

## Käyttö- ja asennusohje Yhdistelmähöyryuuni




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

# Sisältö

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....          | <b>8</b>  |
| <b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....            | <b>16</b> |
| <b>Laitteen osat</b> .....                         | <b>17</b> |
| Yhdistelmähöyryuuni .....                          | 17        |
| Arvokilpi .....                                    | 19        |
| Vakiovarusteet .....                               | 19        |
| <b>Käyttövalitsimet</b> .....                      | <b>22</b> |
| Virtakytkin .....                                  | 23        |
| Lähestymisanturi .....                             | 23        |
| Hipaisupainikkeet .....                            | 24        |
| Kosketusnäyttö .....                               | 25        |
| Symbolit .....                                     | 26        |
| <b>Käyttöperiaate</b> .....                        | <b>27</b> |
| Valikon kohdan valinta .....                       | 27        |
| Selaaminen .....                                   | 27        |
| Valikon tasolta poistuminen .....                  | 27        |
| Arvon tai asetuksen muuttaminen .....              | 27        |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....     | 27        |
| Numerojen syöttäminen numerokentän avulla .....    | 27        |
| Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä .....   | 27        |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla ..... | 28        |
| Kirjainten syöttäminen .....                       | 28        |
| Kontekstivalikon hakeminen näyttöön .....          | 28        |
| Valintojen siirtäminen .....                       | 28        |
| Vetovalikon hakeminen näyttöön .....               | 29        |
| Ohje-valikon hakeminen näyttöön .....              | 29        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....  | 29        |
| <b>Laitteen toimintaperiaate</b> .....             | <b>30</b> |
| Ohjaustaulu .....                                  | 30        |
| Vesisäiliö .....                                   | 30        |
| Kondenssivesisäiliö .....                          | 30        |
| Paistolämpömittari .....                           | 30        |
| Lämpötila/sisälämpötila .....                      | 30        |
| Kosteus .....                                      | 30        |
| Kesto .....  | 31        |
| Äänet .....  | 31        |
| Lämmitysvaihe .....                                | 31        |
| Kypsennysvaihe .....                               | 31        |
| Höyryn vähennys .....                              | 31        |
| Uunivalaisin .....                                 | 31        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....  | <b>32</b> |
| Miele@home .....  | 32        |
| Perusasetukset .....  | 33        |
| Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen puhdistus .....  | 34        |
| Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan .....  | 35        |
| Yhdistelmähöyryuunin lämmitys .....   | 35        |
| <b>Asetukset</b> .....  | <b>36</b> |
| Asetukset .....   | 36        |
| Asetukset-valikon hakeminen esiin .....   | 39        |
| Kieli  ..... | 39        |
| Aika .....  | 39        |
| Päivämäärä .....  | 40        |
| Valaistus .....   | 40        |
| Käynnistysruutu .....   | 40        |
| Näyttö .....  | 41        |
| Äänenvoimakkuus .....   | 41        |
| Yksiköt .....   | 42        |
| Lämpimänäpito .....   | 42        |
| Höyryn vähennys .....   | 42        |
| Suosituslämpötilat .....  | 42        |
| Booster .....   | 43        |
| Automaattinen huuhtelu .....  | 43        |
| Vedenkovuus .....   | 44        |
| Lähestymisanturi .....  | 46        |
| Turvallisuus .....  | 47        |
| Kalusteoven tunnistus .....   | 47        |
| Miele@home .....  | 48        |
| Scan & Connect -toiminnon suorittaminen .....   | 48        |
| Etäkäyttö .....   | 49        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....   | 49        |
| SuperVision .....   | 49        |
| RemoteUpdate etäpäivitys .....  | 50        |
| Ohjelmaversio .....   | 51        |
| Oikeudellinen ilmoitus .....  | 51        |
| Myymäla .....   | 51        |
| Tehdasasetukset .....   | 51        |
| Käyttötunnit (yhteensä) .....   | 51        |
| <b>Ajastettu hälytys + Hälytyskello</b> .....   | <b>52</b> |
| Hälytys-toiminnon käyttö .....  | 52        |
| Hälytyskello-toiminnon käyttö .....   | 53        |
| <b>Päävalikko ja alavalikot</b> .....   | <b>54</b> |

# Sisältö

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Energiansäästövinkejä</b> .....                        | <b>56</b> |
| <b>Käyttö</b> .....                                       | <b>57</b> |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen ..... | 58        |
| Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen .....            | 58        |
| Kosteusasetuksen muuttaminen .....                        | 58        |
| Kestoajkojen asettaminen .....                            | 59        |
| Asetettujen kestoajkojen muuttaminen .....                | 59        |
| Asetettujen kestoajkojen poistaminen .....                | 59        |
| Valmistustoiminnon lopettaminen .....                     | 60        |
| Valmistustoiminnon keskeyttäminen .....                   | 60        |
| Uunin esilämmitys .....                                   | 61        |
| Booster .....   | 61        |
| Esilämmitys .....   | 62        |
| Crisp function .....                                      | 62        |
| Kosteutusjaksojen käynnistäminen .....                    | 63        |
| Toimintatavan vaihtaminen .....                           | 63        |
| <b>Tärkeää huomioitavaa</b> .....                         | <b>64</b> |
| Höyryssä kypsentämiseksi ominaista .....                  | 64        |
| Valmistusastiat .....                                     | 64        |
| Kannatintaso .....  | 64        |
| Pakasteet .....   | 65        |
| Lämpötila .....   | 65        |
| Kypsennysaika .....                                       | 65        |
| Ruokien kypsennys nesteessä .....                         | 65        |
| Omat valmistusohjeet – Höyrykypsennys .....               | 65        |
| Yleispelti ja ritilä .....                                | 65        |
| <b>Höyrykypsennys</b> .....                               | <b>66</b> |
| Eco-Höyrykypsennys .....                                  | 66        |
| Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....             | 66        |
| Vihannekset .....   | 67        |
| Kala .....  | 70        |
| Liha .....  | 73        |
| Riisi .....   | 75        |
| Viljasuurimot .....                                       | 76        |
| Nuudelit/pasta .....                                      | 77        |
| Knöödelit .....   | 78        |
| Palkokasvit, kuivatut .....                               | 79        |
| Kananmunat .....  | 81        |
| Hedelmät ja marjat .....                                  | 82        |
| Makkarat .....  | 82        |
| Äyriäiset .....   | 83        |
| Simpukat .....  | 84        |

|  |            |
|--|------------|
| Menu-kypsennys - manuaalinen .....         | 85         |
| <b>Sous-vide</b> .....                     | <b>86</b>  |
| <b>Erikoisohjelmat</b> .....               | <b>93</b>  |
| Kuumennus .....                            | 93         |
| Sulatus .....                              | 95         |
| Mix & Match .....                          | 98         |
| Menukypsennys – automaattinen .....        | 106        |
| Umpiointi .....                            | 107        |
| Leivonnaiset (Umpioiminen).....            | 109        |
| Kuivattaminen .....                        | 110        |
| Höyrymehun valmistus.....                  | 111        |
| Ryöppäys .....                             | 112        |
| Astioiden desinfiointi .....               | 112        |
| Astioiden lämmitys.....                    | 113        |
| Lämpimänäpito .....                        | 113        |
| Hiivataikinan kohotus.....                 | 114        |
| Kosteiden pyyhkeiden lämmitys.....         | 114        |
| Liivattteen sulatus.....                   | 114        |
| Hunajan pehmentäminen.....                 | 115        |
| Suklaan sulatus.....                       | 115        |
| Silavan sulatus .....                      | 116        |
| Sipulien haudutus.....                     | 116        |
| Omenien säilyvyyden parantaminen .....     | 116        |
| Munakokkelin valmistus .....               | 116        |
| Marmeladi .....                            | 117        |
| Vihannesten ja hedelmien kaltaaminen ..... | 118        |
| Jogurtin valmistus.....                    | 119        |
| <b>Automaattiohjelmat</b> .....            | <b>120</b> |
| Ryhmät.....                                | 120        |
| Automaattiohjelmien käyttö.....            | 120        |
| Ohjeita käyttöön .....                     | 120        |
| Haku .....                                 | 121        |
| <b>MyMiele</b> .....                       | <b>122</b> |
| <b>Omat ohjelmat</b> .....                 | <b>123</b> |
| <b>Leivonta</b> .....                      | <b>126</b> |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon .....      | 126        |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon .....      | 127        |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....     | 127        |
| <b>Lihan paistaminen</b> .....             | <b>129</b> |
| Vinkkejä lihan ja kalan paistoon .....     | 129        |

# Sisältö

---

|   |            |
|---|------------|
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                    | 129        |
| Paistolämpömittari .....                                  | 131        |
| <b>Grillaus</b> .....                                     | <b>135</b> |
| Vinkkejä grillaukseen .....                               | 135        |
| Vinkkejä grillaukseen .....                               | 135        |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                    | 136        |
| <b>Puhdistus ja hoito</b> .....                           | <b>137</b> |
| Neuvoja puhdistukseen ja hoitoon.....                     | 137        |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet .....             | 138        |
| Etupinnan puhdistus .....                                 | 138        |
| PerfectClean .....  | 139        |
| Uunitila.....   | 140        |
| Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus ..... | 141        |
| Varusteet.....  | 142        |
| Kannattimien puhdistus .....                              | 143        |
| Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas .....           | 144        |
| Hoito.....  | 145        |
| Liotus .....  | 145        |
| Kuivaus .....   | 145        |
| Huuhtelu.....   | 145        |
| Kalkinpoisto .....  | 145        |
| HydroClean .....  | 147        |
| Luukun irrotus .....                                      | 151        |
| Luukun asentaminen takaisin paikalleen.....               | 152        |
| <b>Vianetsintä</b> .....                                  | <b>153</b> |
| Näyttöön tulevat ilmoitukset .....                        | 153        |
| Odottamaton käyttäytyminen .....                          | 155        |
| Käytöstä aiheutuvat äänet.....                            | 157        |
| Tulos ei tyydytä .....                                    | 157        |
| Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt .....               | 158        |
| <b>Erikseen ostettavat lisävarusteet</b> .....            | <b>162</b> |
| Valmistusastiat .....                                     | 162        |
| Muut varusteet .....                                      | 162        |
| Puhdistus- ja hoitoaineet .....                           | 162        |
| <b>Huolto</b> .....                                       | <b>163</b> |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa .....                      | 163        |
| Takuu .....   | 163        |
| <b>Asennus</b> .....                                      | <b>164</b> |
| Turvallisuusohjeita asentamista varten .....              | 164        |

---

|   |            |
|---|------------|
| Laitteen mitat.....                                     | 165        |
| Sijoitus komerokaappiin.....                            | 165        |
| Sijoitus alakaappiin.....                               | 166        |
| Näkymä sivulta.....                                     | 167        |
| Ohjaustaulun avautumisalue.....                         | 168        |
| Liitäntä ja ilmankiertotila.....                        | 169        |
| Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin.....    | 170        |
| Sähköliitäntä .....                                     | 171        |
| <b>Tietoja vertailutestejä varten .....</b>             | <b>172</b> |
| Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka ..... | 174        |
| <b>Tekniset tiedot .....</b>                            | <b>176</b> |
| Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....                       | 176        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli..... | 176        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit.....                       | 177        |

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

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

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

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

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




### Määräystenmukainen käyttö

- ▶ Tämä yhdistelmähöyryuuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.
- ▶ Tätä yhdistelmähöyryuunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi 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 valonlähdettä.

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## 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 höyrynpoistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia yhdistelmähöyryuunin läheisyyteen, kun se on käytössä. Pidä lapset loitolla yhdistelmähöyryuunista, kunnes se on jäähtynyt niin paljon, ettei loukkaantumisvaaraa enää ole.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 10 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.
- ▶ Kun kosketat hipaisupainiketta , luukku avautuu automaattisesti kokonaan auki. Tällöin luukku voi törmätä mm. pikkulapsiin tai lemmikkeihin. Kun vaatat luukun etänä puheohjauksella, yhdistelmähöyryuunista kuuluu merkkiääni, jos merkkiäännet on otettu käyttöön. Varmista ennen luukun avaamista, ettei sen avautumisalueella ole ketään tai mitään. Pidä merkkiäännet ehdottomasti käytössä.

## Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vaurioitunut yhdistelmähöyryuuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta yhdistelmähöyryuuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta yhdistelmähöyryuunia käyttöön.
- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.  
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.
- ▶ Yhdistelmähöyryuunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitännä 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).

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► 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 verkkoliitännätjohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitännätjohdossa ei ole pistotulppaa, yhdistelmähöryuunin saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

► Jos verkkoliitännätjohto 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 liitännätjohdosta, 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.

## Asianmukainen käyttö

- ▶ Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi höyryyn, lämpövuoksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin, luukun lasiin ja valmistettavaan ruokaan. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan tai kun suljet luukun.
- ▶ Kuumen 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 muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita. Jos haluat käyttää höyrykypsennykseen muoviastioita, varmista, että ne ovat lämmön- ja höyrynkestäviä (100 °C). Muunlaiset muoviastiat voivat sulaa, halkeilla tai haurastua.
- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa yhdistelmähöyryuuniin korroosiota. Älä säilytä elintarvikkeita uunitilassa ja älä käytä kypsennykseen astioita tai välineitä, jotka voisivat ruostua.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä 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 grillaustoimintoja sämpylöiden tai leivän paistamiseen tai kukkien ja yrttien kuivaamiseen. Käytä sen sijaan toimintoja Kiertoilma plus  tai Ylä-/alalämpö .
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä yhdistelmähöyryuunin luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä toiminto kytkemällä yhdistelmähöyryuuni pois päältä ja vedä sitten pistotulppa pois pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.
- ▶ Jos käytät uuniruoan valmistukseen alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Älä missään tapauksessa aseta mitään astioita, vuokia, kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.  
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana, aseta ritilä oikein päin uunitilan pohjalle ja haluamasi astia sen päälle. Ole varovainen, ettet vahingossa työnnä pohjasiivilää pois paikaltaan.
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet ritilää sitä pitkin. Älä vedä tai työnnä ritilää uunitilan pohjaa pitkin.
- ▶ Suuret ruokajäämät voivat tukkia vedenpoistoaukon ja pumpun. Älä siksi koskaan käytä uunia ilman pohjasiivilää.
- ▶ Jos käytät yhdistelmähöyryuunin läheisyydessä jotain piensähkölaitetta, kuten sauvasekoitinta tai sähkövatkainta, varo ettei sähkölaitteen verkkoliitäntäjohto jää puristuksiin yhdistelmähöyryuunin kuuman luukun väliin. Kuumuus saattaa vahingoittaa verkkoliitäntäjohtodon suojaeristettä.
- ▶ Laitteen sähköä johtaviin osiin pääsevä höyry voi aiheuttaa oikosulun. Myös laitteen elektroniikka voisi tällöin vahingoittua. Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.

## Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Hörypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Naarmut voivat aiheuttaa uuniluukun lasin halkeamisen. Älä käytä uuniluukun lasipintojen puhdistukseen hankausaineita, kovia 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 yhdistelmähöyryuunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- ▶ Käytä uunissa vain sen mukana toimitettua Miele-paistolämpömittaria. Jos joskus joudut vaihtamaan paistolämpömittarin, vaihda se ainoastaan alkuperäiseen Miele-paistolämpömittariin.
- ▶ Paistolämpömittarin muovi saattaa sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä siksi käytä paistolämpömittaria grillaustoimintojen kanssa (poikkeus: Kiertoilmagrillaus ). Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.

# Pidä huolta ympäristöstäsi

---

## 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

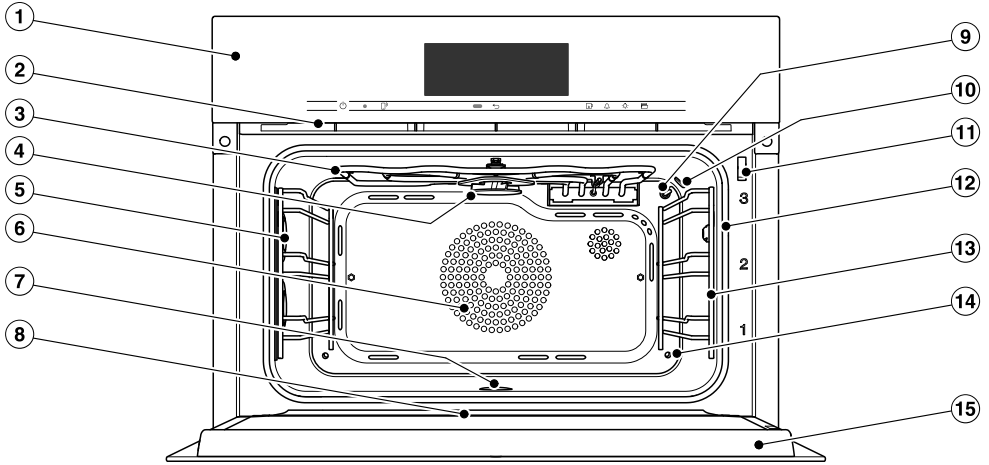
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltynä tällaiset aineet 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 kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa sinua poistamaan ehjinä laitteesta kaikki vanhat paristot ja irrotettavat käytöstä poistettavat akut ja lamput, jotka voi poistaa rakenteita rikkomatta. Toimita ne asianmukaisesti ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.



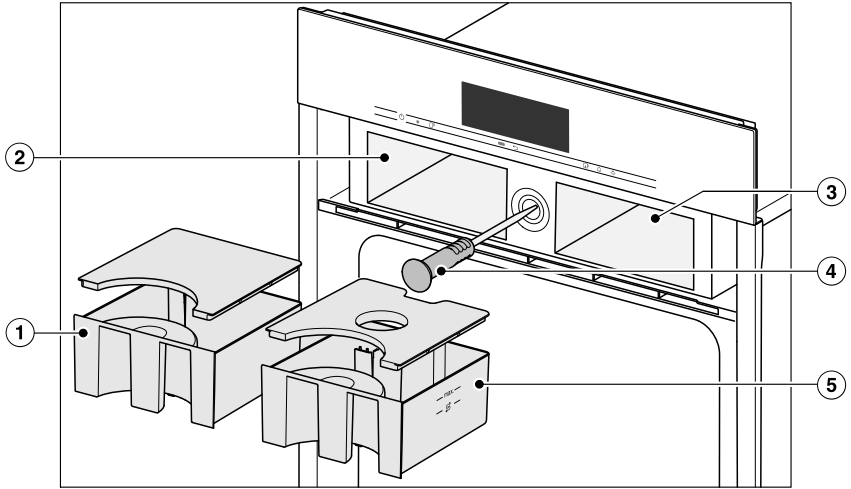
## Yhdistelmähöyryuuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Höyrynpistoaukko
- ③ Ylälämpö-/grillivastus ja johdottoman paistolämpömittarin vastaanottoantenni
- ④ HydroClean-puhdistuksen jakopyörä
- ⑤ Uunivalaisin
- ⑥ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmaisen lämpö-  
vastus
- ⑦ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus ja pohjasiivilä
- ⑧ Vedenkeruukouru
- ⑨ Lämpötilantunnistin
- ⑩ Kosteudentunnistin
- ⑪ Luukun lukitus
- ⑫ Luukun tiiviste
- ⑬ Kannattimet, joissa 3 kannatintasoa
- ⑭ Höyryn sisääntuloaukko
- ⑮ Luukku

# Laitteen osat

---



- ① Tiivistyneen veden säiliö
- ② Tiivistyneen veden säiliön lokero
- ③ Vesisäiliön lokero
- ④ Johdoton paistolämpömittari
- ⑤ Vesisäiliö

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.

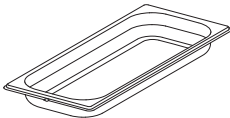
Ota nämä tiedot valmiiksi esille, kun otat yhteyttä Mieleen tai valtuutettuun huoltoon, niin palvelu nopeutuu.

## Vakiovarusteet

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

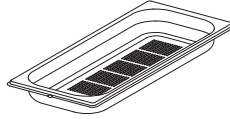
Ostomaan ja mallin mukaan laitteen mukana voidaan toimittaa myös muita varusteita.

## DGG 20



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

## DGGL 20



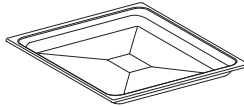
1 reiällinen valmistusastia  
bruttotilavuus 2,4 l / käyttötilavuus 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxSxK)

## DGGL 12



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

## Yleispelti



1 yleispelti leivontaan, paistoon ja grillaukseen

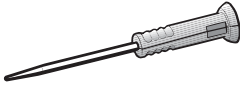
## Ritilä



1 ritilä leivontaan, paistoon ja grillaukseen

# Laitteen osat

## Paistolämpömittari



1 paistolämpömittari asteentarkkaan kypsennykseen. Mittaa paistettavan tuotteen sisälämpötilaa.

## Avausvipu



Uniluukun avaamiseen käsin

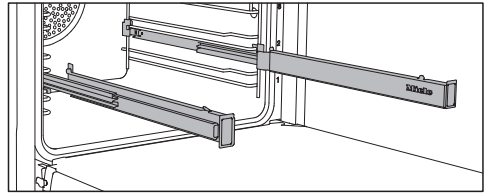
## HydroCleaner

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

## Kalkinpoistotabletit

Yhdistelmähöyryuunin kalkinpoistoon

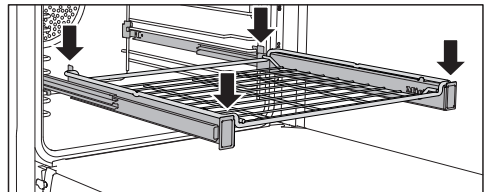
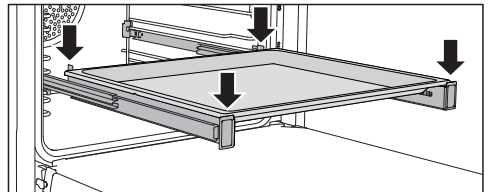
## FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 71



Voit asentaa FlexiClip-teleskooppikiskot mille kannatintasolle tahansa.

Työnnä FlexiClip-teleskooppikiskot kokonaan uunitilaan, ennen kuin työnnät varusteen niiden varaan.

Näin varusteet asettuvat automaattisesti etumaisen ja takimmaisen kannatintapin väliin, jolloin ne eivät voi vahingossa keikahtaa alas.



FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät enintään 15 kg painon.

## FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus ja irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

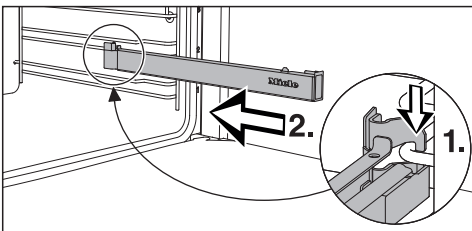
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannattintason kannattimien rimojen väliin.

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

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



- Aseta FlexiClip-teleskooppikisko etupuolelta kannattimien alemman riman päälle (1.) ja työnnä se rimaa pitkin uunitilan sisään (2.).

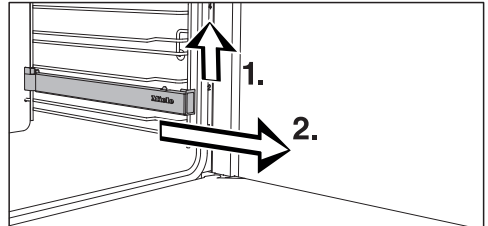


- Napsauta FlexiClip-teleskooppikisko paikalleen kannattimen alemmaan rimaan (3.).

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

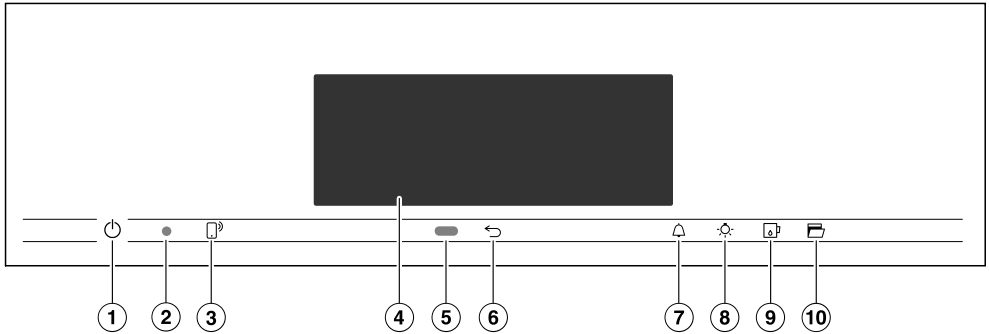
Toimi seuraavasti, kun haluat irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskot:








- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kokonaan sisään.




- Nosta FlexiClip-teleskooppikiskoa etuosasta (1.) ja vedä se ulos uunitilan kannattimien rimaa pitkin (2.).

# Käyttövalitsimet




- ① Virtakytkin  (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)  
Yhdistelmähöyryuunin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä  
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike   
Yhdistelmähöyryuunin ohjaamiseen mobiililaitteella
- ④ Kosketusnäyttö  
Tietojen näyttöön ja laitteen ohjaukseen
- ⑤ Lähestymisanturi  
Kun uunia lähestytään, lähestymisanturi kytkee uunivalaisimen näytön päälle ja vaimentaa merkkiäännet.
- ⑥ Hipaisupainike   
Paluu edelliseen kohtaan
- ⑦ Hipaisupainike   
Hälytyskellon ja ajastetun hälytyksen asettamiseen
- ⑧ Hipaisupainike   
Unitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑨ Hipaisupainike   
Ohjaustaulun avaamiseen ja sulkemiseen
- ⑩ Hipaisupainike   
Luukun avaamiseen

## Virtakytkin

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

Sillä voit kytkeä yhdistelmähöyryuunin  
virran päälle ja pois päältä.

## Lähestymisanturi

Lähestymisanturi sijaitsee kosketusnäy-  
tön alapuolella, hipaisupainikkeen   
vieressä. Lähestymisanturi havaitsee si-  
nut, kun sormesi tai jokin muu ruumiin-  
osasi lähestyy kosketusnäyttöä.







Jos olet ottanut vastaavat asetukset  
käyttöön, voit sen avulla kytkeä uuniva-  
laisimen ja yhdistelmähöyryuunin virran  
päälle ja vaimentaa merkkiäänet (ks.  
kappale Asetukset – Lähestymisanturi).

# Käyttövalitsimet

## Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä valitsemalla asetuksen Äänenvoimakkuus | Painikeääni | Pois päältä.

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

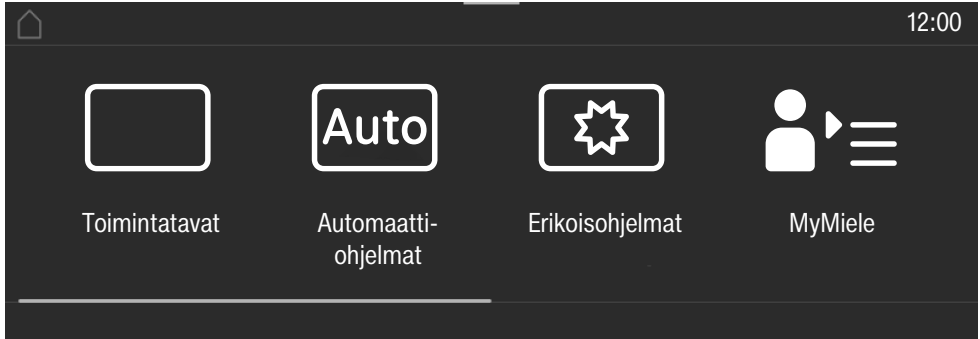
| Hipaisupainike  | Toiminto   |
|---|--|
|    | Yhdistelmähöyryuunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike palaa oranssina ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä.<br>Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home). |
|    | Näyttöön tulee ylempi valikko tai päävalikko sen mukaan, missä valikossa olit.   |
|    | Kun näytössä näkyy jokin valikko tai kun uuni on toiminnassa, voit tätä hipaisupainiketta koskettamalla milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten) tai ajastetun hälytyksen, eli kellonajan, jolloin laite hälyttää (ks. kappaleet Ajastettu hälytys ja Hälytyskello).  |
|    | Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä.<br>Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.  |
|  | Tällä hipaisupainikkeella voit avata ja sulkea ohjaustaulun (ks. kappale Toimintaperiaate – Ohjaustaulu).  |
|  | Tätä hipaisupainiketta painamalla voit avata uunin luukun automaattisesti. Sulje luukku painamalla sitä kiinni käsin tai uunikiintaan avulla niin, että se napsahtaa kiinni.   |



## Kosketusnäyttö


Terävät esineet, kuten kynät voivat naarmuttaa kosketusnäytön herkkää pintaa. Käytä kosketusnäyttöä pelkästään sormilla. Varo, ettei kosketusnäytön taakse pääse vettä.

