | 108 |
| Marmeladi..... | 109 |
| Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen..... | 110 |
| Jogurtin valmistus..... | 111 |
| Automaattiohjelmat..... | 112 |
| Ryhmät..... | 112 |
| Automaattiohjelmien käyttö..... | 112 |
| Ohjeita käyttöön..... | 112 |
| Omat ohjelmat..... | 113 |
| Leivonta..... | 116 |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon..... | 116 |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon..... | 117 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan..... | 117 |
| Lihan paistaminen..... | 119 |
| Vinkkejä lihan ja kalan paistoon..... | 119 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan..... | 119 |
| Grillaus..... | 121 |
| Vinkkejä grillaukseen..... | 121 |
| Vinkkejä grillaukseen..... | 121 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan..... | 122 |
| Puhdistus ja hoito..... | 123 |
| Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon..... | 123 |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet..... | 124 |
| Etupinnan puhdistus..... | 124 |
| PerfectClean..... | 125 |
| Uunitila..... | 126 |
| Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus..... | 127 |
| Varusteet..... | 128 |
| Kannattimien puhdistus..... | 129 |
| Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas..... | 130 |

Sisältö

| | |
|---|------------|
| Hoito..... | 131 |
| Liotus | 131 |
| Kuivaus | 131 |
| Huuhtelu..... | 131 |
| Kalkinpoisto | 131 |
| HydroClean..... | 133 |
| Luukun irrotus | 137 |
| Luukun asentaminen takaisin paikalleen..... | 138 |
| Vianetsintä..... | 139 |
| Näyttöön tulevat ilmoitukset | 139 |
| Odottamaton käyttäytyminen | 141 |
| Käytöstä aiheutuvat äänet..... | 143 |
| Tulos ei tyydytä | 143 |
| Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt | 144 |
| Erikseen ostettavat lisävarusteet | 147 |
| Valmistusastiat | 147 |
| Muut varusteet | 147 |
| Puhdistus- ja hoitoaineet | 147 |
| Huolto | 148 |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa | 148 |
| Takuu | 148 |
| Asennus | 149 |
| Turvallisuusohjeita asentamista varten | 149 |
| Laitteen mitat..... | 150 |
| Sijoitus komerokaappiin..... | 150 |
| Sijoitus alakaappiin..... | 151 |
| Näkymä sivulta..... | 152 |
| Ohjaustaulun avautumisalue..... | 153 |
| Liitäntä ja ilmankiertotila..... | 154 |
| Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin..... | 155 |
| Sähköliitäntä | 156 |
| Tietoja vertailutestejä varten | 157 |
| Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka | 159 |
| Tekniset tiedot | 161 |
| Vaatimustenmukaisuusvakuutus..... | 161 |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli..... | 161 |

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

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

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Määräystenmukainen käyttö

- ▶ Tämä yhdistelmähöyryuuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.
- ▶ Tätä yhdistelmähöyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoti-loissa.
- ▶ Käytä yhdistelmähöyryuunia vain tavalliseen elintarvikkeiden höyrykypsennykseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen ja läm-mittämiseen.
Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.
- ▶ Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään yhdistelmähöyryuunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä sen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta.
Tällaiset henkilöt saavat käyttää yhdistelmähöyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- ▶ Uuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja äärikestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.
- ▶ Tässä yhdistelmähöyryuunissa on 2 energiatehokkuusluokkaan E kuuluvaa valonlähdetä.

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 10 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vaurioitunut yhdistelmähöyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta yhdistelmähöyryuuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta yhdistelmähöyryuunia käyttöön.
- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.
- ▶ Yhdistelmähöyryuunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitäntä on asianmukaisesti maadoitettu. Maadoitus on ehdottoman välttämätön. Jos olet vähänkin epävarma maadoituksen toimivuudesta, pyydä sähköasentajaa tarkistamaan se.
- ▶ Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava yhdistelmähöyryuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten uuni voi vahingoittua. Varmista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.
- ▶ Älä liitä yhdistelmähöyryuunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).
- ▶ Yhdistelmähöyryuunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Tätä yhdistelmähöyryuunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).

► Sähköiskuvaara. Yhdistelmähöryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriötä.

Älä missään tapauksessa avaa yhdistelmähöryuunin ulkovaippaa.

► Takuu raukeaa, jos yhdistelmähöryuunia korjaa joku muu kuin Mielel valtuuttama huoltoliike.

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

► Jos verkkoliitännätajohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitännätajohdossa ei ole pistotulppaa, yhdistelmähöryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

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

► Yhdistelmähöryuuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:

- kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
- kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
- irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitännätajohdosta, vaan tartu pistotulppaan.

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Asianmukainen käyttö

► Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi höyryyn, lämpövastuksiin, 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.

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

► Kuumuutta kestävämmät muoviasiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia ja jopa syttyä palamaan.

Käytä vain uuninkestäviä muoviasioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.

Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviasioita, varmista, että ne ovat lämmön- ja höyrynkestäviä (100 °C). Muunlaiset muoviasiat voivat sulaa, halkeilla tai haurastua.


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

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

► Uunin luukku kestää enintään 10 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Yhdistelmähöyryuuni voi vaurioitua.

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Kuuman yhdistelmähöyryuunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia huoneistosi lämmittämiseen.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapoja Kiertoilma plus  tai Ylä-/alalämpö.
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä yhdistelmähöyryuunin luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä toiminto kytkemällä yhdistelmähöyryuuni pois päältä ja vedä sitten pistotulppa pois pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hävinnyt.
- ▶ Jos käytät uuniruoan valmistukseen alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Älä missään tapauksessa aseta mitään astioita, vuokia, kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana, aseta ritilä oikein päin uunitilan pohjalle ja haluamasi astia sen päälle. Ole varovainen, ettet vahingossa työnnä pohjasiivilää pois paikaltaan.
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet ritilää sitä pitkin. Älä vedä tai työnnä ritilää uunitilan pohjaa pitkin.
- ▶ Suuret ruokajäämät voivat tukkia vedenpoistoaukon ja pumpun. Älä siksi koskaan käytä uunia ilman pohjasiivilää.
- ▶ Jos käytät yhdistelmähöyryuunin läheisyydessä jotain piensähkölaitetta, kuten sauvasekoitinta tai sähkövatkainta, varo ettei sähkölaitteen verkkoliitäntäjohto jää puristuksiin yhdistelmähöyryuunin kuuman luukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitäntäjohdon suojaeristettä.
- ▶ Laitteen sähköä johtaviin osiin pääsevä höyry voi aiheuttaa oikosulun. Myös laitteen elektroniikka voisi tällöin vahingoittua. Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Hörypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä hörypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Naarmut voivat aiheuttaa uuniluukun lasin halkeamisen. Älä käytä uuniluukun lasipintojen puhdistukseen hankausaineita, kovia sieniiä tai harjoja äläkä missään tapauksessa teräviä metallikaapimia!
- ▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus).
Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Jos uunitilan teräseinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.

Varusteet

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

Pakkauksen hävittäminen

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

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

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

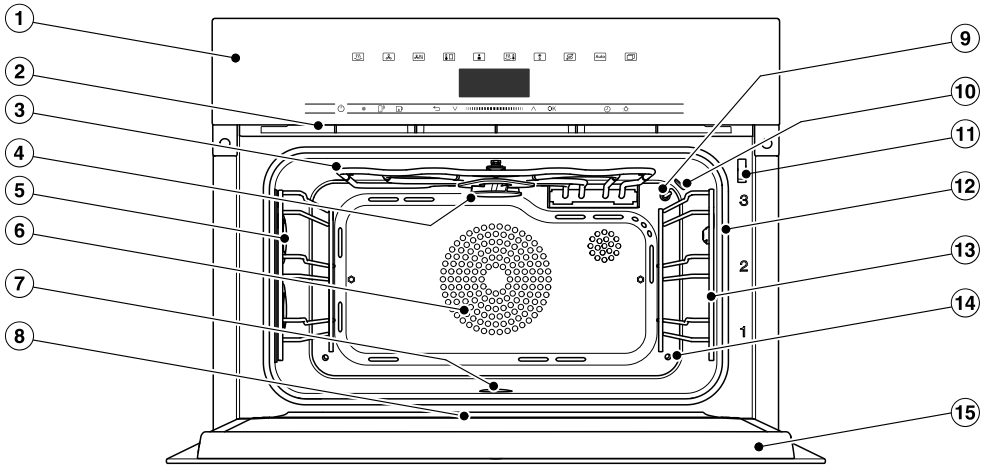
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltynä tällaiset aineet 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 kerätyskeskukseen. 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 Höyrypoistoaukko
- ③ Ylälämpö-/grillivastus
- ④ HydroClean-puhdistuksen jakopyörä
- ⑤ Uunivalaisin
- ⑥ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-
vastus
- ⑦ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus ja pohjasiivilä
- ⑧ Vedenkeruukouru
- ⑨ Lämpötilantunnistin
- ⑩ Kosteudentunnistin
- ⑪ Luukun lukitus HydroClean-puhdistusta varten
- ⑫ Luukun tiiviste
- ⑬ Kannattimet, joissa 3 kannatintasoa
- ⑭ Höyryn sisääntuloaukko
- ⑮ Luukku



- ① Tiivistyneen veden säiliö
- ② Tiivistyneen veden säiliön lokero
- ③ Vesisäiliön lokero
- ④ Vesisäiliö

Laitteen osat

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

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

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

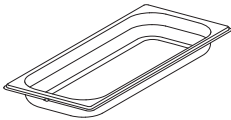
Ota nämä tiedot valmiiksi esille, kun otat yhteyttä Mieleen tai valtuutettuun huoltoon, niin palvelu nopeutuu.

Vakiovarusteet

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

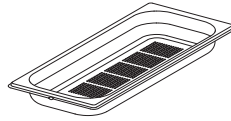
Ostomaan ja mallin mukaan laitteen mukana voidaan toimittaa myös muita varusteita.

DGG 20



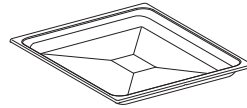
1 reiätön valmistusastia
bruttotilavuus 2,4 l / käyttötilavuus 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxSxK)

DGGL 20



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

Yleispelti



1 yleispelti leivontaan, paistoon ja grillaukseen

Ritilä



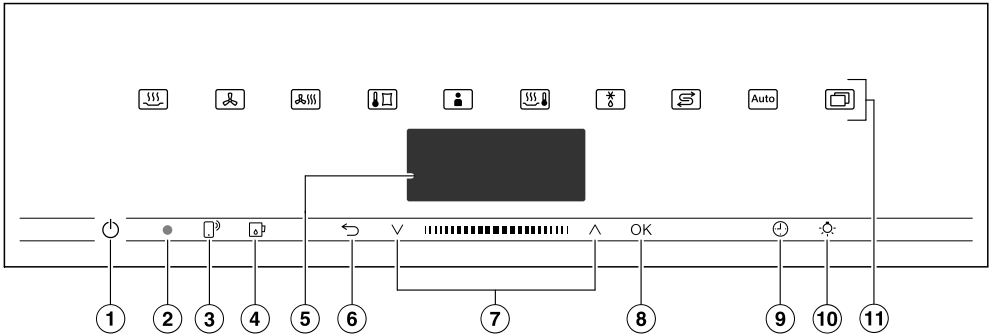
1 ritilä leivontaan, paistoon ja grillaukseen









HydroCleaner

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

Kalkinpoistotabletit


Yhdistelmähöyryuunin kalkinpoistoon



- ① Virtakytkin  (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Yhdistelmähöryuunin virran kytke-
miseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike 
Yhdistelmähöryuunin ohjaamiseen
mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike 
Ohjaustaulun avaamiseen ja sulkemi-
seen
- 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 
Unitilan valaistuksen kytkemiseen
päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainikkeet
Toimintatapojen, automaattiohjelmien
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/juomat  | Asetukset | Ää-
nenvoimakkuus | 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> |
|  | Tällä hipaisupainikkeella voit avata ja sulkea ohjaustaulun (ks. kappale Toimintaperiaate – Ohjaustaulu). |
|  | <p>Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit.</p> <p>Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, tällä hipaisupainikkeella voit muuttaa käynnissä olevan toiminnon arvoja ja asetuksia, kuten lämpötilaa tai Boosteria, tai lopettaa valmistustoiminnon.</p> |
|   | <p>Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Selattaessa valikon kohdat näkyvät vuorotellen vaalealla pohjalla. Voit valita vain vaihtoehdon, joka kulloinkin on vaalealla pohjalla.</p> <p>Voit muuttaa vaalealla pohjalla näkyviä arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.</p> |
| <i>OK</i> | <p>Kun toiminto näkyy näytössä vaalealla pohjalla, voit hakea sen esiin hipaisupainikkeella <i>OK</i>. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa.</p> <p>Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla <i>OK</i>.</p> <p>Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla <i>OK</i>.</p> |

Käyttövalitsimet

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

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

| Symboli | Merkitys |
|---|---|
|  | Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoiikkunan hipaisupainikkeella OK. |
|  | Hälytyskello |
|  | Nykyinen asetus näkyy väkäsellä merkittynä. |
|  | Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla. |

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 näkyy vaalealla pohjalla.

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

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

Vinkki: Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä \checkmark .

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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


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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.


Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

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-
situsarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisu-
painike palaa keltaisena.

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

Numerojen syöttäminen

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

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

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

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

Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet navigointialueen avulla.
Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

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

Valitsemasi kirjain näkyy nyt näytön ylä-
rivillä.


Vinkki: Nimessä voi olla enintään 10
merkkiä.


Hipaisupainikkeella \leftrightarrow voit poistaa
merkkejä yksi kerrallaan.

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


Nimi tallentuu.

MobileStart-etäohjauksen otta- minen käyttöön


- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön
koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata
yhdistelmäohjauksella Miele-ovelluk-
sella.

Yhdistelmäohjauksella sen
oman ohjauspaneelin kautta ohittaa
etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta
vain, kun hipaisupainike  palaa.

Ohjaustaulu

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

Vesisäiliö

Vesisäiliön maksimitäyttömäärä on 1,4 litraa minimitäyttömäärä 1,0 litraa. Minimi- ja maksimitäyttömäärä on merkitty vesisäiliöön. Ylintä merkintää ei missään tapauksessa saa ylittää.

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

Täytä vesisäiliö ennen jokaista höyrytoimintoista käyttökertaa maksimirajaan asti.



Kondenssivesisäiliö

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

Lämpötila

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

Kosteus

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

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

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

Laitteen toimintaperiaate

Kesto

Valitsemasi toimintatavan mukaan voit asettaa kestoajaksi 1 minuuttia – 10 tai 12 tuntia.

Automaatti- ja hoito-ohjelmien kesto on ohjelmoitu tehtaalla valmiiksi eikä sitä voi muuttaa.

Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkääntään höyrykypsennystä, kesto aika alkaa kulua vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan. Kaikilla muilla toimintatavoilla, ohjelmissa ja käyttötavoilla kesto aika alkaa kulua heti.


Äänet

Yhdistelmähöyryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä virran pois päältä kytkemisen jälkeen. Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos.

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

Lämmitysvaihe

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

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

Kypsennysvaihe

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

Höyryn vähennys

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


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

Uunivalaisin

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

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

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

Koskettamalla ohjaustaulun hipaisupainiketta  saat valaistuksen päälle 15 sekunnin ajaksi.

Miele@home

Yhdistelmähöyryuunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

Kun olet liittännyt 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 kappaleessa Asetukset – Kieli  annettuja ohjeita.

Sijainnin valinta

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

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

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

Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.

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

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

Päivämäärän asettaminen

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

Kellonajan asettaminen

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

Vedenkovuuden asettaminen

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Lisätietoja vedenkovuudesta löydät kappaleesta Asetukset – Vedenkovuus.

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

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen puhdistus

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



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

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus

 Ohjaustaulun aiheuttama loukkaantumiskaava.

Sormesi voivat jäädä puristuksiin avautuvan tai sulkeutuvan ohjaustaulun väliin.

Älä koske luukun yläreunaan ohjaustaulun avaamisen tai sulkemisen aikana.

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

Varusteiden/uunitilan puhdistus

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

Yleispuhdistuksessa ja rutilässä on PerfectClean-pinnoite, joten ne saa pestä **vain** käsin.

Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

- Puhdista yleispuhdistus ja rutilä käyttämällä puhdasta sieniliinaa, käsiastianpesuainetta ja lämmintä vettä.

Yhdistelmähöyryuunin uunitilan sisäpinnat on käsitelty tehtaalla toimitettaessa erityisellä suoja-aineella.

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

Ensimmäinen käyttökerta


Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

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

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

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.


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


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

Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan muuton jälkeen

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

Yhdistelmähöyryuunin lämmitys

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.






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

Käytä aina patakintaita laittaessasi kätesi kuumaan uunitilaan.

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

Tuuleta keittiötä hyvin tänä aikana.

Asetukset

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


* Tehdasasetus



Asetukset

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

* Tehdasasetus

Asetukset-valikon hakeminen esiin

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

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




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

Aika

Näyttö

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

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

Ajan näyttötapa

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

Asetukset

Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.



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

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

Päivämäärä

Aseta päivämäärä.



Valaistus

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

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- 
kirkkain
- 
himmein

QuickTouch

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

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

Äänvoimakkuus

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 jaksottain useampaan kertaan.

Melodian äänvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänien korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.


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

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluva painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Melodiat

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

Yksiköt

Paino

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

Lämpötila

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

Asetukset

Lämpimänäpito

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

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

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

Höyryn vähennys

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

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

Suosituslämpötilat

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

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

- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suosituslämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

Vedenkovuus

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

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

Jos käytössä on rakennuskohtainen vedenpuhdistuslaite (esim. 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) | Yhdistelmähy- 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 |

Automaattinen huuhtelu


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

Tämä toiminto huuhtelee mahdolliset ruokaroiskeet pois järjestelmästä.

Voit ottaa automaattisen huuhtelutoiminnon käyttöön tai pois käytöstä.

Turvallisuus

Painikelukitus

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

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

Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä yhdistelmähöyryuunia päälle vahingossa.

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

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

Asetukset

Miele@home

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

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

- Ota käyttöön
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- Poista 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 verkko-yhteyden.
- Palauta
Tämä asetus on näkyvässä 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 näkyvässä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

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

■ Skanna QR-koodi.

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

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

■ Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.

■ Skanna QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.




Etäkäyttö

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


Verkkovalmiustilassa yhdistelmähöyryuuni kuluttaa enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata yhdistelmähöyryuunia Miele-sovelluksella.

Yhdistelmähöyryuunin ohjaus sen oman ohjauspaneelin kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Etäpäivitys

Valikon kohta Etäpäivitys on näkyvässä 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.

Asetukset

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

Ohjelmaversio

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

Myymälä

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

Messuasetus


Jos messutoiminto on kytketty päälle kytkiessäsi yhdistelmähöyryuunin virran päälle, näytössä näkyy Messuasetus käytössä. Laitte 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

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

Käyttötunnit

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

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.


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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

Hälytyskellon asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, 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.
- Vahvista valitsemalla OK.


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvista tarvittaessa valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen


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

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.











Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen



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

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot


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

Päävalikko ja alavalikot

| Valikko | Suositusarvo | Säätöalue |
|--|--------------|-----------|
| Muut ohjelmat/juomat  | | |
| Erikoisohjelmat | | |
| Mix & Match | | |
| Menukypsennys | – | – |
| Ryöppäys | – | – |
| Umpioiminen | 90 °C | 80–100 °C |
| Kuivattaminen | 50 °C | 30–70 °C |
| Hivataikinan kohotus | – | – |
| Astioiden sterilointi | – | – |
| Sapattiohjelma | 180 °C | 50–230 °C |
| Astioiden lämmitys | 50 °C | 50–80 °C |
| Lämpimänäpito | 65 °C | 40–100 °C |
| Hoito | | |
| HydroClean | | |
| Liotus | | |
| Kuivaus | | |
| Huuhtelu | | |
| Asetukset  | | |
| Käyttötunnit | | |


Energiansäästövinkejä

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 paistoaajan jälkeen.
- Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
- Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana.
- Käytä leivontaan mieluiten himmeitä, tummia vuokia. Ne ottavat paremmin lämpöä vastaan ja siirtävät sen nopeammin taikinaan. Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsentämiseen. Aseta valmistusaika tai käytä paistolämpömittaria, jos sellainen on käytettävissä.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa Kiertoilma Plus . Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa Ylä-/alalämpö käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan. Kiertoilamalla voit lisäksi kypsentää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.

- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli. Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- Toimintatapa Eco-Kiertoilma säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa tai vaaleita piparakkuja, niin säästät energiaa. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.
- Kun haluat säästää energiaa kypsentaessäsi höyryllä, valitse toimintatapa Eco-Höyrykypsennys. Se sopii erityisesti kasvisten ja kalan kypsennykseen.
- Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunია.

Asetusten muuttaminen

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

Energiansäästötila

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

Puuttuva pohjasiivilä aiheuttaa virhe-toimintoja.

Jos pohjasiivilä ei ole paikallaan, ruokajäämiä voi joutua poistojärjestelmään. Tällöin vettä ei voida poistaa uunista.

Varmista ennen jokaista käyttökertaa, että pohjasiivilä on paikallaan.

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.

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

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla OK.


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

- Muuta kosteutta tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valittu ja senhetkinen lämpötila tulevat näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

Voit seurata lämpötilan nousua näyttöä. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiäänä.

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

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

- Ota valmis ruoka uunista.

Yhdistelmähöyryuunin puhdistus valmistustoiminnon jälkeen

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

Höyryä käyttävän valmistustoiminnon jälkeen näyttöön tulee Laite huuhtelee.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

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

Käyttö

Vesisäiliön täyttö

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

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

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.

Toimintatavan mukaan näyttöön voit tulla seuraavia asetuksia:



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

Arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi arvoilla ja asetuksilla.

Lämpötilan muuttaminen

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

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi asetuslämpötilalla.

Kosteus – muuttaminen

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi kosteudella.

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 kothotusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

- Kesto

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

- Valmis klo

Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.

- Aloitus klo

Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella Aloitus klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat valmistustoiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.

■ Kosketa hipaisupainiketta ☺.

■ Aseta haluamasi ajat.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

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

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

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

Käyttö

Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Valitse tarvittaessa Muuta.
- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Vinkki: Voit muuttaa kestoajkaa myös suoraan navigointialueen avulla.

Asetettujen kestoajkojen poistaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Valitse Poista.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

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

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

Vinkki: Voit poistaa kestoajan myös suoraan navigointialueen avulla.

Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↵.

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

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kestoajaa

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kestoajaa

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.


Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen


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

Höyrykypsennyksessä sekä pelkästään höyryä käyttävissä ohjelmissa ja toimintatavoissa asetettu kesto-aika tallentuu laitteen muistiin.

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

 Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövuoksiin, 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 suljet uuniluukun, uuni jatkaa toimintaansa.

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

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

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

Uunin esilämmitys

Toiminnolla *Booster* voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

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



Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.


■ Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia:

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

Käyttö

Booster

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

- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/alalämpö

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

Nopeasti kypsyyvien taikinoiden (kuten kääretorttupohjan, pikkuleipien) pinta ruskistuu toiminnolla Booster liian nopeasti.


Kytke siksi toiminto Booster pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

Booster-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

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

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

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

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

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

Esilämmitys

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


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

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Esilämmitys on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

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

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

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

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


Crisp function

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

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

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

Voit käyttää toimintoa Crisp function seuraavien toimintatapojen kanssa:


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


Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Crisp function on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.

Haluat kytkeä Crisp function-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse Crisp function | Päällä.
- Vahvista valitsemalla OK.

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


Kosteutusjaksojen käynnistäminen

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

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

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

- Valitse OK.

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

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

Tärkeää huomioitavaa

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

Höyryssä kypsentämiselle ominaista

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

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

Valmistusastiat

Valmistusastiat

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

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

Omat astiat

Voit käyttää myös omia astioita. Ota huomioon seuraava:

- Astian on kestävä kuumia lämpötiloja sekä kuumaa höyryä. Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviasustioita, varmista niiden valmistajalta, että kyseiset astiat soveltuvat höyryuunikäyttöön.