Kosketusnäyttö on jaettu eri alueisiin.



**Otsikkorivillä** vasemmalla näkyy valikkopolkku. Valikon tasot on erotettu toisistaan pystyviivalla. Jos polku ei mahdu kokonaan sille varattuun tilaan, ylempien valikkojen nimien tilalla näkyy ... I.

Kun kosketat jotain otsikkorivin valikkonimeä, kyseinen valikko tulee näyttöön. Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla .

Kellonaika näkyy otsikkorivillä oikealla. Voit asettaa kellonajan koskettamalla sitä. Otsikkorivillä voi lisäksi näkyä symboleja, kuten SuperVision .

Otsikkorivin yläreunassa on oranssi viivan, josta voit vetää esiin vetovalikon. Sen avulla voit kytkeä asetuksia päälle tai pois päältä valmistustoiminnon aikana.











Näytön **keskiosassa** näkyy kulloinkin valittuna oleva valikko kohtineen. Voit selata sitä sivuttain oikealle tai vasemmalle pyyhkäisemällä näyttöä sormella. Kun kosketat jotain valikon kohtaa, se tulee valituksi (ks. kappale Käyttöperiaate).

**Alarivillä** näkyy valittuna olevan valikon mukaan erilaisia käyttöpainikkeita, kuten Ajastin, tallenna tai OK.

# Käyttövalitsimet

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

| Symboli   | Merkitys  |
|---|---|
|  | Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> .  |
|  | Korvaa ylempien valikkojen nimet, kun koko valikkopolku ei mahdu näkyviin sille valittuun tilaan.   |
|   | Vesimäärän osoitin  |
|  | Hälytys   |
|  | Hälytyskello  |
|  | Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.                           |
|  | Käytönesto tai painikelukitus on kytketty päälle (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus). Käyttö on estetty.                                 |
|  | Sisälämpötila paistolämpömittaria käytettäessä  |
|  | Etäkäyttö (tulee näkyviin vain, kun käytössä Miele@home-järjestelmä ja olet valinnut asetuksen Etäkäyttö   Päällä).                         |
|  | SuperVision (tulee näkyviin vain, kun käytössä Miele@home-järjestelmä ja olet valinnut asetuksen SuperVision   SuperVisionnäyttö   Päällä). |

Yhdistelmähöyryuunia käytetään kosketusnäytön avulla haluttuja valikon kohtia valitsemalla.

Kun kosketat jotain valittavissa olevaa vaihtoehtoa, sen merkki (sana ja/tai symboli) muuttuu **oranssiksi**.

Kentät, joilla valitut toiminnot vahvistetaan, näkyvät **vihreällä** pohjalla (esim. *OK*).

## Valikon kohdan valinta

- Kosketa haluamaasi kenttää tai arvoa kosketusnäytöstä.

## Selaaminen

Voit selata näyttöä vasemmalle tai oikealle.

- Pyyhkäise näyttöä haluamaasi suuntaan. Aseta tätä varten sormesi kosketusnäytölle ja liikuta sitä haluamaasi suuntaan.

Näytön alaosan palkki näyttää, missä kohtaa kulloistakin valikkoa parhaillaan olet.

## Valikon tasolta poistuminen

- Kosketa hipaisupainiketta ↵ tai valikopolun symbolia ... I.
- Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla symbolia ⏪.

Tekemäsi valinnat, joita et vielä vahvistanut valitsemalla *OK*, eivät tallennu.

## Arvon tai asetuksen muuttaminen

### Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Nykyinen asetus näkyy oranssina.

- Kosketa haluamaasi asetusta.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

### Numerojen syöttäminen numerokentän avulla

- Pyyhkäise numerokenttää ylös- tai alaspäin, kunnes haluamasi arvo näkyy keskellä.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

### Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä

- Näpäytä numerokentän keskellä näkyvää arvoa.

Numeronäppäimistö tulee näkyviin.

- Näppäile haluamasi numerot.

Heti kun olet antanut kelvollisen arvon, *OK* muuttuu vihreäksi.

Nuolella voit poistaa viimeksi syöttämäsi numeron.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

# Käyttöperiaate

---

## 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, pienen asetusarvo on valittuna tai asetus on kokonaan pois käytöstä (esim. merkkiäänät).

- Muuta asetusta koskettamalla haluamaasi segmenttipalkin segmenttiä.
- Ota asetus käyttöön tai poista se käytöstä valitsemalla Päällä tai Pois päältä.
- Vahvasta valintasi valitsemalla OK.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet näyttöön tulevalla näppäimistöllä. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

- Kosketa haluamiasi kirjaimia tai merkkejä.

**Vinkki:** Merkillä  $\lceil$  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kosketa tallenna.

Nimi tallentuu.

## Kontekstivalikon hakeminen näyttöön

Joissakin valikoissa voit hakea esiin kontekstivalikon esim. omien ohjelmien uudelleen nimeämistä tai MyMiele-valintojen siirtämistä varten.


- Kosketa esim. jotain omaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.
- Kun haluat sulkea kontekstivalikon, kosketa näyttöä kontekstivalikon ikkunan rajojen ulkopuolelta.

## Valintojen siirtäminen

Voit muuttaa omien ohjelmiesi tai MyMiele-valintojesi järjestystä.

- Kosketa esim. jotain omaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse siirrä.
- Pidä sormeasi merkittynä näkyvällä kentällä ja vedä kenttä haluamasi kohtaan.

## Vetovalikon hakeminen näyttöön

Voit valmistustoiminnon aikana kytkeä asetuksia, kuten Booster- tai Esilämmitys-toiminnon tai WLAN-toiminnon  päälle tai pois päältä.


- Avaa vetovalikko vetämällä otsikkorivillä olevaa oranssia viivaa alaspäin.
- Valitse asetukset, jota haluat muuttaa. Valittuna olevat asetukset näkyvät oransseina. Muut asetusvaihtoehdot näkyvät valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella merkittyinä (ks. kappale Asetukset – Näyttö).
- Sulje vetovalikko työntämällä sitä ylöspäin tai koskettamalla näyttöä valikkoikkunan reunojen ulkopuolelta.


## Ohje-valikon hakeminen näyttöön

Joihinkin toimintoihin voi avata ohjevalikon. Tällöin näytön alarivillä näkyy Ohje.


- Jos haluat hakea ohjeen näyttöön, kosketa Ohje.
- Kun haluat palata takaisin edelliseen valikkoon, kosketa Sulje.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata yhdistelmäohjauksia Miele-sovelluksella.

Yhdistelmäohjauksien ohjaus sen oman ohjauspaneelin kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

# Laitteen toimintaperiaate

---

## Ohjaustaulu

Vesisäiliö, tiivistyneen veden säiliö ja paistolämpömittari sijaitsevat ohjaustaulun takana. Ohjaustaulu avataan ja suljetaan koskettamalla hipaisupainiketta [6]. Ohjaustaulussa on puristumissuoja. Jos ohjaustaulu ottaa avattaessa/suljettaessa kiinni johonkin, toimennopeus 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 valmistustoiminnon. Vedenkulutus kasvaa, jos avaat uunin luukua valmistustoiminnon aikana.

Täytä vesisäiliö ennen jokaista höyrytoimintoista käyttökertaa maksimirajaan asti.

## Kondenssivesisäiliö

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

## Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilaa kypsennyksen aikana. Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi asteen tarkasti.

## Lämpötila/sisälämpötila

Joihinkin toimintatapoihin on valmiiksi ohjelmoitu suosituslämpötila. Voit muuttaa tätä suosituslämpötilaa ilmoitetuissa rajoissa erikseen yksittäistä valmistuskertaa tai valmistusvaihetta varten tai pysyvästi (ks. kappale Asetukset – Suosituslämpötilat).

Voit muuttaa myös sisälämpötilaa ilmoitetuissa rajoissa erikseen yksittäistä valmistuskertaa tai valmistusvaihetta varten.

## Kosteus

Toimintatapa Yhdistelmäkypsennys [5] ja erikoisohjelma Kuumennus käyttävät uunitoimintatavan ja kosteuden yhdistelmää. Voit asettaa kosteuden ilmoitetuissa rajoissa yksittäistä valmistuskertaa tai valmistusvaihetta varten.

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

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

## Kesto

Valitsemasi toimintatavan mukaan voit asettaa kestoajaksi 1 minuuttia – 6, 10 tai 12 tuntia.

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



Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkääntään höyrykypsennystä, kesto aika alkaa kuluu vasta, kun uuni saavuttaa asettamasi lämpötilan. Kaikilla muilla toimintatavoilla, ohjelmilla ja käyttötavoilla kesto aika alkaa kuluu 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 jääkaappikyliä tai pakastetuja elintarvikkeita, lämmitysvaihe pitenee. Lämmitysvaihe voi kestää pidempään myös, kun käytät matalia lämpötiloja tai toimintatapaa Sous-vide .

## Kypsennysvaihe

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

# Ensimmäinen käyttökerta

## 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 signaalivoimakkuus 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](http://www.miele.com).

## Miele-sovellus


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





## Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Yhdistelmähöryruuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität yhdistelmähöryruunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

## Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

## Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asennetaanko Miele@home?.

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse jatka.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään ajankohtaan. Valitse siinä tapauksessa ohita.  
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 päivä, kuukausi ja vuosi.
- 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.

## Kalusteoven tunnistuksen ottaminen käyttöön

Jos yhdistelmähöryruuni on sijoitettu kalusteoven taakse, kalusteoven tunnistus on ehdottomasti otettava käyttöön.

- Valitse Asetukset  | Kalusteoven tunnistus | Päällä.


# Ensimmäinen käyttökerta

## 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 yleispelti 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.


## Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan

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

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

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.


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


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

## Laitteen sopeuttaminen veden kiehumislämpötilaan muuton jälkeen

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

## Yhdistelmähöyryuunin lämmitys

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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





Käytä aina patakintaita laittaessasi kätesi kuumaan uunitilaan ja sulkiesasi luukkua.

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


Tuuleta keittiötä hyvin tänä aikana.

# Asetukset

## Asetukset

| Valikon kohta   | Mahdolliset asetukset   |
|---|---|
| Kieli  | ...   deutsch   english   ...<br>Sijainti   |
| Aika  | Näyttö<br>Päällä*   Pois päältä   Virran poiskytkentä yöksi<br>Esitysmuoto<br>Analoginen*   Digitaalinen<br>Ajan näyttötapa<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Aseta  |
| Päivämäärä  |   |
| Valaistus   | Päällä<br>"Päällä" 15 s ajan*<br>Pois päältä  |
| Käynnistysruutu   | Päävalikko*<br>Toimintatavat<br>Automaattiohjelmat<br>Erikoisohjelmat<br>Omat ohjelmat<br>MyMiele   |
| Näyttö  | Kirkkaus<br><br>Näytön kontrasti<br>Kirkas   Tumma*<br>QuickTouch<br>Päällä   Pois päältä*   |
| Äänenvoimakkuus   | Merkkiäänet<br><br>Painikeääni<br><br>Tervehdysmelodia<br>Päällä*   Pois päältä |
| Yksiköt   | Paino<br>g*   lb   lb/oz<br>Lämpötila<br>°C*   °F   |

\* Tehdasasetus

| Valikon kohta          | Mahdolliset asetukset   |
|------------------------|---|
| Lämpimänäpito          | Päällä<br>Pois päältä*  |
| Höyryn vähennys        | Päällä*<br>Pois päältä  |
| Suosituslämpötilat     |   |
| Booster                | Päällä*<br>Pois päältä  |
| Automaattinen huuhtelu | Päällä*<br>Pois päältä  |
| Vedenkovuus            | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH  |
| Lähestymisanturi       | Valo päälle lähestyttäessä<br>Kypsennyksen aikana*   Aina päällä   Pois päältä<br>Laitte päälle lähestyttäessä<br>Päällä   Pois päältä*<br>Äänet hiljenevät lähestyttäessä<br>Päällä*   Pois päältä |
| Turvallisuus           | Käytönesto <br>Päällä   Pois päältä*<br>Painikelukitus<br>Päällä   Pois päältä*                                    |
| Kalusteoven tunnistus  | Päällä<br>Pois päältä*  |
| Miele@home             | Ota käyttöön<br>Poista käytöstä<br>Yhteyden tila<br>Aseta uudelleen<br>Palauta<br>Asenna  |
| Etäkäyttö              | Päällä*<br>Pois päältä  |
| SuperVision            | SuperVisionnäyttö<br>Päällä   Pois päältä*<br>Näytä valmiustilassa<br>Päällä   Vain virhetilanteissa*<br>Laitelista<br>Näytä laite   Merkkiäänet  |


\* Tehdasasetus

# Asetukset

| Valikon kohta            | Mahdolliset asetukset  |
|--------------------------|--|
| RemoteUpdate etäpäivitys | Päällä*<br>Pois päältä   |
| Ohjelmaversio            |  |
| Oikeudellinen ilmoitus   | Avoimen lähdekoodin lisenssit                                    |
| Myymä                    | Messuasetus<br>Päällä   Pois päältä*                             |
| Tehdasasetukset          | Laiteasetukset<br>Omat ohjelmat<br>MyMiele<br>Suosituslämpötilat |
| Käyttötunnit (yhteensä)  |  |

\* Tehdasasetus

## Asetukset-valikon hakeminen esiin

Valikossa  Asetukset voit muokata yhdistelmähöyryunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

Olet päävalikossa.

■ 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, valitse päävalikosta . Symbolista  pääset takaisin alavalikkoon Kieli .