- Paksuseinämäiset astiat, kuten posliini, keramiikka ja kivitavara sopivat huonosti höyrykypsennykseen. Paksut seinät johtavat lämpöä huonosti, mikä pidentää taulukossa mainittuja kesto-aikoja merkittävästi.
- Aseta astia uuniin ritilälle tai valmistusastiaan. Jos astia on niin suuri, ettei se muuten mahdu uuniin, voit tarvittaessa asettaa sen uunitilan pohjalle oikein päin asetetun ritilän päälle ja poistaa kannattimet uunista (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Kannattimien puhdistus).
- Varmista, että astian yläreunan ja uunitilan katon väliin jää vapaata tilaa, jotta astiaan pääsee riittävästi höyryä.

Kannatintaso

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

Jos höyrykypsennät samaan aikaan useammassa korkeassa kypsennysastias-ässä laita niitä uuniin liian lähelle toisiaan. Jätä mahdollisuuksien mukaan aina yksi tyhjä kannatintaso astioiden väliin.

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

Pakasteet

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

Lämpötila

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

Kypsennysaika

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

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

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

Ruokien kypsennys nesteessä

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

Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys

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

Yleispelti ja ritilä

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

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

Putoamisen estävä rajoitin

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


Höyrykypsennys

Eco-Höyrykypsennys

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

Suosittellemme, että valitset kestoajat ja lämpötilan kappaleen Höyrykypsennys taulukoista.

Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

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

Asetus

Muut ohjelmat/juomat  | Eco-Höyrykypsennys

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

Vihannekset

Tuoretuotteet

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

Pakasteet

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

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

Pilko isommat, yhteen jäätyneet palaset. Katso kypsennysaika pakkauksesta.

Valmistusastiat

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

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

Valmista nesteessä kypsennettävät kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä valmistusastioissa.

Kannatintaso

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

Kypsennysaika

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

kiinteät perunat, lohkoina:


n. 17 minuuttia

kiinteät perunat, halkaistuina:

n. 20 minuuttia

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kasvikset | ... |
tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

Höyrykypsennys

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

🕒 kypsennysaika

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 kivennäisaineensa, jotka antavat kalalle sen ominaismaun.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Kannatintaso

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

Lämpötila

85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

100 °C

Turskan ja lohien kaltaisten kiinteälihaisten kalalajien kypsennykseen.

Kalan kypsentämiseen kastikkeessa tai kalaliemessä.

Valmistusaika (kesto)

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

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


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

Vinkkejä

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Kala | ... |
tai

Höyrykypsennys 
Lämpötila: ks. taulukko
Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

Liha

Tuoretuotteet

Esikäsittele liha tavanomaiseen tapaan.

Pakasteet

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

Esivalmistelu

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

Valmistusaika (kesto)

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

Vinkkejä

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Liha | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

Höyrykypsennys

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

🕒 kypsennysaika

Riisi

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

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

Valmistusastiat

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

Esivalmistelut


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


Vinkki: Mittaa tarvittava nestemäärä vaa'alla tai "astiamenetelmällä".

Jos käytät "astiamenetelmää", kaada haluamasi määrä riisiä mittana käyttämäsi astiaan, ja kaada se sitten kypsennysastiaan. Mittaa lopuksi tarvittava nestemäärä (ks. taulukko) samalla astialla ja kaada se riisin päälle.

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

Asetukset




Automaattiohjelmat  | Riisi | ... | tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 :  Riisin suhde nesteeseen,  valmistusaika

Höyrykypsennys

Viljasuurimot

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

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

Asetukset


Automaattiohjelmat  | Vilja | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Nuudelit/pasta

Kuivatuotteet

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

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

Tuoretuotteet

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

Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

Asetukset


Automaattiohjelmat Auto | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Knöödelit

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

Höyrytä tuoreet knöödelit voidellussa, reiällisessä valmistusastiassa.

Asetukset


Automaattiohjelmat  | Tuorepasta | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Palkokasvit, kuivatut

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

Linssejä ei tarvitse liottaa.

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Palkovihannekset | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

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

🕒 Valmistusaika

Kananmunat

Keitä kananmunat reiällisissä valmistusastioissa.


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

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

Asetukset


Automaattiohjelmat  | Kananmunat | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Höyrykypsennys

Hedelmät ja marjat

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

Vinkki: Voit käyttää talteen otetun mehun täytekakun kielteen valmistamiseen.

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C


Aika: ks. taulukko

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


 kesto aika

Makkarat

Asetukset


Automaattiohjelmat  | Makkaratuotteet | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Valmistusaika

Äyriäiset

Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

Valmistusaika (kesto)

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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat | Äyriäiset | ... |

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

Höyrykypsennys

Simpukat

Tuoretuotteet



Pilaantuneet simpukat aiheuttavat terveysvaaran.

Pilaantuneet simpukat voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Valmista ruoaksi vain simpukat, joiden kuori on kiinni.

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

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

Pakasteet

Sulata pakastetut simpukat.

Valmistusaika (kesto)

Mitä kauemmin simpukoita kypsennetään, sitä kiinteämmäksi niiden liha tulee.

Noudata annettuja valmistusaikoja.

Asetukset



Automaattiohjelmat  | Simpukat | ... |

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

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

 lämpötila,  kypsennysaika

Menu-kypsennys - manuaalinen

Kytke manuaalista Menu-kypsennystä varten höyryvähennystoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Höyryvähennys).

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

Kannatintaso

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

Lämpötila

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

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

Valmistusaika (kesto)

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

Esimerkki

Elintarvikkeiden kypsennysajat
(ks. kypsennystaulukot, kappale Höyrykypsennys)

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

Näin lasket asetettavat kypsennysajat:

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

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

Loppuaika = 4 minuuttia (3. aika: parsakaali)

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

Kokonaisen aterian kypsennys (Menu-kypsennys)

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

Sous-vide

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

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

Lopputuloksena on maukas ja tasaisesti kypsytetty.

Käytä vain tuoreita ja ensiluokkaisia elintarvikkeita.

Käsittele elintarvikkeita hygieenisesti ja varmista, ettei kylmäketju pääse katkeamaan.

Käytä vain kuumuutta ja keittämistä kestäviä vakuumpusseja.

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

Vakuumpussit ovat kertakäyttöisiä. Älä käytä samaa pussia uudelleen.

Vakumoi tuotteet kammiovakuumointikoneella, älä käytä muita vakuumointimenetelmiä.

Tärkeitä ohjeita käyttöön

Noudata seuraavia ohjeita, niin saat parhaan mahdollisen kypsennystuloksen:


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

- Ruoasta tulee kiinteämpää, kun lisää siihen happoa, kuten sitruunaa tai etikkaa.
- Älä lisää ruokaan alkoholia tai valkospulia, ne voivat aiheuttaa ruokaan epämiellyttävän sivumaun.
- Käytä vain ruokaan nähden sopivan kokoisia vakuumointipusseja. Jos pussi on liian suuri, sen sisään voi jäädä liikaa ilmaa.
- Jos haluat kypsentää samassa vakuumointipussissa monta tuotetta, aseta ne pussiin vierekkäin.
- Jos haluat kypsentää elintarvikkeita yhdellä kertaa monessa vakuumointipussissa, asettele pussit vierekkäin rillalle.
- Tuotteen paksuus vaikuttaa sen kypsennysaikaan.
- Pidä höyryuunin luukku suljettuna koko kypsennyksen ajan. Luukun avaaminen pidentää kypsennysaikaa ja voi vaikuttaa lopputulokseen.
- Sous-vide-kypsennyksen reseptien ohjelämpötiloja ja -aikoja ei aina välttämättä voi noudattaa tarkasti. Muuta asetuksia haluamasi kypsyyssasteen mukaan.
- Vesi voi loppua, kun käytät korkeita lämpötiloja ja/tai pitkiä kypsennysaikoja. Vilkaise siksi aina välillä höyryuunin näyttöä.

Vinkkejä

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

Toimintatavan Sous-vide käyttö

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

Sous-vide

Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

Vakuumpussi on pullistunut:

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

Tuotteessa on epämiellyttävä sivumaku tai muuten outo maku:

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

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

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

🌡️ lämpötila, ⌚ kypsennysaika

Sous-vide

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

🌡️ lämpötila, 🕒 kypsennysaika

* Kypsyyssaste

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

Uudelleenlämmitys

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

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

Esivalmistelu

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

Säilytä elintarvikkeita jäähdytyksen jälkeen jääkaapissa enintään 5 °C lämpötilassa.

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

Asetukset

Sous-vide 

Lämpötila: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

Sous-vide

Uudelleenlämmitys toimintatavalla Sous-vide

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

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

🌡️ lämpötila, 🕒 aika


¹ Kypsyysaste

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

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

³ Lämmitä uudelleen vain kastikkeessa valmistettuna.

Kuumennus

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

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

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

Valmistusastiat

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

Aika

Aseta yhtä ruoka-annosta varten ajaksi 10–12 minuuttia. Jos lämmität kerrallaan useita lautasellisia, valitse vähän pitempi aika.

Jos käynnistät useita lämmitystoimintoja peräkkäin, lyhennä toisen ja sitä seuraavien toimintojen aikaa n. 5 minuutilla, koska uunitila on jo valmiiksi lämmin.

Kosteus

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

Vinkkejä

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

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää lämmityksen ajaksi.

Asetukset

Kuumennus 

tai

Yhdistelmäkypsennys  | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus

Lämpötila: ks. taulukko

Kosteus: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

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

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

🌡️ lämpötila, 💧 kosteus, 🕒 aika

* Ajat koskevat ruokia, jotka kuumennetaan lautasella.

Sulatus

Yhdistelmähöyryuunissa sulattamalla pakasteet sulavat huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

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

Älä käytä sulamisnestettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Lämpötila

Sulatukseen parhaiten sopiva lämpötila on 60 °C.

Poikkeukset: Jauheliha ja riista 50 °C.

Esi-/jälkikäsittely

Poista pakasteet pakkauksestaan ennen sulattamista.

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

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

Valmistusastiat

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

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

Vinkkejä

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

Asetukset

Sulatus

tai

Höyrykypsennys

Lämpötila: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

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

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

Muita käyttötapoja

| Pakaste | Määrä | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--------------------------------------|---------------|---------|---------|---------|
| Liha | | | | |
| Paisti, siivuina | per 125–150 g | 60 | 8–10 | 15–20 |
| Jauheliha | 250 g | 50 | 15–20 | 10–15 |
| | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |
| Gulassi | 500 g | 60 | 30–40 | 10–15 |
| | 1000 g | 60 | 50–60 | 10–15 |
| Maksa | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Jäniksen seläke | 500 g | 50 | 30–40 | 10–15 |
| Kauriin seläke | 1000 g | 50 | 40–50 | 10–15 |
| Leikkeet/kotletit/bratwurstit | 800 g | 60 | 25–35 | 15–20 |
| Linnut | | | | |
| Broileri | 1000 g | 60 | 40 | 15–20 |
| Broilerinkoivet | 150 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| Broilerin leikkeet | 500 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| Kalkkunakoivet | 500 g | 60 | 40–45 | 10–15 |
| Leivonnaiset | | | | |
| Voitaikina-/hiivataikinaleivonnaiset | – | 60 | 10–12 | 10–15 |
| Kakkutaikinaleivonnaiset | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| Sämpylät/leivät | | | | |
| Sämpylät | – | 60 | 30 | 2 |
| Sekaleipä, viipaloitu | 250 g | 60 | 40 | 15 |
| Täysjyväleipä, viipaloitu | 250 g | 60 | 65 | 15 |
| Vaalea leipä, viipaloitu | 150 g | 60 | 30 | 20 |

🌡️ lämpötila, 🕒 sulatusaika, ⌚ tasausaika

Muita käyttötapoja

Mix & Match

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

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

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

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

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

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

Valmistusastiat

Käytä:

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

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

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

Neuvoja ruoka-annosten kuumentamiseen

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

Neuvoja ruoka-annosten kypsentämiseen

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

Erilaisista aineksista koottu ruoka-annos

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

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

Muita käyttötapoja

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkinnaan

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

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

Symboleista näet, mikä ruskistusaste sopii millekin elintarvikkeelle:

| Symboli | Merkitys |
|---------|----------------------|
| — | ei sovi |
| □ | sopii jossain määrin |
| ■ | sopii hyvin |

Erikoisohjelman Mix & Match käyttö

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää kuumennuksen tai kypsennyksen ajaksi.