## Aika

### Näyttö

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

- Päällä  
Kellonaika näkyy näytössä aina.  
Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Päällä, kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseesi välittömästi ja lähestymisanturi havaitsee sinut, kun lähestyt näyttöä.  
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.

# Asetukset

## Esitysmuoto

Voit valita kellonajan esitysmuodoksi Analoginen (tavallinen viisarikello) tai Digitaalinen (h:min).

Jos valitset digitaalisen kellon, tällöin myös päivämäärä näkyy näytössä.

## Ajan näyttötapa

Voit valita 24 tai 12 tunnin kellon (24 h tai 12 h (am/pm)).

## Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

**Vinkki:** Jos haluat myöhemmin korjata kellonaikaa, voit tehdä sen koskettamalla näytön otsikkorivillä näkyvää kellonaikaa, kun mitään valmistustoimintoa ei ole käynnissä.

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



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

## Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

Kun yhdistelmäohjauksen virta on kytketty pois päältä, päivämäärä näkyy näytössä vain, jos olet valinnut asetuksen Aika | Esitysmuoto | Digitaalinen.


## Valaistus

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

## Käynnistysruutu

Tehdasasetuksena näyttöön tulee päävalikko aina, kun kytket yhdistelmäohjauksen virtaan päälle. Voit halutessasi vaihtaa aloitusnäytöksi esim. jonkin toimintatavan tai MyMiele-näytön (ks. kapale MyMiele).

Uusi aloitusnäyttö tulee näkyviin vasta, kun kytket yhdistelmäohjauksen virtaan päälle seuraavan kerran.

Päävalikkoon pääset koskettamalla hipaisupainiketta  tai otsikkorivillä näkyvää valikkopolkua.



## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Näytön kontrasti

Valitse, haluatko vaalean vai tumman näytön.

- Kirkas  
Näytössä on tummat tekstit vaalealla pohjalla.
- Tumma  
Näytössä on vaaleat tekstit tummalla pohjalla.

### QuickTouch

Valitse, miten haluat hipaisupainikkeiden ja lähestymisanturin reagoivan yhdistelmäohjeryuunin virran ollessa kytkettynä pois päältä:

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

## Äänenvoimakkuus

### Merkkiäänet

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

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

Merkkiäänien äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.


- ■■■■■■■■  
suurin äänenvoimakkuus
- □□□□□□  
merkkiäänet on kytketty pois päältä

### Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Tervehdysmelodia

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

# Asetukset

## Yksiköt

### Paino

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

### Lämpötila

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

## Lämpimänäpito

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

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

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

## Höyryn vähennys

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

- Päällä  
Jos käytät yli n. 80 °C:n lämpötilaa (höyrykypsennys) tai 80–100 °C:n lämpötilaa ja 100 %:n kosteutta (yhdistelmäkypsennys), 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.

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

Voit kytkeä Booster-toiminnon päälle tai pois päältä myös vetovalikosta.

## Automaattinen huuhtelu

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

Tämä toiminto huuhtelee mahdolliset ruokaroiskeet pois järjestelmästä.

Voit ottaa automaattisen huuhtelutoiminnon käyttöön tai pois käytöstä.

# Asetukset

## Vedenkovuus

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

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

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

Jos käytät pulloitettua vettä, sen on oltava juomavesilaatua. Älä käytä kivennäisvesiä tai hiilihapotettua vettä. Säädä vedenkovuus pulloitetun veden kalsiumpitoisuuden mukaan. Kalsiumpitoisuus on ilmoitettu pullon etiketissä milligrammoina litraa kohti (mg/l) Ca<sup>2+</sup> tai miljoonasosina (ppm) (mg/l CaCO<sub>3</sub>).

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

# Asetukset


---

## Lähestymisanturi


Lähestymisanturi havaitsee sinut, kun sormesi tai jokin muu ruumiinosasi lähestyy kosketusnäyttöä.

Jos haluat, että lähestymisanturi reagoi myös silloin, kun yhdistelmähöyryuunin virta on pois päältä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.

## Valo päälle lähestyttäessä

- Kypsennyksen aikana  
Kun lähestyt kosketusnäyttöä valmistustoiminnon aikana, uunivalaisin kytkeytyy päälle. Uunivalaisin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 15 sekunnin kuluttua.
- Aina päällä  
Kun lähestyt kosketusnäyttöä valmistustoiminnon aikana, uunivalaisin kytkeytyy päälle. Uunivalaisin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 15 sekunnin kuluttua.
- Pois päältä  
Lähestymisanturi ei reagoi, kun lähestyt kosketusnäyttöä. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi hipaisupainikkeella .

## Laite päälle lähestyttäessä

- Päällä  
Kun kellonaika näkyy näytössä, yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy päälle ja päävalikko tulee näyttöön heti, kun lähestyt kosketusnäyttöä.
- Pois päältä  
Lähestymisanturi ei reagoi, kun lähestyt kosketusnäyttöä. Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle virtakytkimellä .

## Äänet hiljenevät lähestyttäessä

- Päällä  
Merkkiäänet vaimenevat heti, kun lähestyt kosketusnäyttöä.
- Pois päältä  
Lähestymisanturi ei reagoi, kun lähestyt kosketusnäyttöä. Vaimenna merkkiäänet manuaalisesti.


## Turvallisuus

### Käytönesto


Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä yhdistelmähöyryuunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti asettaa ajastetun hälytyksen tai hälytyskellon ja käyttää MobileStart-etäohjausta.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- Päällä  
Käytönesto kytkeytyy päälle. Nyt voit käyttää yhdistelmähöyryuunia vasta, kun kytket ensin sen virran päälle ja kosketat sen jälkeen symbolia  vähintään kuuden sekunnin ajan.
- Pois päältä  
Käytönesto on pois käytöstä. Voit käyttää yhdistelmähöyryuunia tavalliseen tapaan.

### Painikelukitus

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

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

## Kalusteoven tunnistus

- Päällä  
Kalusteoven tunnistus on käytössä. Yhdistelmähöyryuunin lähestymisananturi reagoi suljettuun kalusteoveen.  
Jos kalusteovi on kiinni, yhdistelmähöyryuuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua.
- Pois päältä  
Kalusteoven tunnistus on pois käytöstä. Yhdistelmähöyryuunin lähestymisananturi ei reagoi suljettuun kalusteoveen.

Jos yhdistelmähöyryuuni on sijoitettu kalusteoven tai vastaavan rakenteen taakse, itse laite, ympäröivä kaappi ja lattia voivat vahingoittua umpinaiseen tilaan kertyvän lämmön ja kosteuden vaikutuksesta, jos laitetta käytetään kalusteoven ollessa kiinni.  
Pidä kalusteovi auki aina yhdistelmähöyryuunin käytön ajan.  
Sulje kalusteovi vasta, kun yhdistelmähöyryuuni on täysin jäähtynyt.

# Asetukset

## Miele@home

Yhdistelmähöyryuuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone, jossa on SuperVision-näyttötoiminto.

Yhdistelmähöyryuuniisi on tehtaalla valmiiksi asennettu WLAN-tiedonsiirtomodulaali 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.
- Aseta uudelleen  
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.
- Palauta  
Tämä asetus on näkyvässä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muo-

dostettava 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.

### ■ Skannaa QR-koodi.

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

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

### ■ Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.

### ■ Skannaa QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.







## Etäkäyttö

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


Verkkovalmiustilassa yhdistelmähöyryuuni kuluttaa enint. 2 W.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

■ Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata yhdistelmähöyryuunia Miele-sovelluksella.

Yhdistelmähöyryuunin ohjaus sen oman ohjauspaneelin kautta ohittaa etäohjauksen.


Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

## SuperVision

Yhdistelmähöyryuuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone, jossa on SuperVision-näyttötoiminto muiden Miele@home-järjestelmään kuuluvien kodinkoneiden valvontaa varten.

Voit ottaa SuperVision-toiminnon käyttöön vasta, kun olet ensin muodostanut yhteyden Miele@home-järjestelmään.

## SuperVisionnäyttö

- Päällä  
Toiminto SuperVision on kytketty päälle. Symboli  syttyy näytön oikeaan yläkulmaan.
- Pois päältä  
Toiminto SuperVision on pois käytöstä.

## Näytä valmiustilassa

Toiminto SuperVision on käytettävissä myös valmiustilassa. Edellytyksenä on, että kellonaikanäyttö on käytössä (Asetukset | Aika | Näyttö | Päällä).

- Päällä  
Miele@home-järjestelmään kirjatut aktiiviset kodinkoneet näkyvät aina.
- Vain virhetilanteissa  
Vain aktiivisten kodinkoneiden virheilmoitukset näkyvät.

## Laitelista

Kaikki Miele@home-järjestelmään kirjatut kodinkoneet tulevat näkyviin. Kun valitset jonkin laitteen, voit hakea esiin sitä koskevia asetuksia:

- Näytä laite
  - Päällä  
Tämän laitteen SuperVision-toiminto on kytketty päälle.
  - Pois päältä  
Tämän laitteen SuperVision-toiminto on pois käytöstä. Laite on edelleen kirjattuna Miele@home-järjestelmään. Virheilmoitukset tulevat näkyviin, vaikka laitteen SuperVision-toiminto olisi pois käytöstä.
- Merkkiäänät  
Voit valita, ovatko tämän laitteen merkkiäänät käytössä (Päällä) vai pois käytöstä (Pois päältä).

# Asetukset

## RemoteUpdate etäpäivitys

Valikon kohta RemoteUpdate 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, vaikkei asentaakaan etäpäivityksiä. Miele kuitenkin suosittelee päivitysten asentamista.

### Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

## Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

## Ohjelmaversio

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

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

## Oikeudellinen ilmoitus

Kohdasta Avoimen lähdekoodin lisenssit löydät selostuksen integroiduista Open-Source-komponenteista.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

## Myymälä

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

## Messuasetus

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

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


## Tehdasasetukset

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

## Käyttötunnit (yhteensä)


Valitsemalla Käyttötunnit (yhteensä) saat näkyviin yhdistelmähöyryuunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

# Ajastettu hälytys + Hälytyskello

Hipaisupainikkeella  voit asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten) tai ajastaa hälytyksen tietyksi ajankohdaksi.



Voit asettaa kerralla kaksi ajastettua hälytystä, kaksi hälytyskelloa tai yhden ajastetun hälytyksen ja yhden hälytyskellon.


## Hälytys-toiminnon käyttö


Voit käyttää ajastettua hälytystä , kun haluat laitteen hälyttävän tiettyä ajan-kohtana.


## Ajastetun hälytyksen asettaminen


Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, voit asettaa hälytyksen vasta, kun olet ensin kytkenyt yhdistelmähöryruunin virran päälle. Asetetun hälytyksen ajankohta näkyy tällöin näytössä yhdistelmähöryruunin virran ollessa pois päältä.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse  Hälytys.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat laitteen hälyttävän.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Kun yhdistelmähöryruuni on kytketty pois päältä, symboli  ja ajastetun hälytyksen kellonaika näkyvät näytössä senhetkisen kellonajan sijaan.


Jos laite on toiminnassa tai jos olet jossain valikossa, ajastetun hälytyksen kellonaika ja symboli  näkyvät näytön oikeassa yläkulmassa.

Kun ajastetun hälytyksen ajankohta koittaa, symboli  alkaa vilkkua hälytyksen kellonajan vieressä ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Kosketa hipaisupainiketta  tai näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Ajastetun hälytyksen muuttaminen


- Kosketa näytössä näkyvää hälytyksen symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi ajastettua hälytystä.

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi kellonaika, jolloin haluat laitteen hälyttävän.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Muuttamasi ajastetun hälytyksen kellonaika tallentuu muistiin ja tulee näkyviin näyttöön.

## Ajastetun hälytyksen peruuttaminen


- Kosketa näytössä näkyvää hälytyksen symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi ajastettua hälytystä.

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Ajastettu hälytys poistuu laitteen muistista.

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.



Voit käyttää hälytyskelloa myös silloin, kun olet ohjelmoinut uunin kytkeytymään automaattisesti päälle tai pois päältä, (esimerkiksi muistuttamaan, milloin on aika lisätä mausteita tai milloin paistia on 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 .
- Valitse  Hälytyskello.
- Aseta hälytysaika.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

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


Jos uuni on toiminnassa tai jos olet josain valikossa, hälytysaika ja  näkyvät näytön oikeassa yläkulmassa.

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai haluamaasi näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Hälytysajan muuttaminen


- Kosketa näytössä näkyvää hälytyskellon symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi hälytysaikaa.

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi hälytysaika.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu muistiin ja näyttö alkaa laskea aikaa taaksepäin minuutti kerrallaan. Jos asettamasi aika on alle 10 minuuttia, näyttö laskee aikaa taaksepäin sekunti kerrallaan.

## Hälytysajan poistaminen









- Kosketa näytössä näkyvää hälytyskellon symbolia tai kosketa hipaisupainiketta  ja sitten haluamaasi hälytysaikaa.

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.







- Valitse poista.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

## Päävalikko ja alavalikot




| Valikko  | Suositusarvo | Säätöalue  |
|--|--------------|------------|
| Toimintatavat <input type="checkbox"/>   |              |            |
| Kiertoilma Plus                 | 160 °C       | 30–230 °C  |
| Ylä-/Alalämpö <input type="checkbox"/>   | 180 °C       | 30–230 °C  |
| Yhdistelmäkypsennys <input type="checkbox"/>   |              |            |
| Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus  | 170 °C       | 30–230 °C  |
| Yhdist.kyps.& Ylä-/alalämpö <input type="checkbox"/>   | 180 °C       | 30–230 °C  |
| Yhdistelmäkyps. & Grilli <input type="checkbox"/>  | Teho 3       | Teho 1–3   |
| Hörykypsennys <input type="checkbox"/>   | 100 °C       | 40–100 °C  |
| Sous-vide                       | 65 °C        | 45–90 °C   |
| Tehopaisto                      | 180 °C       | 50–230 °C  |
| Alalämpö <input type="checkbox"/>  | 190 °C       | 100–200 °C |
| Ylälämpö <input type="checkbox"/>  | 190 °C       | 100–230 °C |
| Grilli laaja <input type="checkbox"/>  | Teho 3       | Teho 1–3   |
| Grilli pieni <input type="checkbox"/>  | 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-Hörykypsennys <input type="checkbox"/>   | 100 °C       | 40–100 °C  |
| Automaattiohjelmat <input type="checkbox"/>  |              |            |
| Erikisohjelmat                |              |            |
| Kuumennus  | 130 °C       | 120–140 °C |
| Sulatus  | 60 °C        | 50–60 °C   |



## Päävalikko ja alavalikot

| Valikko   | Suositusarvo | Säätöalue |
|---|--------------|-----------|
| Erikoisohjelmat    |              |           |
| Mix & Match   |              |           |
| Kypsennys rapeaksi  | —            | —         |
| Hellävarainen kypsennys   | —            | —         |
| Kuumennus rapeaksi  | —            | —         |
| Hellävarainen kuumennus   | —            | —         |
| Ryöppäys  | —            | —         |
| Umptioiminen  | 90 °C        | 80–100 °C |
| Kuivattaminen   | 50 °C        | 30–70 °C  |
| Hiivataikinan kohotus   | —            | —         |
| Menukypsennys   | —            | —         |
| Astioiden desinfiointi  | —            | —         |
| Astioiden lämmitys  | 50 °C        | 50–80 °C  |
| Lämpimänäpito   | 65 °C        | 40–100 °C |
| MyMiele   |              |           |
| Omat ohjelmat    |              |           |
| Asetukset   |              |           |
| Hoito    |              |           |
| Kalkinpoisto  |              |           |
| HydroClean  |              |           |
| Liotus  |              |           |
| Kuivaus   |              |           |
| Huuhtelu  |              |           |


# Energiansäästövinkejä

## Yleistä

- Käytä mahdollisuuksien mukaan aina automaatiohjelmiä.
- Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
- Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
- Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana.
- Käytä leivontaan mieluiten himmeitä, tummia vuokia. Ne ottavat paremmin lämpöä vastaan ja siirtävät sen nopeammin taikinaan. Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsennykseen.  
Aseta valmistusaika tai käytä paistolämpömittaria, jos sellainen on käytettävissä.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa Kiertoilma Plus . Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa Ylä-/Alalämpö  käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan. Kiertoilmalla voit lisäksi kypsennää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli . Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.

- Toimintatapa Eco-Kiertoilma  säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa pieniä määriä esim. pakastepizzaa tai vaaleita piparkakkuja, niin säästät energiaa. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.
- Kun haluat säästää energiaa kypsennäessäsi höyryllä, valitse toimintatapa Eco-Höyrykypsennys . Se sopii erityisesti kasvien ja kalan kypsennykseen.
- Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunia.

## Asetukset

- Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi Valaistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 s 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 kellonaike 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 Toimintatavat .
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Toimintatapa sekä lämpötilan ja tarvittaessa kosteuden suositusarvot tulevat näyttöön.

- Muuta suositusarvoja tarvittaessa.


Laitte hyväksyy suositusarvot muuttaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa ja kosteutta myös jällenpäin koskettamalla lämpötila- tai kosteusnäyttöä.

- 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 merkkiäni.


- Kun valmistustoiminto päättyy, valitse Lopeta.

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

- Ota valmis ruoka uunista.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi luukun lasiin.

Käytä patakintaita aina kuuman uunin luukkaa sulkiessasi.

# Käyttö

## 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 huuhdellaan.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

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

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

## Vesisäiliön täyttö

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

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

Valmistustoiminto jatkuu.

## Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen


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


Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

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

## Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

Sisälämpötila  tulee näkyviin vain, kun käytät paistolämpömittaria (ks. kappale Lihan paistaminen – Paistolämpömittari).

- Kosketa näytössä näkyvää lämpötilaa.
- Muuta lämpötilaa ja tarvittaessa sisälämpötilaa .
- Vahvasta valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

## Kosteusasetuksen muuttaminen

- Kosketa kosteuden näyttöä.
- Muuta kosteutta.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi kosteudella.

## Kestoajojen 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 kohonusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

Antamalla 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.

■ Valitse ☺ tai Ajastin.

■ Aseta haluamasi ajat.

■ Vahvista valitsemalla OK.

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), höyrynvähennystoiminto kytkeytyy päälle automaattisesti valmistustoiminnon päättyttyä.

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

## Asetettujen kestoajojen muuttaminen

■ Valitse ☺, kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.

■ Kosketa haluamaasi aikaa ja muuta sitä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

## Asetettujen kestoajojen poistaminen

■ Valitse ☺, kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.

■ Kosketa haluamaasi aikaa.

■ Valitse poista.

■ Vahvista valitsemalla OK.

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.

# Käyttö

## Valmistustoiminnon lopettaminen

Kun lopetat valmistustoiminnon, uunivastukset ja uunivalaisin kytkeytyvät pois päältä. Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kesto-aikaa

- Valitse Lopeta.

Päävalikko tulee näkyviin.

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto-aika

- Valitse Lopeta.

Lopetetaanko kypsennystoiminto? tulee näkyviin.


- Valitse kyllä.

Päävalikko tulee näkyviin.

## 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 lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, kannattimiin, varusteisiin, kuumaan ruokaan ja luukun lasiin.

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

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

Kun suljet uuniluukun, uuni jatkaa toimintaansa.


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

Höyrykypsennyksessä sekä ohjelmissa ja käyttötavoissa, jotka käyttävät pelkästään höyrykypsennystä, jäljellä oleva 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 kanssa (toimintatapaa **Eco-Kiertoilma**  lukuunottamatta), ja se on kytkettävä päälle joka kerta erikseen.



Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

■ Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia:

- Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsäviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla **Ylä-/Alalämpö** 

## Booster

Tehdasasetuksena **Booster-toiminto** on käytössä (**Asetukset | Booster | Päällä**) seuraavien toimintatapojen kanssa:

- 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, rengasmaisen lämpövästus ja kiertoilmapuhallin ovat päällä samanaikaisesti.

Nopeasti kypsävien 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.

■ Avaa vetovalikko.

**Booster** näkyy oranssina.

■ Valitse **Booster**.

**Booster** näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

■ Sulje vetovalikko.

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

# Käyttö

## Esilämmitys

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

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

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

## Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

Toiminto Esilämmitys on kytkettävä päälle erikseen jokaista valmistuskertaa varten.

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

### ■ Avaa vetovalikko.

Esilämmitys näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

### ■ Valitse Esilämmitys.

Esilämmitys näkyy oranssina.

### ■ Sulje vetovalikko.

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

### ■ Laita valmistettava tuote uuniin, heti kun näyttöön tulee siitä kehotus.

### ■ Vahvasta 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.

### ■ Avaa vetovalikko.

Crisp function näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.


### ■ Valitse Crisp function.

Crisp function näkyy oranssina.

### ■ Sulje vetovalikko.

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

## Kosteutusjaksojen käynnistäminen

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

Voit käynnistää kosteutusjaksoja heti, kun näyttöön tulee Kost.jakso ja Aloitus näkyy vihreällä pohjalla.

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

### ■ Valitse Aloitus.

Kosteutusjakso käynnistyy. Se kestää n. 1 minuutin.

### ■ Käynnistä muut kosteutusjaksot samalla tavalla, kun Aloitus näkyy taas vihreällä pohjalla.

## Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

### ■ Kosketa valittuna olevan toimintatavan symbolia.

### ■ Jos olet asettanut kestoajan, vahvista ilmoitus Keskeytetäänkö toiminto? valitsemalla kyllä.

### ■ Valitse uusi toimintatapa.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

### ■ Aseta arvot kyseistä valmistustoimintoa varten ja vahvista valitsemalla OK.

# 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.

- Paksuseinäiset 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 herkät 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. Höyrykypsennyksellä ei kuitenkaan voi ruskistaa.

### Yleispelti ja ritilä

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

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

### Putoamisen estävä rajoitin

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

# 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

Toimintatavat  | Eco-Höyrykypsennys 

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Huomioi kypsennysaikoja, lämpötiloja ja mahdolliset valmistusta koskevat ohjeet.

### Kypsennysajan valinta

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja.

- Valitse aluksi lyhin aika. Tarvittaessa voit jatkaa kypsennystä.

## Vihannekset

### Tuoretuotteet

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

### Pakasteet

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

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

Pilko isommat, yhteen jäätyneet palaset. Katso kypsennysaika pakkauksesta.

### Valmistusastiat

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

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

Valmista nesteessä kypsennettävät kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä valmistusastioissa.

## Kannatintaso

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

## Kypsennysaika

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

kiinteät perunat, lohkoina:

n. 17 minuuttia

kiinteät perunat, halkaistuina:

n. 20 minuuttia

## Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Kasvikset | ... |  
tai

Toimintatavat  | 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<br>kokonaisina             | 27–29   |
| halkaistuina   | 21–22   |
| lohkoina   | 16–18   |
| Enimmäkseen kiinteät perunat, kuorittuina<br>kokonaisina | 25–27   |
| halkaistuina   | 19–21   |
| lohkoina   | 17–18   |
| Jauhoiset perunat, kuorittuina<br>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

| <b>Kasvikset</b>                          | <b>🕒 [min]</b> |
|---|----------------|
| 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, purotaimenelle, suutarille, ankeriaalle ja lohelle.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Kala | ... | Höyrykypsennys

tai

Toimintatavat  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 Erikoisohjelmat – Sulatus).

### Esivalmistelu

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

### Valmistusaika (kesto)

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

## Vinkkejä

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

## Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Liha | ... | Höyrykypsennys

tai

Toimintatavat  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. Kosteu- den imeytyminen on eri riisilaaduilla eri- lainen, joten nesteen ja riisin suhde vaih- telee.

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

## Valmistusastiat

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

## Esivalmistelut

Huuhtelee riisi ennen kypsennystä. Jos huuhtelet riisin kypsennysastiassa, kaa- da vesi tarkkaan pois.

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

Jos käytät "astiamenetelmää", kaada haluamasi määrä riisiä mittana käyttä- määsi astiaan, ja kaada se sitten kyp- sennysastiaan. Mittaa lopuksi tarvittava nestemäärä (ks. taulukko) samalla as- tialla ja kaada se riisin päälle.

Levitä riisi tasaisesti kypsennysastian pohjalle.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Riisi | ... |




tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

|                              |  :  |  [min] |
|------------------------------|---|--|
| <b>Pitkäjyväinen riisi</b>   |   |  |
| 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  |
| <b>Pyöreäjäyväinen riisi</b> |   |  |
| Riisipuuro                   | 1 : 2,5   | 30   |
| Risotto                      | 1 : 2,5   | 18–19  |

 :  Riisin suhde nesteeseen,  valmis- tusaika

# 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  Auto | Vilja | ... |

tai

Toimintatavat  Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

|                     | Suhde<br>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

### Kuivat tuotteet

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

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

### 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

Toimintatavat  Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

| Tuoretuotteet              | 🕒 [min] |
|----------------------------|---------|
| Gnocchi                    | 2       |
| Cappelletti                | 1       |
| Ravioli                    | 2       |
| Spätzle                    | 1       |
| Tortellini                 | 2       |
| <b>Kuivapasta, vedessä</b> |         |
| 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  Auto | Tuorepasta | ... |

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

🕒 Valmistusaika

## Palkokasvit, kuivatut

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

**Linssejä** ei tarvitse liottaa.

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Palkovihannekset | ... |

tai

Toimintatavat  Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

🕒 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

| Liottamattomat               |                             |         |
|------------------------------|-----------------------------|---------|
|                              | Suhde<br>palkokasvi : neste | 🕒 [min] |
| <b>Pavut</b>                 |                             |         |
| 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   |
| <b>Linssit</b>               |                             |         |
| Ruskeat linssit              | 1 : 2                       | 13–14   |
| Punaiset linssit             | 1 : 2                       | 7       |
| <b>Herneet</b>               |                             |         |
| 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  Auto | Kananmunat | ... |

tai

Toimintatavat  Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: ks. taulukko

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

🕒 Valmistusaika

# Höyrykypsennys

## Hedelmät ja marjat

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

**Vinkki:** Voit käyttää talteen otetun mehun täytekakun kiilteen valmistamiseen.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Hedelmät ja marjat | ... |

tai

Toimintatavat  | 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  Auto | Makkaratuotteet | ... |

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 90 °C

Aika: ks. taulukko

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

🕒 Valmistusaika

## Äyriäiset

### Esivalmistelu

Sulata pakastetut äyriäiset ennen niiden kypsentämistä.

Kuori äyriäiset, suolista ne ja pese.

### Valmistusastiat

Voitele reiälliset höyrytysastiat.

### Valmistusaika (kesto)

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

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Äyriäiset | ... |

tai

Toimintatavat  | 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  Auto | Simpukat | ... |

tai

Toimintatavat  | 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 – Höyryn vähennys).

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

### Kannatintaso

Työnnä valuvat (kuten kala) tai värjäävät (kuten punajuuri) elintarvikkeet yleispelini 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 kalalaiset 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 riitilälle.
- 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 jääveteen ja anna niiden jäähtyä kokonaan. Säilytä jäähtyneitä tuotteita enintään 5 °C:n lämpötilassa. Näin niiden laatu ja maku säilyvät ja säilyvyysaika pitenee.  
**Poikkeus:** Linnun liha on nautittava heti kypsennyksen jälkeen.
- Leikkaa 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.

## Sous-vide-toimintatavan 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 Toimintatavat .
- 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 |         |         |
| <b>Kala</b>   |                 |        |         |         |
| 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      |
| <b>Kasvikset</b>  |                 |        |         |         |
| 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      |
| <b>Hedelmät ja marjat</b>                               |                 |        |         |         |
| 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   |
| <b>Muuta</b>  |                 |        |         |         |
| 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* |         |
| <b>Liha</b>                                   |                 |        |         |        |         |
| 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

Toimintatavat  | 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]             |                    | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|---|---------------------|--------------------|----------------------|
|   | medium <sup>1</sup> | kypsä <sup>1</sup> |                      |
| <b>Liha</b>   |                     |                    |                      |
| 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                   |
| <b>Kasvikset</b>  |                     |                    |                      |
| Kukkakaali, paloitetu, keskisuuret, suuret palat <sup>3</sup> | 85                  |                    | 15                   |
| Kyssäkaali, viipaleina <sup>3</sup>                           | 85                  |                    | 10                   |
| <b>Hedelmät ja marjat</b>                                     |                     |                    |                      |
| Ananas, lohkoina  | 85                  |                    | 10                   |
| <b>Muuta</b>  |                     |                    |                      |
| Pavut, valkoiset, liotettu, suhde 1 : 2 (pavut : neste)       | 90                  |                    | 10                   |
| Salottisipuli, kokonaisena                                    | 85                  |                    | 10                   |

🌡️ lämpötila, 🕒 aika


<sup>1</sup> Kypsyysaste

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

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

<sup>3</sup> Lämmitä uudelleen vain kastikkeessa valmistettuna.