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

Voit käynnistää toiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin.

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

Elintarvikkeiden kuumennus erikoisohjelmalla Kuumennus rapeaksi

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

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

Muita käyttötapoja

Elintarvikkeiden kypsennys erikoisohjelmalla Kypsennys rapeaksi

| Tuote | Valmistusohje | Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus |
|---|---|--------------------------------------|
| Liha¹ | | |
| Braatuvursti, 100 g korkea, keitetty | pinnassa viiltoja | ___ _ _ _ _ □ ■ □ |
| Lihapulla, 60 g, 2,5 cm paksu | maustettu jauheliha | ___ _ _ _ _ □ ■ □ |
| Broilerin rinta, 3 cm paksu, raaka | marinoimaton, maustettu | __ □ □ ■ _ _ _ _ |
| Broilernuija, raaka | marinoitu | ___ _ _ □ □ □ ■ |
| Vasikanseläke, 2,5 cm paksu, raaka | marinoitu, kastikkeessa | ■ _ _ _ _ _ _ _ |
| Kasslerpihvi, 3,5 cm paksu, raaka | – | ___ □ ■ □ □ □ □ |
| Lampaan kyljys, 2 cm paksu, raaka | marinoitu | □ ■ □ □ _ _ _ _ |
| Naudanlihapihvi, 3 cm paksu, raaka | marinoitu | _ □ ■ □ _ _ _ _ |
| Porsaansisäfilee, 4 cm paksu, raaka | pekoniin kääritty, suolaa, mustapippuria | □ □ ■ □ _ _ _ _ |
| Porsaankotletti, 1,5 cm paksu, raaka | paneroitu, kevyesti öljytty | ___ _ _ _ _ _ ■ |
| Kala¹ | | |
| Ruijanpallaspihvi, 3 cm paksu, raaka | marinoitu | □ ■ _ _ _ _ _ _ |
| Turskafilee, 3,5 cm paksu, raaka | marinoitu | ■ □ □ _ _ _ _ _ |
| Lohifilee, 3 cm paksu, raaka | maustettu | □ □ ■ □ □ _ _ _ |
| Merilohifilee, 3 cm paksu, raaka | maustettu, kuorrutus: pinaattia, fetaa | ■ □ _ _ _ _ _ _ |
| Tonnikalafilee, 3 cm korkea, raaka | marinoitu | ___ _ □ _ _ _ _ _ |
| Wels-varras, 50 g kuutioina, raaka | marinoitu, pekoniin kääritty | _ □ □ □ ■ _ _ _ |
| Kasvikset | | |
| Munakoiso, 2 cm paksu, raaka | marinoitu | ___ _ _ ■ □ _ _ _ |
| Kukkakaali, isoina kukintoina, raaka | suolaa ja mustapippuria, voinokareita | □ □ ■ □ _ _ _ _ |
| Parsakaali, suurina kukintoina, raaka | juustokastike | □ ■ □ _ _ _ _ _ |
| Vihreät pavut pekoniissa, raaka | pekoniin kääritty, maustettu | _ _ _ ■ □ _ _ _ _ |
| Perunat, kiinteät, 3 mm viipaleina, raaka | voita, suolaa tai juustoa | ___ _ _ □ □ □ ■ |
| Kyssäkaali, 2 cm viipaleina, raaka | mustapippuria, suolaa, muskottia, | □ □ ■ □ _ _ _ _ |
| Myskikurpitsa, 2 cm kuutioina, raaka | suolaa, mustapippuria, kurpitsansiemenöljyä | ■ □ □ _ _ _ _ _ |
| Maissintähkät, raaka | suolaa, voita | _ □ □ ■ □ _ _ _ |
| Porkkanat, 2 cm viipaleina, raaka | suolaa, mustapippuria, voita | □ □ ■ □ _ _ _ _ |

Muita käyttötapoja

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

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

Muita käyttötapoja

Erikoisohjelmalla Hellävarainen kypsennys valmistettavaksi sopivat elintarvikkeet

| Tuote | Valmistusohje |
|---|--|
| Liha¹ | |
| Bockwurst-makkara (porsas), 100 g, kypsä | – |
| Naudanfileevarras, 50 g kuutioina, raaka | marinoitu, pekoniin kääritty |
| Porsaanfileevarras, 50 g kuutioina, raaka | marinoitu, paprikaa ja sipulia |
| Broilerin rinta, 3 cm paksu, raaka | marinoimaton, maustettu |
| Vasikanseläke, 2,5 cm paksu, raaka | marinoitu, kastikkeessa |
| Kassler, 3,5 cm paksu, raaka | – |
| Kala¹ | |
| Purotaimen, kokonainen, 350 g, raaka | maustettu, täyte: voita, yrttejä |
| Ruijanpallaspilvi, 3 cm paksu, raaka | marinoitu |
| Turskafilée, 3,5 cm paksu, raaka | marinoitu |
| Lohifilée, 3 cm paksu, raaka | maustettu |
| Merilohifilée, 180 g | kuorrutus: pinaattia ja ranskankermaa |
| Tonnikalafilée, 3 cm korkea, raaka | marinoitu |
| Wels-varras, 50 g kuutioina | marinoitu, pekoniin kääritty |
| Kasvikset | |
| Kukkakaali, isoina kukintoina, raaka | maustettu |
| Parsakaali, suurina kukintoina, raaka | maustettu, juustokastikkeessa/ilman kastiketta |
| Perunat, kiinteät, neljään osaan lohkottuina, raaka | suolaa |
| Kyssäkaali, 2 cm viipaleina, raaka | mustapippuria, suolaa, muskottia |
| Myskikurpitsa, 1,5 cm kuutioina, raaka | suolaa, mustapippuria, kurpitsansiemenöljyä |
| Maissintähkät, raaka | suolaa, voita |
| Porkkanat, 2 cm viipaleina, raaka | suolaa, mustapippuria, voita |
| Paprika, suurina paloina, raaka | marinoitu |
| Ruusukaalit, kokonaisena, raaka | mustapippuria, suolaa, muskottia |
| Parsa, tankoina, kokonaisena, raaka | suolaa, voita |
| Bataatti, 1,5 cm kuutioina/lohkoina, raaka | suolaa |
| Besäkurpitsa, 2 cm viipaleina, raaka | marinoitu |

Muita käyttötapoja

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

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

Muita käyttötapoja

Menukypsennys – automaattinen

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

Ateriakokonaisuuden ruoka-aineet laitetaan Menu-kypsennyksessä uuniin eri aikaan, jotta ne olisivat valmiita samaan aikaan.

Voit valita ruoat haluamassasi järjestyksessä, sillä yhdistelmähöyryuuni lajittelee ne automaattisesti kypsennysajan pituuden mukaan ja ilmoittaa näytössä, milloin mikäkin ruoka-aine pitää laittaa uuniin.

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

Erikoisohjelman Menukypsennys käyttö

■ Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Menukypsennys.

■ Valitse haluamasi ruoka-aine.

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

■ Valitse haluamasi arvot ja vahvista jokainen valinta valitsemalla OK.

■ Valitse Lisää kypsennettävä.

■ Valitse haluamasi ruoka-aine ja toimi kuten ensimmäisen ruoka-aineen kohdalla.

■ Toista tarvittaessa kolmannen ruoka-aineen osalta.

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

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

Kun lämmitysaika on päättynyt, näyttöön tulee ilmoitus, milloin seuraava raaka-aine on laitettava uuniin. Kun tämä ajankohta koittaa, laitteesta kuuluu merkkiääni.

Sama toistuu tarvittaessa kolmannen raaka-aineen kohdalla.

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

Umpiointi

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

Tölkit

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

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

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

Hedelmät ja marjat

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

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

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

Kasvikset

Pese, puhdista ja pilko kasvikset.

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

Täyttömäärä

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

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

Liha ja makkara

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

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

Vinkkejä

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

Elintarvikkeiden umpiointi

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Umpioiminen

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Umpiointiaika: ks. taulukko

Muita käyttötapoja

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia.

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

🌡️ lämpötila, ⌚ umpiointi-aika

* Umpiointiajat on laskettu 1,0 l tölkeille. Jos käytät 0,5 l tölkkejä, lyhennä aikaa 15 minuutilla, 0,25 l tölkkejä käyttäessäsi 20 minuutilla.

Leivonnaiset (Umpioiminen)

Umpioitaviksi soveltuvat kakku- ja sokerikakkutaikina- sekä hiivataikinaleivonnaiset. Leivonnaiset säilyvät n. 6 kuukautta.

Hedelmiä tai marjoja sisältävät leivonnaiset eivät sovellu varastoitaviksi, ne on nautittava 2 päivän kuluessa.





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

Töлкеissä on oltava umpiointirengas, lasikansi ja jousellinen sulkemismekanismi.

Käytä samankokoisia tölkejä, jotta kaikki valmistuvat yhtä aikaa.

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

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

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

🌡️ lämpötila, ΔΔ kosteus, 🕒 umpiointiaika

 ylä-/alalämpö,  yhdistelmäkypsennys + ylä-/alalämpö

Muita käyttötapoja

Kuivattaminen

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

Banaanit, ananas ja kantarellit eivät sovellu kuivattaviksi.

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Kuivattaminen

Lämpötila: ks. taulukko

Kuivausaika: ks. taulukko

tai



Yhdistelmäkypsennys  | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus

Lämpötila: ks. taulukko

Kosteus: 0 %

Kuivausaika: ks. taulukko

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

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

 lämpötila,  kuivausaika (tuntia)


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

Sapattiohjelman ja Yom-Tov-ohjelman käyttö

Erikoisohjelmat Sapattiohjelma ja Yom-Tov tukevat uskonnollisia tapoja.

Seuraa näytön ohjeita, niin voit noudattaa sapattikäskyjä.

Yhdistelmähöyryuuni kuumenee asettamaasi lämpötilaan ja pitää tätä lämpötilaa yllä enintään 24 tunnin (Sapattiohjelma) tai 76 tunnin (Yom-Tov) ajan. Yhdistelmähöyryuuni kytkeytyy molemmissa erikoisohjelmissa automaattisesti pois päältä 76 tunnin kuluttua.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat.
- Valitse Sapattiohjelma.
- Valitse haluamasi erikoisohjelma (Sapattiohjelma tai Yom-Tov).

Jos olet asettanut hälytyskellon tai ajastetun hälytyksen, et voi käynnistää tätä erikoisohjelmaa.

Et voi muuttaa erikoisohjelmaa sen käynnistämisen jälkeen tai tallentaa sitä Omat ohjelmat -luetteloon.

Sähkökatkon sattuessa erikoisohjelma keskeytyy. Yhdistelmähöyryuuni pysyy nyt sapatin mukaisessa tilassa vain niin kauan, kun se ei saa sähköä. Kun sähköt palaavat, näyttöön tulee Sähkökatko -toiminto keskeytynyt.


Sapattiohjelma -toiminnon käyttö

Tämä erikoisohjelma soveltuu käytettäväksi jokaviikkoisen sapatin aikana. Sillä voit lämmittää ruokia enintään 24 tunnin ajan, kunnes avaat luukun ensimmäisen kerran.

- Säädä lämpötila haluamaksesi.
- Vahvista valitsemalla OK.

Sapattiohjelma ja asetettu lämpötila tulevat näkyviin.


Uunitilan lämmitys kytkeytyy päälle noin 30 sekunnin kuluttua siitä, kun suljet luukun. Uunivalaisin on päällä koko ohjelman ajan.

Kellonaika ei näy. Hipaisupainikkeet (virtakytkintä  lukuunottamatta) eivät reagoi.

Ilmoitus Sapatti - älä avaa luukkaa tulee näyttöön. Tämä ilmoitus sammuu n. 45 minuutin kuluttua ja tulee sitten aika ajoin näkyviin uudelleen.

Kun ilmoitusta **ei** näy, yhdistelmähöyryuuni ei lämmitä ja voit avata luukun ja sulkea sen uudelleen. Kun olet kerran avannut luukun, uunitilan lämmitys **pysyy** koko lopun erikoisohjelman ajan **pois päältä**.

Ellet avaa luukkaa kertaakaan erikoisohjelman aikana, uunitilan lämmitys kytkeytyy pois päältä vasta 24 tunnin kuluttua. Yhdistelmähöyryuunin virta pysyy edelleen päällä.

- Jos haluat lopettaa erikoisohjelman enenaikaisesti, kytkä yhdistelmähöyryuuni pois päältä virtakytkimellä .

Kun erikoisohjelma on päättynyt, ilmoitus Sapatti - älä avaa luukkaa sammuu ja uunitilan lämmitys kytkeytyy pois päältä. Muut ohjeet tulevat näkyviin aika ajoin,

Muita käyttötapoja

kunnes yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä 76 tunnin kuluttua.


Yom-Tov -toiminnon käyttö

Tämä erikoisohjelma on tarkoitettu monipäiväisten juhlapyhien viettoon. Sillä voit lämmittää ruokia enintään 76 tunnin ajan. Voit tänä aikana avata ja sulkea uunin luukun useita kertoja.

- Säädä lämpötila haluamaksesi.
- Vahvista valitsemalla OK.


Yom-Tov ja asetettu lämpötila tulevat näkyviin.

Uunitilan lämmitys kytkeytyy päälle noin 30 sekunnin kuluttua siitä, kun suljet luukun. Uunivalaisin on päällä koko ohjelman ajan.

Kellonaika ei näy. Hipaisupainikkeet (virtakytkintä  lukuunottamatta) eivät reagoi.

Ilmoitus Sapatti - älä avaa luukua tulee näyttöön. Tämä ilmoitus sammuu n. 45 minuutin kuluttua ja tulee sitten aika ajoin näkyviin uudelleen.

Kun ilmoitusta **ei** näy, voit avata ja sulkea luukun useita kertoja. Uunitilan lämmitys **pysyy päällä**.

- Jos haluat lopettaa erikoisohjelman ennenaikaisesti, kytke yhdistelmähöyryuuni pois päältä virtakytkimellä .

Uunitilan lämmitys pysyy päällä erikoisohjelman päättymiseen saakka. Yhdistelmähöyryuuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä 76 tunnin kuluttua.

Höyrymehun valmistus

Voit valmistaa yhdistelmähöyryuunilla mehua pehmeistä ja keskikovista marjoista ja hedelmistä.

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

Esivalmistelu

Puhdista ja pese mehustettavat hedelmät. Leikkaa pilaantuneet kohdat pois.

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

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


Vinkkejä

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

Höyrymehun valmistus

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

Muita käyttötapoja

Ryöppäys

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


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

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Ryöppäys

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Ryöppäysaika: 1 minuutti

Astioiden desinfiointi

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

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

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat | Astioiden sterilointi

Aika: 1 minuutti – 10 tuntia

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 100 °C


Aika: 15 minuuttia

Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Käytä lämmönkestäviä astioita.

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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


Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa jopa 2 tuntia.

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


- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat.
- Valitse Lämpimänäpito.
- Laita lämpimänä pidettävä ruoka uuniin ja vahvasta valitsemalla OK.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.

Muita käyttötapoja


Hiivataikinan kohotus

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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Erikoisohjelmat |
Hiivataikinan kohotus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 30 °C


Kosteus: 100 %

Aika: ks. resepti


Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |
Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 70 °C

Aika: 2 minuuttia


Liivatteen sulatus

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |
Liivatteen sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C


Aika: 1 minuutti

Hunajan pehmentäminen


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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Hunajan pehmentäminen

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 60 °C

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

Suklaan sulatus

Voit sulattaa yhdistelmähöyryuunissa kaikenyyppistä suklaata.

Kun sulatat kuorutussuklaata, laita suklaa avaamattomassa pakkauksessa reiälliseen valmistusastiaan.

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Suklaan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 65 °C

Aika: 20 minuuttia


Muita käyttötapoja

Silavan sulatus


Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Silavan sulatus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C


Aika: 4 minuuttia

Sipulien haudutus

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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Sipulien haudutus

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

Omenien säilyvyyden parantaminen

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Hedelmät | Omenat | Kokonainen

tai

Höyrykypsennys 


Lämpötila: 50 °C

Käsitelyaika: 5 minuuttia

Munakokkelin valmistus

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

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

Marmeladi

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

Tölkit

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

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

Esivalmistelu

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

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

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

Marmeladin valmistus

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

Asetukset

Yhdistelmäkypsennys  | Yhdistelmäkyps. + Kiertoilma Plus

Lämpötila: 150 °C

Kosteus: 0 %

Aika: 35–45 minuuttia

Muita käyttötapoja

Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen


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

Asetukset

Muut ohjelmat/juomat  | Grilli laaja

Teho: 3

Aika: ks. taulukko

| Ruokalaji |  [min] |
|-----------|---|
| Paprika | 10 |
| Tomaatit | 7 |


 Aika

Asetukset

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

 Aika

Jogurtin valmistus

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

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

Jogurtinsiemenen on oltava tuoretta (vain vähän aikaa säilytettyä).

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

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

Jogurtin ja maidon rasvapitoisuuden pitää olla sama.

Älä liikuta tai täristä tölkkejä kesken jogurtinvalmistuksen.

Siirrä jogurtti jääkaappiin välittömästi valmistuksen jälkeen.

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

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

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

Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat |
Jogurtin valmistus

tai

Höyrykypsennys 

Lämpötila: 40 °C

Aika: 5:00 tuntia

Mahdollisia syitä epätydyttävään lopputulokseen

Jogurtti jää juoksevaaksi:

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

Neste heroittuu:

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


Jogurtti on rakeista:

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

Automaattiohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

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

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .


Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmita.



■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

Ohjeita käyttöön

- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Ilmoitettu ruoka-aineen paino tarkoittaa kappalekohtaista painoa. Voit kypsentää kerralla joko yhden 250 g:n palan lohta tai kymmenen palaa lohta à 250 g.
- Kypsyysaste ja ruskistusaste näkyvät näytössä palkkina, jossa on seitsemän segmenttiä. Voit asettaa haluamasi kypsyyss- tai ruskistusasteen navigointialueen avulla.

- Käytä paistamiseen ruokaohjeissa ilmoitettuja vuokia.
- Ryhmässä Riisi on pitkäjyväinen riisi- ja pyöreäjyväinen riisi -ohjelmien lisäksi valittavana vaihtoehto Yleinen. Käytä tätä automaattiohjelmaa, kun haluat kypsentää sellaista pitkäjyväistä tai pyöreäjyväistä riisiä, jolle ei ole käytettävissä omaa erikoisohjelmaa.
- Joissakin automaattiohjelmissä voit siirtää aloitus- tai lopetusaikaa asettamalla Aloitus klo- tai Valmis klo -ajan.
- Valikon kohdasta Näytä kypsennysvaiheet saat näkyviin luettelon automaattiohjelman kypsennysvaiheista. Joissakin automaattiohjelmissä on lisäksi valikon kohta Näytä toiminnot. Tästä valikon kohdasta voit hakea esiin toimintoja, kuten milloin ruoka laitetaan uuniin tai ainesosia lisätään. Kun kypsennystoiminto on käynnissä, voit hakea nämä toiminnot näyttöön kohdasta  Info.
- Kun asetat valmistettavia ruokia kuumaan uuniin, ole varovainen, kun avaat luukun. Uunista voi tulla kuumaa höyryä. Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes höyry on haihtunut. Ole varovainen, ettet joudu kosketuksiin kuuman höyryn tai uunitilan kuumien pintojen kanssa. Palovammojen vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkopaistaminen.
- Voit tallentaa automaattiohjelmaa myös kohtaan Omat ohjelmat. Valitse tällöin automaattiohjelman päätyttyä hipaisupainike .

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

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


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

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

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

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

Omien ohjelmien laatiminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Valitse Luo ohjelma.

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

- Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

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

- Valitse tarvittaessa Muut parametrin kytkeäksesi toiminnot Booster ja Crisp function päälle tai pois päältä.

- Valitse Päättä kypsennysvaihe.

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

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

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

- Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Tallenna.
- Anna haluamasi ohjelman nimi.
- Valitse ✓.


Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

Omat ohjelmat


Omien ohjelmien käynnistys

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

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

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


Ohjelma käynnistyy heti tai asettamanaasi ajankohtana.

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

- Kun ohjelma on päättynyt, valitse hipaisupainike .

Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.


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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

Nimen muuttaminen


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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.


- Vahvista valitsemalla OK.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

Omien ohjelmien poistaminen

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

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

Leivonta

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 vuokia.
- Aseta paistovuokat aina ritilälle.
- Paista kakkujen, pizzan tai patonkien kaltaiset pakasteet aina ritilällä.

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

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

Leivinpaperin käyttö

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

- Käytä leivinpaperia, kun paistat:
 - suolaliuosta sisältäviä leivonnaisia, sillä taikinan sisältämä suolaliuos voi vahingoittaa peltien PerfectClean-pinnoitettua pintaa
 - paljon munanvalkuaista sisältäviä leivonnaisia, kuten kääretorttupohjaa, marenkeja tai macaroneja, sillä ne otavat helposti kiinni peltiin
 - lehti- tai strudelitaikinaleivonnaisia
 - pakasteita ritilällä
 - ranskanperunoita tai muita vastaavia pakasteita yleispellillä

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmä kypsennys

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

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdistelmä kyps. + Kiertoilma Plus
- Yhdistelmä kyps. + Ylä-/alalämpö
- Yhdistelmä kypsennys + Grilli

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

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

Leivonta

Automaattiohjelmat

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus

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

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

Ylä-/alalämpö

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

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

Tehopaisto

Tämä toimintatapa soveltuu kosteita täytteitä sisältävien leivonnaisten, kuten pizzan, quiche-tyyppisten piirakoiden yms. paistoon.

Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

Alalämpö

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

Ylälämpö

Valitse tämä toimintatapa paistoajan loppupuolella, jos haluat, että leivonnaisen pinta ruskistuu normaalia enemmän. Tämä toimintatapa soveltuu gratinointiin ja laatikkoruokien kuorruttamiseen.

Erikoisleivonnaiset

Käytä tätä toimintatapaa murotaikinaleivonnaisten ja pakastesuolarinkielien paistoon.

Eco-Kiertoilma

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

Vinkkejä lihan ja kalan paistoon

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




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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmä kypsennys

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

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdistelmä kyps. + Kiertoilma Plus
- Yhdistelmä kyps. + Ylä-/alalämpö
- Yhdistelmä kypsennys + Grilli

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

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

Lihan paistaminen

Automaattiohjelmat

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus

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


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

Ylä-/alalämpö

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

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

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

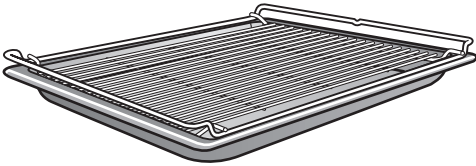
 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Jos avaat luukun grillauksen aikana, ohjaustaulu tulee erittäin kuumaksi.

Pidä luukku suljettuna grillauksen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

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



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

Vinkkejä grillaukseen

- Marinoi vähärasvainen liha tai sivele sen pintaan öljyä. Muut rasvat tummuvat tai alkavat savuta helposti.
- Leikkaa makkaroihin vinoja viiltoja ennen grillausta.
- Grillaa suunnilleen samanpaksuisia liha- tai kalapaloja, jotta ne kypsyvät mahdollisimman samanaikaisesti.
- Lihan **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 kypsää.
- Jos isomman grillattavan tuotteen pinta alkaa olla voimakkaasti ruskistunut, mutta sisin osa ei ole vielä kypsä, siirrä tuote alemmalle kannatintasolle tai alenna grillaustehoa.

Grillaus

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Yhdistelmä kypsennys + Grilli

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

Grilli laaja

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


Grilli pieni

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

Kiertoilmagrilli

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

Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia yhdistelmähöyryuunin puhdistukseen.

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

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

Poista puhdistusaineiden jäämät välittömästi.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa yhdistelmähöyryuunia.

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

Käytä puhdistukseen vain tavallisia kotitalouskäyttöön tarkoitettuja pesuaineita.