## Kuumennus

Käytä Sous-vide-kypsennettyjen elintarvikkeiden lämmitykseen toimintata-  
paa Sous-vide  (ks. kappale Sous-vi-  
de – Uudelleenlämmitys).

Yhdistelmähöyryuunissa elintarvikkeet kuumenevat hellävaraisesti, ne eivät kuu-  
vu tai jälkikypsy. Ne kuumenevat tasai-  
sesti eikä niitä tarvitse välillä sekoittaa.  
Voit kuumentaa valmiita lautasannoksia  
(liha, kasvikset, perunat) yhtä hyvin kuin  
yksittäisiä elintarvikkeita.

### Valmistusastiat

Pienet ruokamäärät voit kuumentaa lau-  
tasella, mutta suuret määrät pitää kuu-  
mentaa valmistusastiassa.

### Aika

Aseta yhtä ruoka-annosta varten ajaksi  
10–12 minuuttia. Jos lämmität kerrallaan  
useita lautasellisia, valitse vähän pitem-  
pi 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 si-  
tä alhaisempi kosteusprosentti valmis-  
tuksen aikana.

### Vinkkejä

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

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää läm-  
mityksen ajaksi.

## Asetukset

Erikoisohjelmat  | Kuumennus

tai

Toimintatavat  | Yhdistelmä-  
kypsennys  | Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus 

Lämpötila: ks. taulukko

Kosteus: ks. taulukko

Aika: ks. taulukko

# Erikoisohjelmat

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


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

🌡️ lämpötila, 💧 kosteus, ⌚ aika

\* Ajat koskevat ruokia, jotka kuumennetaan lautasella.

## Sulatus

Yhdistelmähöyryuunissa sulattamalla pakasteet sulavat huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä.

 Bakterien 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-/jälkikäsitteily

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

Erikoisohjelmat  | Sulatus tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Sulatusaika: ks. taulukko

Tasausaika: ks. taulukko

# Erikoisohjelmat

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

| Pakaste   | Määrä | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|---|-------|---------|---------|---------|
| <b>Maitotuotteet</b>                            |       |         |         |         |
| 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   |
| <b>Hedelmät ja marjat</b>                       |       |         |         |         |
| 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   |
| <b>Kasvikset</b>                                |       |         |         |         |
| yhtenä kimpaleena pakastetut                    | 300 g | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Kala</b>                                     |       |         |         |         |
| 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       |
| <b>Valmisruoat</b>                              |       |         |         |         |
| Liha, kasvikset, lisukkeet/<br>pataruoat/keitot | 480 g | 60      | 20–25   | 10–15   |



# Erikoisohjelmat

| Pakaste                              | Määrä         | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--------------------------------------|---------------|---------|---------|---------|
| <b>Liha</b>                          |               |         |         |         |
| 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   |
| <b>Linnut</b>                        |               |         |         |         |
| 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   |
| <b>Leivonnaiset</b>                  |               |         |         |         |
| Voitaikina-/hiivataikinaleivonnaiset | –             | 60      | 10–12   | 10–15   |
| Kakkutaikinaleivonnaiset             | 400 g         | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Sämpylät/leivät</b>               |               |         |         |         |
| 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

# Erikoisohjelmat

## 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 rutilälle (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.
- Vältä ruoka-aineiden kuivumisen, kun viimeistelet ruoka-annokset kastikkeella tai marinadilla. Vaihtoehtoisesti voit käyttää juustoa tai pekonia.

## Erlaisista 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.

# Erikoisohjelmat

## Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkin- taan

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          |

## Mix & Match -erikoisohjelman käyttö

Elintarvikkeita ei tarvitse peittää kuumennuksen tai kypsennyksen ajaksi.

- Valmistele elintarvikkeet tarvittaessa.
- Valitse 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 Jatkokypsennys.

## 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 lehtitainakäärö, valmiiksi paistettu                     | _ □ ■ □ □ _ _                        |
| Tofu-pihvi <sup>1</sup> , kypsä                                | _ □ □ ■ □ _ _                        |
| Sämpylä, esipaistettu tai valmiiksi paistettu, pakattu         | _ _ □ ■ □ _ _                        |
| Juustohampurilainen, valmiiksi paistettu                       | _ _ □ ■ _ _ _                        |
| Chili con Carne <sup>1</sup> , 2 cm paksu, valmiiksi paistettu | _ _ _ □ ■ □ _                        |
| Ciabattini, esipaistettu tai valmiiksi paistettu, pakattu      | _ _ _ ■ □ _ _                        |
| Flammkuchen, valmiiksi paistettu                               | _ □ ■ □ _ _ _                        |
| Lihasuikaleet <sup>1</sup> , esikypsennetty tai kypsä          | □ □ ■ □ □ _ _                        |
| Lihapulla <sup>1</sup> (porsaanlihasta), 60 g, kypsä           | _ _ _ □ ■ □ _                        |
| Kevätkäärlyle, 100 g, kypsä                                    | _ _ _ _ □ ■ □                        |
| Kaiserschmarrn-pannukaku <sup>1</sup> , pakaste, sulatettu     | _ □ □ ■ □ □ _                        |
| Peruna, enimmäkseen kiinteä, viipaleina, kypsä                 | _ _ □ ■ □ _ _                        |
| Perunataskut, kypsä  | _ _ □ □ ■ □ _                        |
| Lasagne <sup>1</sup> , 3 cm paksu, kypsä                       | _ _ _ ■ □ _ _                        |
| Makaronilaatikko <sup>1</sup> , 4,5 cm paksu, kypsä            | _ _ _ □ ■ _ _                        |
| Ohukaiset <sup>1</sup>   | _ _ □ ■ □ _ _                        |
| Pizza, kypsä   | □ □ ■ □ □ □ _                        |
| Quiche, 3,5 cm paksu, kypsä                                    | _ _ _ _ □ ■ □                        |
| Raastepihvi <sup>1</sup> , kypsä                               | _ _ _ ■ □ _ _                        |
| Röstikolmiot, kypsä  | _ _ _ □ ■ □ _                        |
| Leike, kypsä   | _ _ □ ■ □ □ _                        |

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

# Erikoisohjelmat

## Elintarvikkeiden kypsennys erikoisohjelmalla Kypsennys rapeaksi

| Tuote                                     | Valmistusohje                               | Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus |
|---|---|--------------------------------------|
| <b>Liha<sup>1</sup></b>                   |   |                                      |
| 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                 | ___ _ _ _ _ _ ■                      |
| <b>Kala<sup>1</sup></b>                   |   |                                      |
| 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                | _ □ □ □ ■ _ _ _                      |
| <b>Kasvikset</b>                          |   |                                      |
| 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                | □ □ ■ □ _ _ _ _                      |

| Tuote   | Valmistusohje                               | Ruskistusaste-segmenttipalkin asetus |
|---|---|--------------------------------------|
| Paprika, suurina paloina, raaka                           | marinoitu                                   | □□□■□_ _                             |
| Kesäkurpitsa, 2 cm viipaleina, raaka                      | marinoitu                                   | _ □□■□□_ _                           |
| <b>Pasta &amp; riisi</b>                                  |   |                                      |
| 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                                      | –   | □□■□_ _ _ _                          |
| <b>Pizza yms.</b>   |   |                                      |
| Paneroitu Camembert, 25 g, pakaste                        | sulatettu                                   | ■□□□_ _ _ _                          |
| Patonki, pakastettu tai esipaistettu                      | sulatettu                                   | □■_ _ _ _ _                          |
| Sämpylät, pakastettu tai esipaistettu                     | sulatettu                                   | □■□_ _ _ _                           |
| Juustohampurilainen, esipaistettu                         | –   | ■_ _ _ _ _ _                         |
| Taatelit pekonissa, raaka                                 | –   | _ □□■□_ _ _                          |
| Flammkuchen-rieska, raaka                                 | Käytä kylmäaltaasta ostettua valmistaikinaa | _ _ □■□_ _ _                         |
| Kevätkääryle, 100 g, pakaste                              | sulatettu                                   | _ □■□_ _ _ _                         |
| Grillijuusto, 90 g, esikypsennetty                        | –   | _ _ _ _ □■□                          |
| Perunataskut, pakaste                                     | sulatettu                                   | ■□_ _ _ _ _                          |
| Gnocchi, esikypsytetty                                    | voita, suolaa, juustoa                      | ■_ _ _ _ _ _                         |
| Perunaletut (valm.taikina), raaka                         | kevyesti öljytty                            | _ _ □■□_ _ _                         |
| Schupfnudeln-pastaa, esikypsytetty                        | –   | □□■□□□_ _                            |
| Tofu-pihvi, 80 g, kypsä                                   | –   | ■_ _ _ _ _ _                         |
| Pizza, kypsä  | –   | □■□_ _ _ _                           |
| Röstikolmiot, pakaste                                     | sulatettu                                   | ■□_ _ _ _ _                          |
| Sipulipiirakka, 2,5 cm paksu                              | esipaistettu                                | _ _ _ _ _ ■□                         |
| <b>Jälkiruoat</b>   |   |                                      |
| Kaiserschmarrn-pannukaku, kypsä                           | –   | _ □□■□□_ _                           |

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

# Erikoisohjelmat

## Erikoisohjelmalla Hellävarainen kypsennys valmistettavaksi sopivat elintarvikkeet

| Tuote   | Valmistusohje                                  |
|---|--|
| <b>Liha<sup>1</sup></b>                             |  |
| 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                        | –  |
| <b>Kala<sup>1</sup></b>                             |  |
| Purotaimen, kokonainen, 350 g, raaka                | maustettu, täyte: voita, yrttejä               |
| Ruijanpallaspihvi, 3 cm paksu, raaka                | marinoitu                                      |
| Turskafilee, 3,5 cm paksu, raaka                    | marinoitu                                      |
| Lohifilee, 3 cm paksu, raaka                        | maustettu                                      |
| Merilohifilee, 180 g                                | kuorrutus: pinaattia ja ranskankermaa          |
| Tonnikalafilee, 3 cm korkea, raaka                  | marinoitu                                      |
| Wels-varras, 50 g kuutioina                         | marinoitu, pekoniin kääritty                   |
| <b>Kasvikset</b>                                    |  |
| 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                                      |



| Tuote   | Valmistusohje                   |
|---|---------------------------------|
| <b>Pasta &amp; riisi</b>                                  |                                 |
| 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        |
| <b>Pizza yms.</b>   |                                 |
| Gnocchi, esikypsytetty                                    | suolaa, voita                   |
| Perunamuusi, valmis                                       | –                               |
| Schupfnudeln-pastaa, esikypsytetty                        | suolaa, voita                   |

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

# Erikoisohjelmat

## 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 Erikoisohjelmat  | Menukypsennys.

■ Valitse haluamasi ruoka-aine.

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

■ Valitse haluamasi arvot ja vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

■ Valitse Lisää seuraava kypsennettävä.

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

■ Toista tarvittaessa kolmannen ruoka-aineen osalta.

Kun kuittaa kysymyksen Aloita Menu-kypsennys, 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 vihannekset nopeasti ennen niiden umpioimista, jotta ne säilyttävät värinsä (ks. kappale Erikoisohjelmat – Ryöppäys).

## Täyttömäärä

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

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

### Liha ja makkara

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

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

### Vinkkejä

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

### Elintarvikkeiden umpiointi

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

### Asetukset

Erikoisohjelmat  | Umpioiminen tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: ks. taulukko

Umpiointiaika: ks. taulukko

# Erikoisohjelmat

Taulukon ajat ovat suuntaa antavia.

| Umpioitava tuote                 | 🌡️ [°C] | ⌚* [min] |
|----------------------------------|---------|----------|
| <b>Marjat</b>                    |         |          |
| Viinimarjat                      | 80      | 50       |
| Karviaismarjat                   | 80      | 55       |
| Puolukat                         | 80      | 55       |
| <b>Kivelliset hedelmät</b>       |         |          |
| Kirsikat                         | 85      | 55       |
| Keltaiset luumut                 | 85      | 55       |
| Luumut                           | 85      | 55       |
| Persikat                         | 85      | 55       |
| Reine Claude -luumut             | 85      | 55       |
| <b>Siemenkodalliset hedelmät</b> |         |          |
| Omenat                           | 90      | 50       |
| Omenasose                        | 90      | 65       |
| Kvittenit                        | 90      | 65       |
| <b>Kasvikset</b>                 |         |          |
| Pavut                            | 100     | 120      |
| Härkäpavut                       | 100     | 120      |
| Kurkut                           | 90      | 55       |
| Punajuuret                       | 100     | 60       |
| <b>Liha</b>                      |         |          |
| 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 hiivataikinalleivonnaiset. 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 tölkkejä, 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       | <br> | 1<br>2 | 30<br>160 | 100<br>30 | 10<br>30–35 |

🌡️ lämpötila, ΔΔ kosteus, 🕒 umpiointiaika

 ylä-/alalämpö,  yhdistelmäkypsennys + ylä-/alalämpö

# Erikoisohjelmat

## Kuivattaminen

Käytä elintarvikkeiden kuivaamiseen vain erikoisohjelmaa Kuivattaminen tai toimintatapaa Yhdist.kyps. & 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

Erikoisohjelmat  | Kuivattaminen

Lämpötila: ks. taulukko

Kuivausaika: ks. taulukko

tai

Toimintatavat  | Yhdistelmäkypsen-


nys  | Yhdist.kyps. & 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”.

## 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

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C

Aika: 40–70 minuuttia

# Erikoisohjelmat

---

## Ryöppäys

Pakastettaviksi tarkoitetut kasvikset tulisi kiehua 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

Erikoisohjelmat  | Ryöppäys

tai

Toimintatavat  | 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

Erikoisohjelmat  | Astioiden desinfiointi

Aika: 1 minuutti – 10 tuntia

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 100 °C


Aika: 15 minuuttia




## Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähydy 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 uunist.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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


Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunist.

## Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa jopa 2 tuntia.

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

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Lämpimänäpito.
- Laita lämpimänä pidettävä ruoka uuniin ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.

# Erikoisohjelmat

## 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

Erikoisohjelmat  | Hiivataikinan kohotus tai

Toimintatavat  | Yhdistelmä- kypsennys  | Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus 

Lämpötila: 30 °C

Kosteus: 100 %

Aika: ks. resepti

## Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Kosteiden pyyhkeiden lämmitys

tai

Toimintatavat  | 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

Toimintatavat  | Höyrykypsennys 

Lämpötila: 90 °C

Aika: 1 minuutti

## Hunajan pehmentäminen

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

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  | Erikoisohjelmat | Hunajan pehmentäminen

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 60 °C

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

Jos haluat, että hunajan ravintoaineet ja aromi säilyvät mahdollisimman hyvin, valitse seuraavat asetukset:

Toimintatavat  | Yhdistelmäkypsennys  | Yhd.kypsennys & Ylä-/alalämpö

Lämpötila: 37 °C

Kosteus: 100 %

Aika: kunnes hunaja on tasaisen notkeaa

## Suklaan sulatus

Voit sulattaa yhdistelmähöyryuunissa kaiken tyyppistä 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

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 65 °C

Aika: 20 minuuttia

# Erikoisohjelmat

## Silavan sulatus

Pekoni ei ruskistu höyryuunissa.

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Erikoisohjelmat | Silavan sulatus

tai

Toimintatavat  | 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 höyrynkästävällä kelmulla.

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Erikoisohjelmat | Sipulien haudutus

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

## Omenien säilyvyyden parantaminen

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

### Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Hedelmät ja marjat | Omenat | kokonainen

tai

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 50 °C

Käsitteilyaika: 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

Toimintatavat  | Höyrykypsennys

Lämpötila: 100 °C

Aika: 4 minuuttia

## Marmeladi

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

### Tölkit

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

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

### Esivalmistelu

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

Soseuta hedelmät, koska muuten marmeladista ei tule kiinteää. Lisää hedelmäsoseseen tarvittava määrä hyytelösokeeria (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

Toimintatavat  | Yhdistelmä- kypsennys  | Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus

Lämpötila: 150 °C

Kosteus: 0 %

Aika: 35–45 minuuttia

# Erikoisohjelmat

## 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 pois ottamisen jälkeen kylmässä vedessä, muuten niiden kuori ei irtoa.

### Asetukset

Toimintatavat  | Grilli laaja

Teho: 3

Aika: ks. taulukko

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

🕒 Aika

## Asetukset

Toimintatavat  | 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 valmistusastiaan. Tölkit eivät saa koskettaa toisiaan.
- Aseta tölkit jääkaappiin välittömästi toiminnon päätyttyä. Älä liikuttele tölkkejä tarpeettomasti.

## Asetukset

Automaattiohjelmat  Auto | Erikoisohjelmat | Jogurtin valmistus

tai

Toimintatavat  | 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 automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Joissakin automaattiohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria. Noudata kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettuja ohjeita.

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

**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. Aseta haluamasi kypsyyss- tai ruskistusaste koskettamalla sopivaa segmenttiä.
- Joissakin paisto-ohjelmissa voit lisäksi valita toiminnon *Kosteuspaisto*. Liha kypsyy tällöin matalammassa lämpötilassa hellävaraisesti ja mureaksi ja kypsennysaika on tavallista pidempi. Kosteudenlisäys auttaa saavuttamaan optimaalisen kypsennys- ja ruskistustuloksen: Lihasta tulee erittäin mureaa ja mehukasta. Se kypsyy kauttaaltaan tasaisen kypsäksi, ja pinta tulee kauniin ruskeaksi ja rapeaksi. Lihan pintaa ei tällöin tarvitse ruskistaa pannulla ennen uuniin laittamista. Tällöin ei tarvita paistolämpömittaria, kuten toiminnossa *Paisti*, ja voit asettaa toiminnolle alkamis- tai päättymisajan sen mukaan, milloin haluat lihan olevan valmis tarjoiltavaksi.
- 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 Kypsennysvaiheiden näyttö saat näkyviin luettelon automaattiohjelman kypsennysvaiheista. Joissakin automaattiohjelmissä on lisäksi valikon kohta Näytä toiminnot. Tästä valikon kohdasta voit hakea esiin toimintoja, kuten milloin ruoka laiteaan uuniin tai ainesosia lisätään. Kun kypsennystoiminto on käynnissä, voit hakea nämä toiminnot näyttöön kohdasta **i** Info.
- Kun asetat valmistettavia ruokia kuumaan uuniin, ole varovainen, kun avaat luukun. Uunista voi tulla kuumaa höyryä. Astu askel taaksepäin ja odota hetki, kunnes höyry on haihtunut. Ole varovainen, ettet joudu kosketuksiin kuuman höyryn tai uunitilan kuumien pintojen kanssa. Palovammojen vaara.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkoaistaminen.
- Voit tallentaa automaattiohjelmiä myös kohtaan Omat ohjelmat.

## Haku

(kielen mukaan)

Kohdasta Automaattiohjelmat voit etsiä ohjelmaryhmien ja automaattiohjelmien nimiä.

Haku toimii tekstihakuna ja voit etsiä myös nimen osaa.

Olet päävalikossa.

- Valitse Automaattiohjelmat **Auto**.

Ryhmiä valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse Haku.

- Syötä kirjainnäppäimistöllä teksti, jota haluat etsiä, esim. "leipä".

Hakutulosten määrä tulee näkyviin näytön alariville.

Jos osumia ei löydy yhtään tai niitä löytyy yli 40, kenttä osumia jää pois käytöstä ja sinun on muutettava hakutekstiä.



- Valitse XXosumia .

Löydetyt ryhmät ja automaattiohjelmat tulevat näkyviin.

- Valitse haluamasi automaattiohjelma tai ryhmä ja sen jälkeen haluamasi ohjelma.

Automaattiohjelma käynnistyy.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

MyMiele   -valikkoon voit tallentaa usein käyttämiäsi toimintatapoja tai ohjelmia.

Tämä helpottaa erityisesti automaattiohjelmien käyttöä, kun sinun ei enää tarvitse selata kaikkia valikon tasoja läpi ohjelman käynnistääksesi.

**Vinkki:** Voit myös asettaa MyMiele-valikon aloitusnäytöksi (ks. kappale Asetukset – Aloitusnäyttö).

## Valintojen lisääminen

Voit lisätä MyMieleen jopa 20 valintaa.

- Valitse MyMiele  .
- Valitse Valinnan lisääminen.

Voit lajitella valinnat seuraavien alaotsikoiden alle:



- Toimintatavat
- Automaattiohjelmat  **Auto**
- Erikoisohjelmat  
- Omat ohjelmat  
- Hoito  

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valitsemasi alaotsikko ja sen symboli tulevat luetteloon.



- Suorita seuraavat valinnat samalla tavalla. Valittavana ovat nyt enää vain alaotsikot, joita et ole vielä valinnut.

## Valintojen poistaminen

- Valitse MyMiele  .
- Kosketa poistettavaa valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.
- Valitse poista.

Kyseinen valinta poistuu luettelosta.

## Valintojen siirtäminen

- Valitse MyMiele  .
- Kosketa siirrettävää valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.
- Valitse siirrä.

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

- Siirrä valinta.

Kyseinen valinta siirtyy valitsemaasi kohtaan.

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, kosketa Lisää ja lisää seuraava kypsennysvaihe asettamalla kesto aika. Vasta tämän jälkeen voit tallentaa tai käynnistää ohjelman.


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 ja toimi sitten kuten ensimmäistä kypsennysvaihetta ohjelmoidessasi.

Jos haluat tarkistaa asetuksia tai muuttaa niitä jälkikäteen, kosketa kyseistä kypsennysvaihetta.

- Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse tallenna.
- Nimeä ohjelma kirjainnäppäimistön avulla.

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kun nimi on valmis, valitse tallenna.


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.

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.
  - Kypsennysvaiheiden näyttö  
Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.
  - Näytä toiminnot  
Tarvittavat toiminnot, kuten ohjeet tuotteen laittamiseksi uuniin, tulevat näyttöön.
- Valitse haluamasi valikon kohta.


Ohjelma käynnistyy heti tai asettamasi 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 Sulje.


## Kypsennysvaiheiden muuttaminen


Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

- Valitse Omat ohjelmat .
  - Kosketa muutettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
  - Valitse muuta.
  - Valitse kypsennysvaihe, jota haluat muuttaa, tai valitse Lisää, jos haluat lisätä kypsennysvaiheen.
  - Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.
  - Jos haluat käynnistää muuttamasi ohjelman muuttamatta sitä, valitse käynnistä.
  - 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.

## Omien ohjelmien nimeäminen uudelleen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa muutettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse anna uusi nimi.
- Muuta ohjelman nimeä kirjainnäppäimistön avulla.


Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kun olet muuttanut ohjelman nimen, valitse tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvasta valitsemalla OK.
- Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.


## Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa poistettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse poista.
- Vahvasta valitsemalla kyllä.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

Valitsemalla Asetukset | Tehdasasetukset | Omat ohjelmat voit poistaa kaikki omat ohjelmat yhdellä kertaa.

## Oman ohjelman paikan vaihtaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa siirrettävää ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse siirrä.

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

- Vaihda ohjelman paikkaa.
- Ohjelma siirtyy valitsemaasi kohtaan.

# 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 struudelitaikinaleivonnaisia
  - 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 raa'aksi.
- 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 puutikku 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 lehtitainaleivonnaiset saavat kiiltävän, rapean pinnan.

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus 
- Yhdist.kyps.& Ylä-/alalämpö 
- Yhdistelmä kyps. & 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. Paistaa aika 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 murotaikinaileivonnaisten ja pakastesuolarinkielien paistoon.

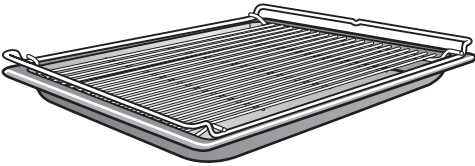
## Eco-Kiertoilma

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.

### Yhdistelmäkypsennys

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

Voit valita erilaisia toimintatapoja:

- Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus 
- Yhdist.kyps.& Ylä-/alalämpö 
- Yhdistelmäkyps. & 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 lihassäikeiden proteiinit avautuvat, mikä tekee lihasta erityisen mureaa.

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

# 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.

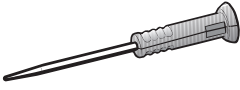
## Ylä-/Alalämpö

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

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

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

## Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi juuri sellaiseksi kuin haluat.

### Toimintaperiaate

Työnnä paistolämpömittarin koko metallikärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään. Kärjessä on lämpötila-anturi, joka mittaa tuotteen sisälämpötilaa paistamisen aikana.

Aseta sisälämpötila haluamasi kypsyyksien ja lihalajin mukaan. Voit valita sisälämpötilaksi 30–99 °C.

Kypsymisaikaan vaikuttavat monet tekijät: Mitä korkeampia uunin lämpötila ja kosteus ovat ja mitä ohuempi tuote on, sitä nopeammin sen sisälämpötila nousee asettamaasi astelukuun.

Sisälämpötilaa koskevat tiedot alkavat siirtyä höyryuunin elektroniikkaan paistolämpömittarin kahvassa olevan lähetimen ja yhdistelmähöyryuunin elektroniikan vastaanottoantennin välillä kulkevien radiosignaalien avulla heti, kun työnnät paistin lämpömittareineen uunitilaan.

Radiosignaali toimii moitteettomasti vain, kun uunin luukku on kiinni. Jos avaat luukun kesken uunin toiminnan, esim. paistin valesuon varten, radiosignaali katkeaa.

Signaali alkaa kulkea taas heti, kun suljet luukun. Todellinen sisälämpötila alkaa näkyä näytössä parin sekunnin kuluttua luukun sulkemisesta.

Paistolämpömittarin lämpötila-anturi rikkoutuu yli 100 °C:n lämpötilassa. Paistolämpömittarin rikkoutumisen vaaraa ei ole silloin, kun mittari on työnnetty paistettavan lihan sisään, sillä voit valita lihan sisälämpötilaksi enintään 99 °C.

Kun et käytä paistolämpömittaria, älä jätä sitä uunitilaan, vaan säilytä sitä aina säilytyskoteloissa.

### Paistolämpömittarin käyttömahdollisuuksia

Joissakin automaattiohjelmissa ja erikoisohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria.

Voit käyttää paistolämpömittaria myös omissa ohjelmissasi sekä seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Kiertoilma Plus
- Ylä-/Alalämpö
- Yhdist.kyps. & Kiertoilma Plus
- Yhdist.kyps.& Ylä-/alalämpö
- Höyrykypsennys
- Tehopaisto
- Kiertoilmagrilli
- Erikoisleivonnaiset

# Lihan paistaminen

## Tärkeitä ohjeita käyttöön

Jotta paistolämpömittari toimisi aina parhaalla mahdollisella tavalla, muista ehdottomasti noudattaa seuraavia ohjeita.

Paistolämpömittarin metallikärki voi mennä rikki.

Älä nosta lihaa ottamalla kiinni paistolämpömittarista.

- Älä käytä paistoastiana korkeita ja kaapeita metalliastioita, sillä ne saattavat heikentää radiosignaaleja.
- Älä aseta johdottoman paistolämpömittarin päälle metalliesineitä, esim. metallista yleispannun kantta tai alumiinifoliota, tai lämpömittarin yläpuolisille kannatintasoille ritilää ja yleispeltiä. Lasikantta voit kuitenkin käyttää.
- Älä käytä samanaikaisesti muiden valmistajien tavallisia metallisia paistolämpömittareita.
- Paistolämpömittarin kahva ei saa koskettaa nesteeseen, paistettavaan lihaan eikä paistoastian reunaan.
- Voit asettaa lihan astiaan tai ritilälle.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään siten, että sen lämpötila-anturi osuu suunnilleen lihan keskiosaan. Aseta lämpömittarin kahva vinosti ylöspäin, älä aseta sitä vaakasuoraan asentoon uunitilan nurkkaa tai ovea kohti.
- Kun valmistat lintupaistia, työnnä paistolämpömittarin kärki mieluiten rinnan paksuimpaan kohtaan. Tunnuksella linnun rintaa peukalon ja etusormen avulla, niin löydät paksuimman kohdan helpoiten.