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

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

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

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

Puhdistus ja hoito

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä

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

Etupinnan puhdistus

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

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

PerfectClean

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

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

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

Jotta pinnat pysyisivät tarttumattomina, poista aina kaikki puhdistusainejäämät huolellisesti.

Jotteivät PerfectClean-pinnat vaurioidu pysyvästi puhdistuksessa, vältä

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

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

Puhdistus ja hoito

Uunitila

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

Huolehdi siitä, ettei uunitilan takaseinän aukkoihin joudu mitään puhdistusaineita.

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

Puhdistus höyrykypsennyksen jälkeen

■ Poista:

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

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

■ Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli lopuksi sopivalla liinalla.

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


Puhdistus paisto-, grilli- tai uunitoimintojen käytön jälkeen

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

■ Pyyhi uunitila ja luukun sisäpuoli puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää uunitilan puhdistukseen myös astianpesusienen karkeampaa puolta.

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

■ Kuivaa uunitila ja luukun sisäpuoli lopuksi sopivalla liinalla.

Vinkki: Puhdistuksen helpottamiseksi voit liottaa likaantumia muutaman minuutin ajan astianpesuainevedellä tai käyttää ohjelmaa Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Liotus.

Jos lika on palanut pahasti kiinni, suosittelemme uunitilan puhdistamista hoito-ohjelmalla HydroClean (ks. kohta Hoito).

Pohjasiivilän puhdistus

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

Ovitiivisteiden puhdistus

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

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

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

Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus

Vesisäiliö ja tiivistyneen veden säiliö ovat konepesun kestäviä.

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

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

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

Puhdistus ja hoito

Varusteet

Yleispellin ja ritilän puhdistus

Yleispelti ja ritilä ovat PerfectClean-pinnoitettuja.

Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja ohjeita.

- Poista:
 - kevyet likaantumet puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
 - vaikeampi lika puhtaalla astianpesusienellä, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienen karkeampaa puolta.
- Pyyhi pinnat puhdistuksen jälkeen paljaaseen veteen kastetulla liinalla, jottei niihin jää puhdistusainejäämiä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

Valmistusastioiden puhdistus

Valmistusastiat ovat konepesun kestäviä.

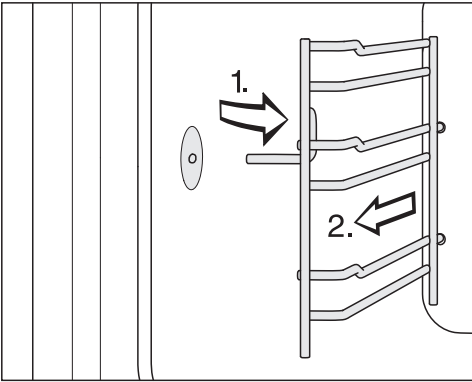
- Huuhtelee ja kuivaa valmistusastiat jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Poista sinertävät värjäymät etikalla ja huuhtelee valmistusastiat lopuksi puhtaalla vedellä.

Kannattimien puhdistus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



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

- Poista:

- kevyet likaantumukset puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä,

- vaikeampi lika puhtaalla astianpesuaineella, kuumalla vedellä ja käsiastianpesuaineella. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienien karkeampaa puolta.

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

- Kuivaa kannattimet pyyhkeellä.

Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna kannattimet huolellisesti takaisin paikalleen.

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

Puhdistus ja hoito

Ylälämpö-/grillivastuksen laske- minen alas

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

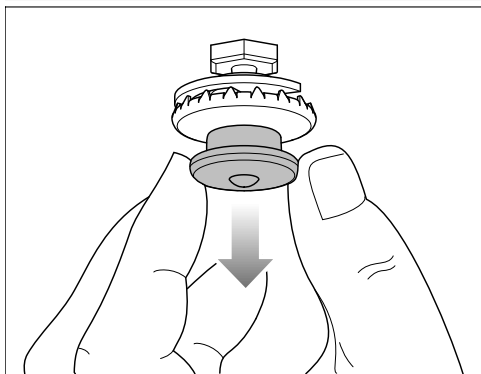
! Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

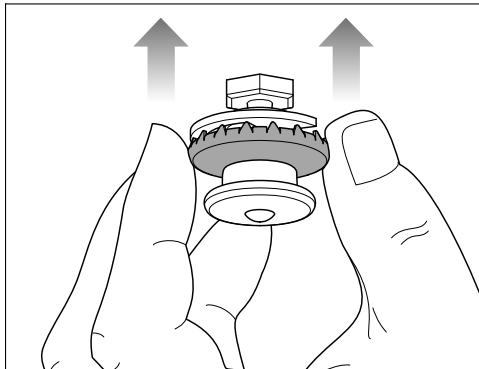
Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkein alas.



■ Vedä sen lukitsinta varovasti alaspäin. Ylälämpö-/grillivastus kääntyy automaattisesti alas.

■ Puhdista uunitilan katto sieniliinalla tai astianpesusienellä (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Uunitila).



■ Käännä ylälämpö-/grillivastus takaisin ylös puhdistuksen jälkeen painamalla sen lukituspainikkeen ulointa rengasta.


Varmista, että lukituspainike napsahtaa kunnolla paikalleen.

Hoito

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

Liotus


Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepin-taisimpia likajäämiä.

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

Liotustoiminto kestää n. 10 minuuttia.

Kuivaus


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

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

Kuivaustoiminto kestää noin 20 minuuttia.

Huuhtelu

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

- Valitse Muut ohjelmat/juomat  | Hoito | Huuhtelu.
 - Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Huuhtelu kestää noin 10 minuuttia.

Kalkinpoisto

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

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

Pyyhi kalkinpoistoaineen roiskeet pois välittömästi.

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

Suosittellemme, että suoritat kalkinpoiston ennen kuin yhdistelmähöyryuuni lukkiutuu.

Kalkinpoisto kestää noin 41 minuuttia.


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

Puhdistus ja hoito

Kalkinpoiston käynnistäminen

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Valitse Kalkinpoisto .

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

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

Jäljellä oleva aika tulee näyttöön. Kalkinpoisto käynnistyy.

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

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

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

Kalkinpoiston päättyessä

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

HydroClean

Käsin puhdistamisen sijaan voit puhdistaa uunitilan hoito-ohjelmalla HydroClean.

Tällä ohjelmalla voit helposti poistaa esim. kalanhajun, mutta myös itsepintaisen lian, jota muodostuu esim. paistamisen tai grillaamisen aikana.

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

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

Muut puhdistusaineet saattaisivat vahingoittaa yhdistelmähöyryuunia.

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



Puhdistusaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.

HydroCleaner aiheuttaa iho- ja voimakasta silmä-ärsytystä.

Vältä aineen joutumista iholle ja silmiin.

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

Säilytä HydroCleaner-puhdistusaine lasten ulottumattomissa.

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

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

Valittavanasi on kolme kestoltaan erilaista puhdistustehoa:

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

Kesto n. 1:57 tuntia

- **Likaisuusaste 2** kun uunitilassa on näkyvää likaa, joka ei ole palanut kiinni, esim. valunutta pizzajuustoa tai marjapiirakan mehua

Kesto n. 3:17 tuntia

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

Kesto n. 4:17 tuntia

Puhdistus ja hoito

Puhdistustoiminnon kulku

HydroClean sisältää monta vaihetta:

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

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


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

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

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

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

Puhdistustoiminnon esivalmistelu ja käynnistys

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

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

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

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.

Käytä **vain raikasta, kylmää juomavettä**.

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

Puhdistustoiminto käynnistyy.

Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Kun toiminto käynnistyy, uuniluukku lukittuu muutaman sekunnin kuluttua automaattisesti.


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

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

- Noudata aina näyttöön tulevia ohjeita.

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

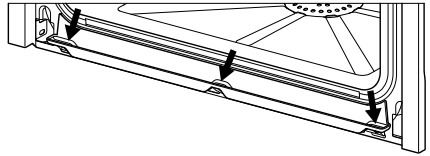
- Puhdista uunitila (myös pohjasiivilän alapuolelta) ja luukun sisäpinta huolellisesti puhtaalla ja kostealla mikrokuituliinalla tai sieniliinalla.
- Vahvasta valitsemalla OK.
- Tarkasta vedenkeruukouru ja poista siinä oleva vesi tarvittaessa, jotta yhdistelmähöyryuuni pystyy toimimaan optimaalisesti.

 Ulos valuva vesi aiheuttaa vaurioiden vaaran.

Laitteesta valuva vesi voi vaurioittaa ympäröivää kalustekaappia ja lattiaa. Jos vedenkeruukourussa on vesitippoja, varmista, että luukun tiiviste on kunnolla paikallaan.

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

Pahimmassa tapauksessa vedenkeruukouruun voi kertyä vettä reunojen tasalle:



Jos näin käy, ota yhteys Miele-huoltoon.

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

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

Puhdistus ja hoito

Puhdistustoiminnon päättäminen

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen jäämien ja kalkkikertymien poistamista.

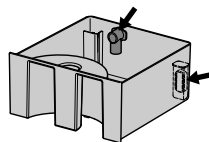
- Kun uunitila on jäähtynyt, poista mahdolliset jäämät luukun sisäpinnalta, vedenkeruukourusta ja luukun tiivisteistä puhtaalla, kostealla mikrokuitu- tai sieniliinalla.

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

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

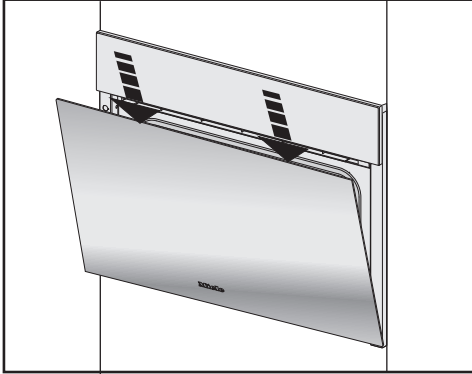
Suosittellemme, että peset tiivistyneen veden säiliön ennen seuraavaa ruoanvalmistuskertaa joko käsin tai astianpesukoneessa (ks. kappale Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus).

Varmista lopuksi, että poistoliitântä on kunnolla paikallaan ja että uimuri-kytkin pääsee liikkumaan kevyesti:



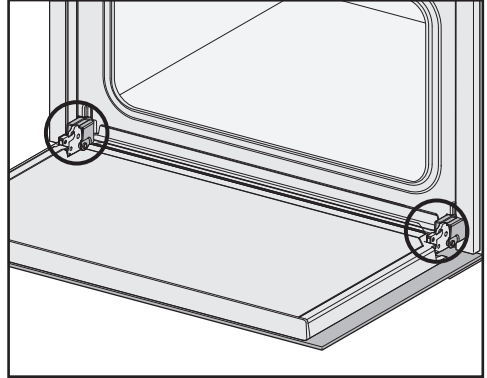
Luukun irrotus

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

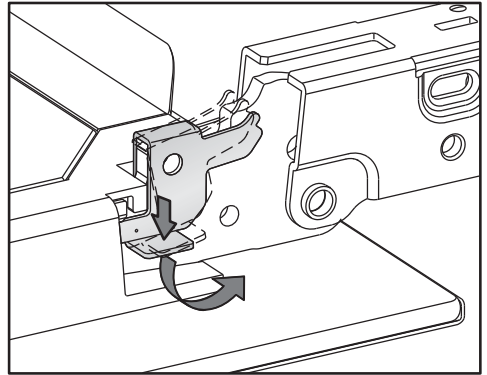


- Paina luukkua yläreunasta kaksin käsin lyhyesti alaspäin.

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



- Avaa luukku kokonaan.



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

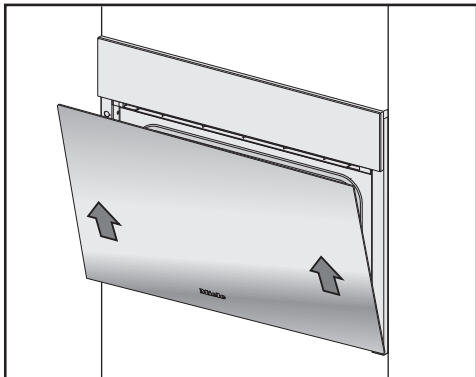
Yhdistelmähöyryuuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

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

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

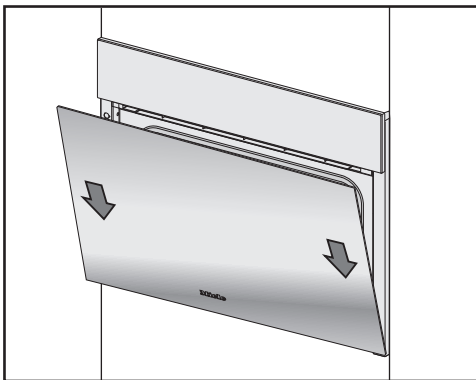
- Sulje luukku vasteeseen asti.

Puhdistus ja hoito



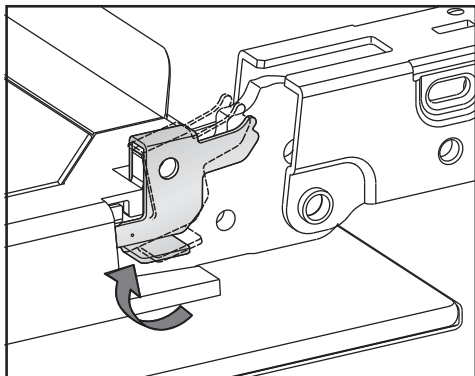
- Ota kiinni luukun sivuilta ja vedä sitä tasaisesti viistosti ylöspäin irti kannattimista. Varo ettei luukku pääse putoamaan.
- Aseta luukku pyyhkeen päälle.

Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

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



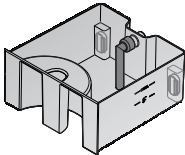
- Lukitse salvat kääntämällä molemmat saranat vasteeseen saakka vaakasuuntaan.

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

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

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

Näyttöön tulevat ilmoitukset

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|------------|--|
| F10 | <p>Imuletku ei ole kunnolla paikallaan vesisäiliössä, se ei ole pystysuorassa tai se puuttuu kokonaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aseta imuletku oikein paikalleen:  |
| F11 F20 | <p>Poistoletkut ovat tukossa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Suorita yhdistelmähöryruunin kalkinpoisto (ks. kap-pale Puhdistus ja hoito – Hoito). ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon. |
| F32 | <p>Luukku ei lukitu HydroClean-puhdistuksen ajaksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke yhdistelmähöryruunin virta pois päältä ja takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon. |
| F55 | <p>Käyttämäsi toimintatavan enimmäiskäyttöaika on ylitetty ja turvakatkaisu on lauennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke yhdistelmähöryruunin virta pois päältä ja takaisin päälle. <p>Yhdistelmähöryruuni on jälleen heti käyttövalmis.</p> |
| F138 | <p>Yhdistelmähöryruuni ei ole tiivis. Pohja-altaassa on vettä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke yhdistelmähöryruunin virta pois päältä ja takaisin päälle. ■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon. |


Vianetsintä

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|---|
| F196 | <p>Laitteessa on jokin toimintahäiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke yhdistelmähöryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle. |
| | <p>Uunitilan pohjasiivilä ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke yhdistelmähöryuunin virta pois päältä.■ Aseta pohjasiivilä paikalleen.■ Kytke yhdistelmähöryuunin virta takaisin päälle.■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon. |
| “HydroClean” -toiminto jatkuu tulee hetkeksi näyttöön, kun kytket laitteen virran päälle. | <p>Puhdistustoiminto on keskeytynyt sähkökatkon vuoksi tai siksi, että olet kytkenyt laitteen virran pois päältä. Kun kytket virran seuraavan kerran päälle yhdistelmähöryuuni suorittaa automaattisesti huuhtelu- ja kuivausvaiheen, jotta mahdolliset puhdistusainejäämät poistuvat. Tämä toiminto kestää n. 1:30 tuntia. Jos ohjelma on keskeytynyt vasta kuivausvaiheessa, tämä vaihe kestää n. 30 minuuttia.</p> <p>Yhdistelmähöryuunin normaali käyttö on mahdollista vasta tämän jälkeen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita. <p>Muista, että puhdistustulos ei tällöin välttämättä ole paras mahdollinen.</p> |
| Näyttöön tulee jokin ilmoitus, jota ei ole tässä taulukossa. | <p>Elektroniikkaan on tullut toimintahäiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Irrota yhdistelmähöryuuni sähköverkosta noin minuutiksi.■ Jos häiriö toistuu, kun liität laitteen takaisin sähköverkkoon, ota yhteys Miele-huoltoon. |

Odottamaton käyttäytyminen

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|---|--|
| Uuni ei kuumene. | <p>Messutoiminto on kytketty päälle. Yhdistelmähöyryuunia voi ohjata, mutta vastukset eivät kytkeydy päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä (ks. kappale Asetukset – Myymälä). <p>Uunitila on lämmennyt laitteen alapuolelle asennetun ruokien lämpimänäpitolaaatikon vaikutuksesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä. |
| Yhdistelmähöyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitysvaiheesta kypsennysvaiheeseen. | <p>Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmitava uudelleen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Suorita tätä varten kalkinpoisto (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Hoito). |
| Uunista tulee käytön aikana tavallista enemmän höyryä tai höyryä tulee ulos epätavallisista paikoista. | <p>Luukku ei ole kunnolla kiinni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sulje luukku. <p>Luukun tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Painele luukun tiivistettä siten, että se menee kunnolla paikalleen joka kohdasta. <p>Luukun tiivisteessä on vaurioita, esim. repeämiä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteyttä Miele-huoltoon tiivisteiden vaihtoa varten. ■ Älä käytä mitään höyrytoimintoja tai HydroClean-puhdistusta ennen tiivisteiden vaihtoa. |
| HydroClean-puhdistustoiminnon aikana vedenkeuruukouruun on kertynyt vettä reunojen tasalle. | <p>Yhdistelmähöyryuuni ei ole tiivis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Poista vesi ja suorita puhdistustoiminto tarvittaessa loppuun. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon. |
| Toiminnot Aloitus klo ja Valmis klo eivät käynnisty. | <p>Uunitilan lämpötila on liian korkea esim. edellisen valmistuskerran jäljiltä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avaa uuniluukku ja anna uunitilan jäähtyä. <p>Nämä toiminnot eivät yleensä ole käytettävissä hoito-ohjelmissa.</p> |

Vianetsintä

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|---------------------------------|--|
| Hipaisupainikkeet eivät reagoi. | <p>Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi yhdistelmähöyryuunin virran ollessa pois päältä.</p> <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. |
| | <p>Yhdistelmähöyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Varmista, että yhdistelmähöyryuunin pistotulppa on pistorasiassa.■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle. |
| | <p>Ohjausjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle. |

Käytöstä aiheutuvat äänet


| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|--|
| Yhdistelmähöyryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä virran pois päältä kytkemisen jälkeen. | Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos. |
| Laitteesta kuuluu ääntä, vaikka olet kytkenyt sen pois päältä. | Puhallin käy vielä. Yhdistelmähöyryuunissa on puhallin, joka johtaa höyryn pois uunitilasta. Puhallin käy vielä yhdistelmähöyryuunin pois päältä kytkemisen jälkeen. Puhallin kytkeytyy jonkin ajan kuluttua automaattisesti pois päältä. |

Tulos ei tyydytä

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

Vianetsintä

Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt

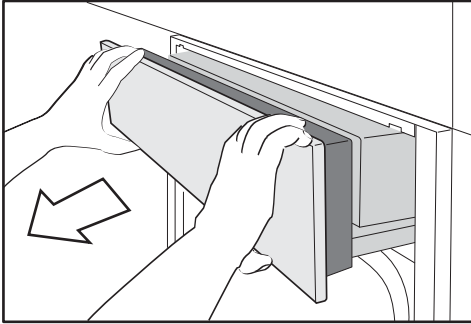
| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|---|
| Yhdistelmähöyryuunin virta ei kytkeydy päälle. | <p>Sulake on lauennut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi). <p>Kyseessä voi olla tekninen häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Irrota yhdistelmähöyryuuni sähköverkosta noin minuutin ajaksi jollain seuraavista tavoista:<ul style="list-style-type: none">– kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake kokonaan irti sulaketaulusta tai– kytke vikavirtasuojakytkin pois päältä.■ Ellei yhdistelmähöyryuunin virta kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen tai vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon. |
| Uunitilan valaisin ei toimi. | <p>Lamppu on palanut.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Jos lamppu täytyy vaihtaa, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Ohjaustaulu ei avaudu/sulkeudu automaattisesti, vaikka painat hipaisupainiketta  useita kertoja. | <p>Ohjaustaulun avautumisalueella on jokin esine.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Poista kyseinen esine. <p>Puristumissuoja reagoi erittäin herkästi, siksi ohjaustaulu ei välttämättä aina avaudu/sulkeudu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Avaa/sulje ohjaustaulu käsin (ks. ohjeet tämän kappaleen lopusta).■ Jos häiriö toistuu usein, ota yhteys Miele-huoltoon. |

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|---|--|
| <p>Olet laittanut Hydro-Cleaner-puhdistusainetta vesisäiliöön.</p> | <p>Et ole noudattanut näyttöön tulevia ohjeita. Jotta puhdistustuloksesta tulee paras mahdollinen, puhdistusprosessin yksittäiset vaiheet on suoritettava oikeassa järjestyksessä. Noudata aina näyttöön tulevia ohjeita (ks. myös kappale Puhdistus ja hoito – Hoito).</p> <p>Jos HydroClean-puhdistus ei ole vielä käynnistynyt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä, jotta puhdistustoiminto keskeytyy. ■ Tyhjennä vesisäiliö ja huuhtelee se huolellisesti. ■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen. <p>Jos HydroClean-puhdistus ehdittiin jo suorittaa: Laite huuhtelee koko järjestelmän huuhteluvaiheessa useita kertoja puhtaalla vedellä. Kaikki puhdistusainejäämät ovat poistuneet, kun puhdistusprosessi on valmis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Käynnistä HydroClean-puhdistus uudelleen. |

Vianetsintä

Ohjaustaulun avaaminen ja sulkeminen manuaalisesti

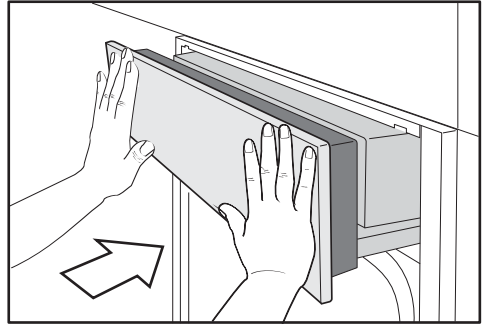
- Avaa luukku varovasti.



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

Ohjaustaulun sulkeminen manuaalisesti

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



- Työnnä ohjaustaulu sisään.

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

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

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

Valmistusastiat

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

- eri kokoisia reiällisiä valmistusastioita
- eri kokoisia reiättömiä valmistusastioita
- erikokoisia Gourmet-yleispannuja
- Gourmet-yleispannun kansia

Muut varusteet

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

Puhdistus- ja hoitoaineet

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

Huolto

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Turvallisuusohjeita asentamista varten



Virheellisen asennuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

Yhdistelmähöryuuni voi vahingoittua, jos sijoitat sen paikalleen väärin.

Jätä yhdistelmähöryuunin asennus alan ammattilaisen tehtäväksi.

► Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava yhdistelmähöryuunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten uuni voi vahingoittua.

Vahvista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

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

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

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

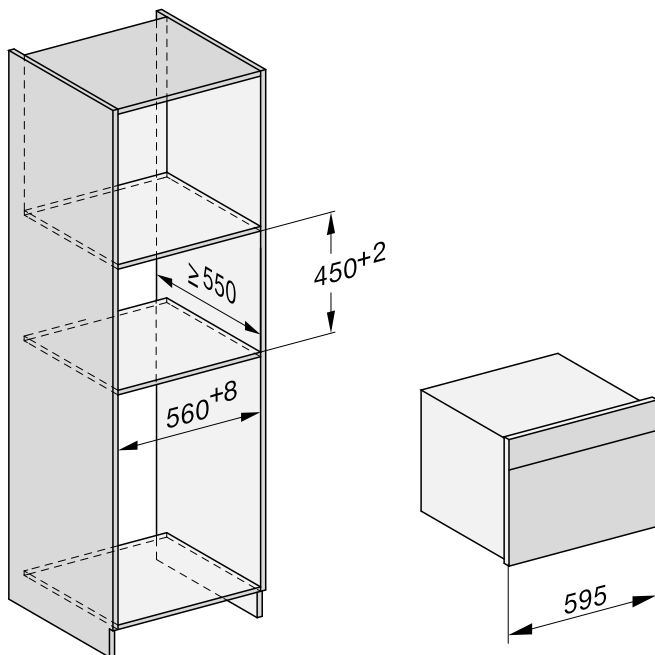
Asennus

Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

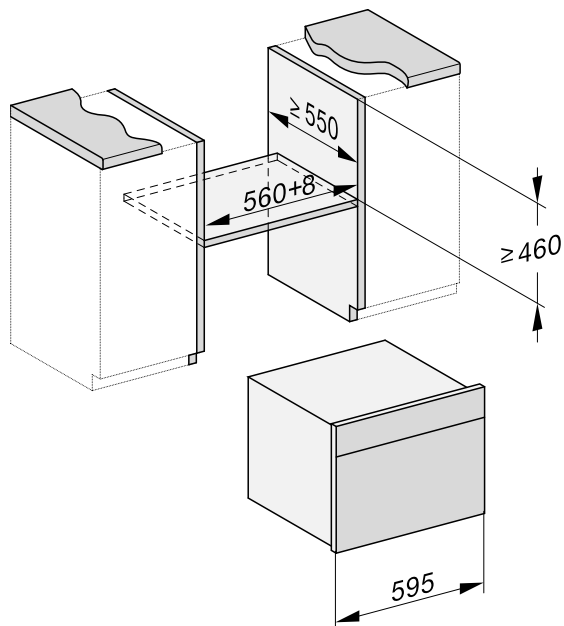
Sijoitus komerokaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



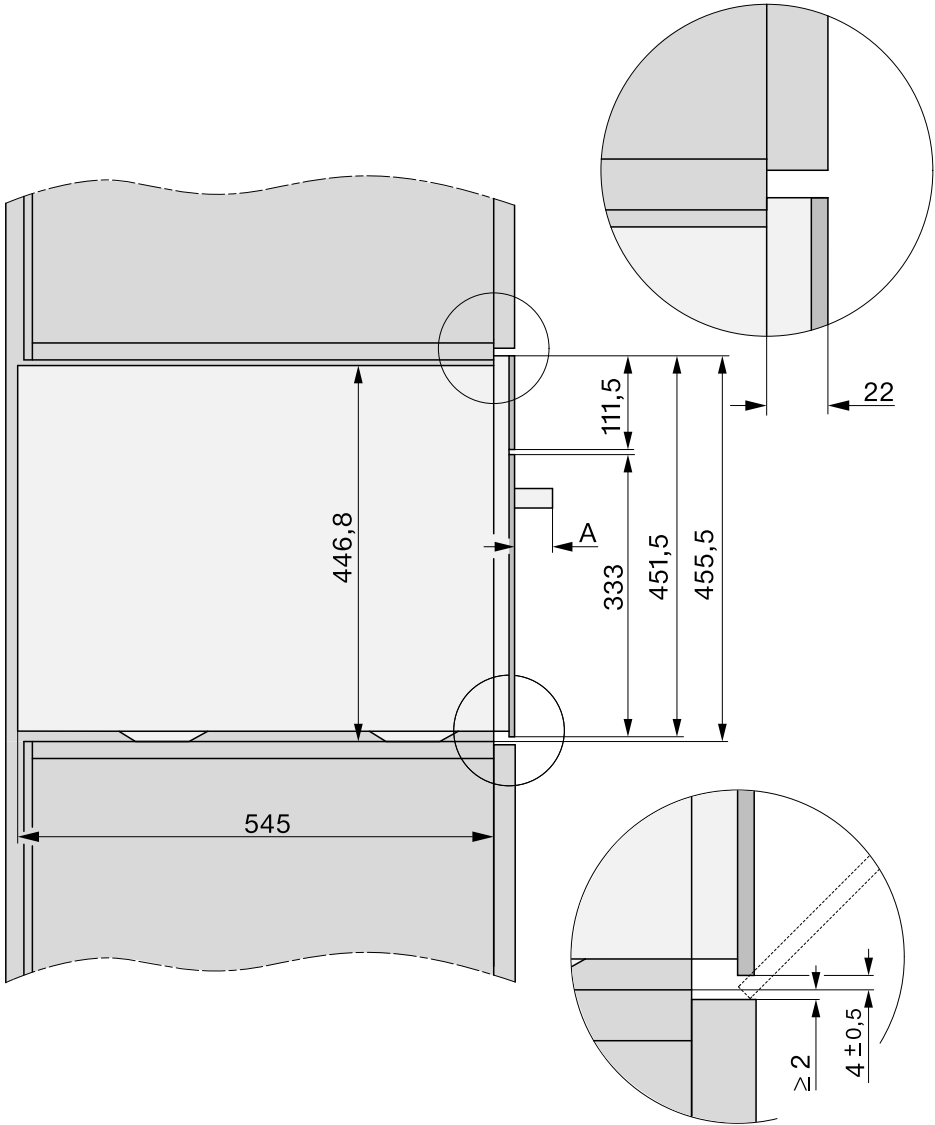
Sijoitus alakaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



Asennus

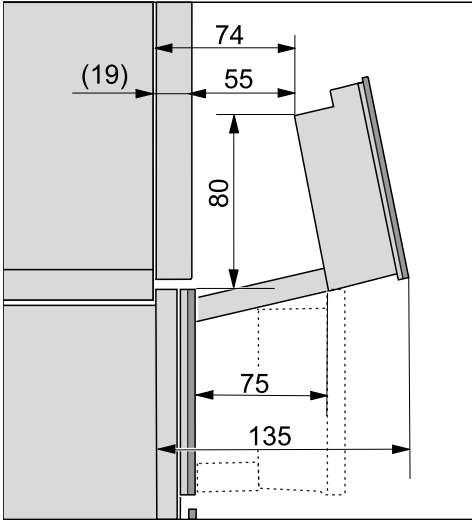
Näkymä sivulta



- A DGC 73xx: 43 mm
- DGC 74xx: 47 mm

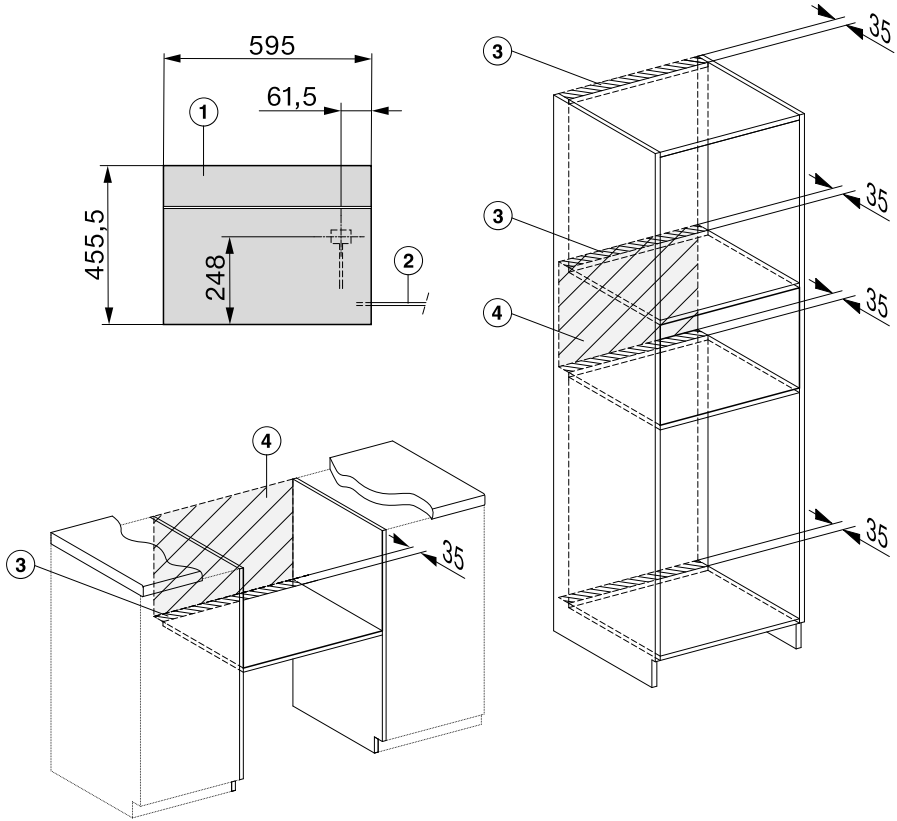
Ohjaustaulun avautumisalue

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



Asennus

Liitäntä ja ilmankiertotila



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

Yhdistelmähöryruunin sijoittaminen kalusteisiin

- Liitä verkkoliitäntäjohto yhdistelmähöryruuniin.

Virheellisen kuljetuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

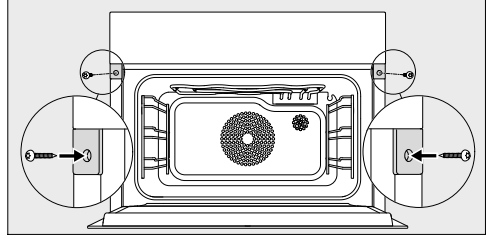
Yhdistelmähöryruunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat uunia luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkoviipassa olevista kahvoista.

Yhdistelmähöryruuni toimii moitteettomasti vain, kun asennat sen täysin vaakasuoraan asentoon.

Suurin sallittu poikkeama vaakasuorasta on 2°.

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



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

Asennus

Sähköliitäntä

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

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




Ylikuumentamisen aiheuttama tulipalovaara.

Yhdistelmähöyryuunin käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumentamisen.

Älä siksi liitä sitä sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.

Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

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

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








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

Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energijärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) 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 soveltamis-säännöissä kuvatulla tavalla.

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (höyrykypsennystoimintatavat)

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




³ kannatintaso,  toimintatapa,  lämpötila,  kestoaika

 höyrykypsennys,  Eco-höyrykypsennys

¹ Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

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

Kokeiluruokia Menu-kypsennys¹ (toimintatapa Höyrykypsennys)

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

³ kannatintaso,  lämpötila,  kestoaika
















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

² Työnä yleispelti kannatintasolle 1.





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

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat)

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

³, kannatintaso,  toimintatapa, ¹, lämpötila/grillausteho, ², kestoaika,  booster

 kiertoilma plus,  ylä-/alalämpö,  erikoisleivonnaiset,  grilli laaja

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


² Sulkeissa oleva arvo on ihanteellinen paistoaika.

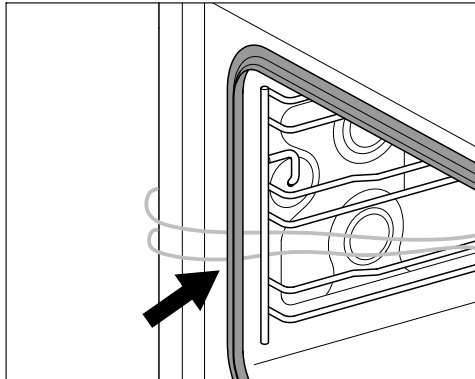
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

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



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

Tietoja vertailutestejä varten

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

| | |
|---|-------------------------------------|
| MIELE | |
| Mallitunniste/-merkki | DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro |
| Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI _{cavity}) | 81,6 |
| Energiatehokkuusluokka/Uunitila | |
| A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas) | A+ |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla | 0,99 kWh |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla | 0,61 kWh |
| Uunitilojen lukumäärä | 1 |
| Lämpölähteet/uunitila | electric |
| Uunitilan tilavuus | 47 l |
| Laitteen paino | 40,1 kg |

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| WLAN-moduulin taajuuskaista | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|-----------------------------|-------------------------|

| | |
|-----------------------------------|----------|
| WLAN-moduulin enimmäislähetysteho | < 100 mW |
|-----------------------------------|----------|

Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

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

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

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

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

DGC 7340 HC Pro, DGC 7440 HC Pro

fi-FI

M.-Nr. 12 199 400 / 02