- Metallikärki ei saa koskettaa luuta eikä osua liian rasvaiseen kohtaan. Rasvakudos ja luut voivat aiheuttaa toiminnon kytkeytymisen pois päältä liian aikaisin.
- Jos kypsennettävä liha on hyvin marmoroitunutta, valitse lihan sisälämpötilaksi korkein taulukossa ilmoitettu sisälämpötila.
- Jos käytät alumiinifoliota tai paistopussia, työnnä paistolämpömittari lihaan sen läpi. Vaihtoehtoisesti voit laittaa paistolämpömittarin lihan kanssa paistopussin sisään. Noudata paistopussivalmistajan ohjeita.
- Kun paistat hyvin ohuita tuotteita, kuten kalaa, voit työntää paistolämpömittarin niihin lähes vaakasuoraan. Valmista tuote tällöin lasisessa tai ke-raamisessa paistoastiassa, sillä metalliastian reunat estävät radiosignaalin kulkua.

Kun uuni ei toiminnan aikana jostain syystä tunnista paistolämpömittaria, näyttöruutuun tulee siitä kertova ilmoitus. Vaihda tällöin paistolämpömittarin asentoa paistettavassa tuotteessa.

## Paistolämpömittarin käyttö

- Ota paistolämpömittari esiin säilytyskotelosta ohjaustaulun takaa.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään.

Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti työnnä paistolämpömittari paksumpaan palaan.

Varmista, että mittarin kahva osoittaa vinoasti ylöspäin.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa tai automaattiohjelma.
- Aseta lämpötila ja tarvittaessa sisälämpötila.

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Valmistustoiminto päättyy heti, kun asettamasi sisälämpötila on saavutettu.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Paistolämpömittarin kahva voi tulla kuumaksi. Varo, ettet polta itseäsi.

Käytä patakintaita, kun vedät paistolämpömittarin ulos paistettavasta tuotteesta.

**Vinkki:** Jos tuote ei kaikesta huolimatta ole vielä kypsytynyt tarpeeksi, työnnä paistolämpömittari toiseen kohtaan tai aseta korkeampi sisälämpötila ja käynnistä paistotoiminto uudelleen.

## Valmistuksen siirtäminen myöhemmäksi, kun käytät paistolämpömittaria

Voit myös siirtää toiminnon käynnistymisen myöhemmäksi.

- Valitse Aloitus klo.


Pystyt arvioimaan paistamisen päättymisajan suurin piirtein, koska valmistus kestää paistolämpömittaria käytettäessä suunnilleen yhtä kauan kuin ilman paistolämpömittaria.

Et voi asettaa toimintoja Kesto ja Valmis klo, koska kesto-aika määräytyy paistin sisälämpötilan mukaan.


# Lihan paistaminen

---

## Sisälämpötilataulukko

| <b>Liha</b>  | <b> [°C]</b> |
|--|---|
| Vasikanpaisti  | 75–80   |
| Kassler  | 63  |
| Lampaanviulu<br>rosé<br>medium<br>kypsä                      | 64<br>76<br>82  |
| Lampaanseläke<br>rosé<br>medium<br>kypsä                     | 53<br>65<br>80  |
| Kauriinseläke<br>rosé<br>medium<br>kypsä                     | 60<br>72<br>81  |
| Naudanpaisti   | 80  |
| Naudan sisäfilee/<br>Paahtopaisti<br>rosé<br>medium<br>kypsä | 45<br>54<br>75  |
| Kamarallinen por-<br>saanpaisti/kinkku                       | 85  |
| Porsaan sisäfilee<br>rosé<br>medium<br>kypsä                 | 60<br>66<br>75  |
| Riista/ulkopaisti  | 85  |

 Sisälämpötila

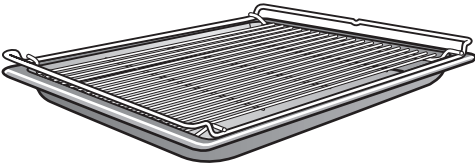
 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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 broilerin puolikkaat 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.

Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa.

Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla.

Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.

### Yhdistelmäkyps. & 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, ritilä ja FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 71 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 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 ja paistolämpömittarin puhdistus

Valmistusastiat ja paistolämpömittari ovat konepesun kestäviä.


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

## Kannattimien puhdistus

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

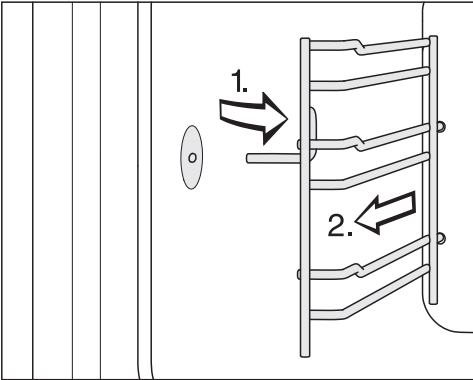
Jos haluat irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskot erikseen, noudata kappaleessa Laitteen osat – FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus ja irrotus annettuja ohjeita.

FlexiClip-teleskooppikiskoissa HFC 71 on PerfectClean-pinnoite. Noudata kappaleessa Puhdistus ja hoito – PerfectClean annettuja puhdistusohjeita.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



■ 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 myös 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.

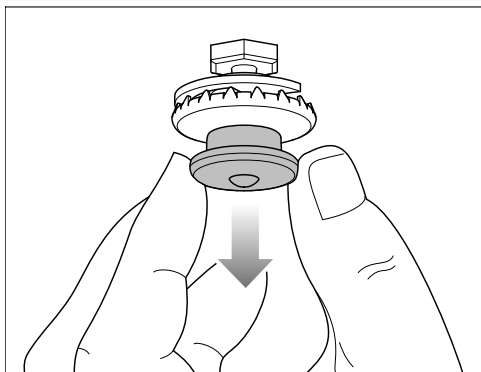
**!** Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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.

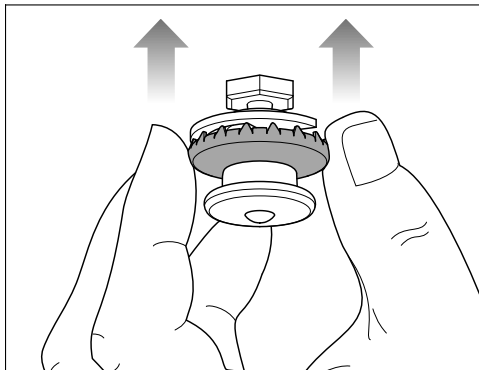
Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

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 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 Hoito Ⓞ | Kuivaus.

Kuivaustoiminto kestää noin 20 minuuttia.

### Huuhtelu

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

- Valitse 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 Hoito ☺ | Kalkinpoisto.

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

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

Jäljellä oleva aika tulee näyttöön. Kalkinpoisto käynnistyy.

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

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

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

## Kalkinpoiston päättyessä

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

## HydroClean

Käsin puhdistamisen sijaan voit puhdistaa uunitilan hoito-ohjelmalla HydroClean.

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

Suosittellemme, 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 lika- ja puhdistusainejäämät uunitilasta. Huuhteluvaiheen alussa ja sen aikana vesisäiliö täytyy täyttää puhtaalla vedellä useita kertoja ja tiivistyneen veden säiliö tyhjentää.

Viimeisenä on kuivausvaihe. Se käynnistyy, kun aikaa on jäljellä n. 30 minuuttia. Uunitilaan jääneet 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 Hoito .
- Valitse HydroClean.
- Valitse puhdistusteho likaisuusasteen mukaan.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Näyttöön tulee ohje *Odota*. Laite esivalmistelelee 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 ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä) (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:

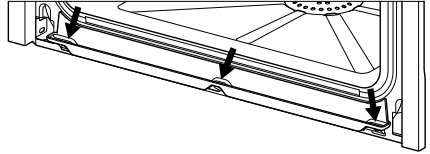
- Puhdista uunitila (myös pohjasiivilän alapuolelta) ja luukun sisäpinta huolellisesti puhtaalla ja kostealla mikrokuituliinalla tai sieniliinalla.
- Vahvasta valitsemalla OK.
- Tarkasta vedenkeruukouru ja poista siinä oleva vesi tarvittaessa, jotta yhdistelmähöyryuuni pystyy toimimaan optimaalisesti.

 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

- Valitse Sulje.
- 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.

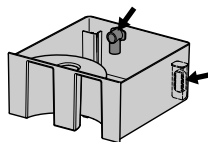
- Kun uunitila on jäähtynyt, poista mahdolliset jäämät luukun sisäpinnalta, vedenkeruukourusta ja luukun tiivisteistä puhtaalla, kostealla mikrokuitu- tai sieniliinalla.

**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.

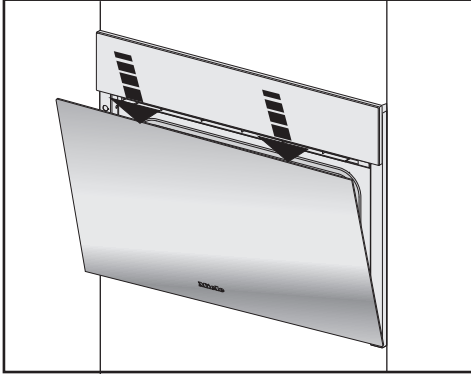
Suosittelamme, että peset tiivistyneen veden säiliön ennen seuraavaa ruoanvalmistuskertaa joko käsin tai astianpesukoneessa (ks. kappale Vesisäiliön ja tiivistyneen veden säiliön puhdistus).

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.

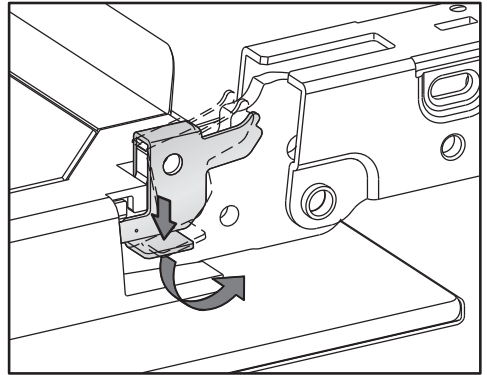


- Paina luukkua yläreunasta kaksin käsin lyhyesti alaspäin.

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



- Avaa luukku kokonaan.



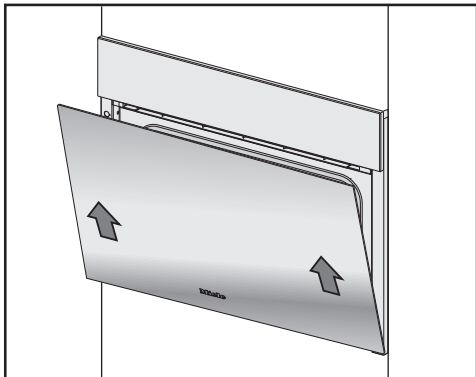
- Avaa ensin luukun saranoiden lukitus-salvat kääntämällä sangat vasteeseen asti kaltevaan asentoon.

Yhdistelmähöryuuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

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

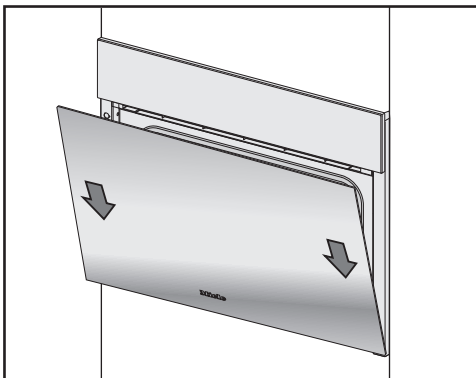
- Sulje luukku vasteeseen asti.

## Puhdistus ja hoito



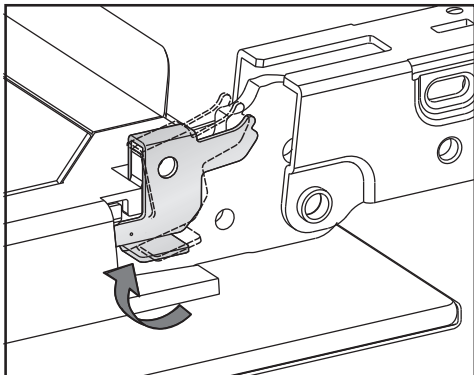
- Ota kiinni luukun sivuilta ja vedä sitä tasaisesti viistosti ylöspäin irti kannattimista. Varo ettei luukku pääse putoamaan.
- Aseta luukku pyyhkeen päälle.

### 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.

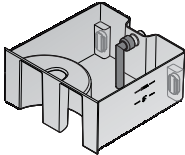


Useimmat päivittäisessä käytössä syntyvät häiriöt ja ongelmat voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoliikettä paikalle.

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://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"> <li>■ Aseta imuletku oikein paikalleen:</li> </ul>  |
| F11<br>F20 | <p>Poistoletkut ovat tukossa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suorita yhdistelmähöryruunin kalkinpoisto (ks. kapale Puhdistus ja hoito – Hoito).</li> <li>■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                         |
| F32        | <p>Luukku ei lukitu HydroClean-puhdistuksen ajaksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke yhdistelmähöryruunin virta pois päältä ja takaisin päälle.</li> <li>■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                     |
| F55        | <p>Käyttämäsi toimintatavan enimmäiskäyttöaika on ylitetty ja turvakatkaisu on lauennut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke yhdistelmähöryruunin virta pois päältä ja takaisin päälle.</li> </ul> <p>Yhdistelmähöryruuni on jälleen heti käyttövalmis.</p>         |
| F138       | <p>Yhdistelmähöryruuni ei ole tiivis. Pohja-altaassa on vettä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke yhdistelmähöryruunin virta pois päältä ja takaisin päälle.</li> <li>■ Jos virheilmoitus tulee uudelleen näkyviin, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>          |


# Vianetsintä

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

**Odottamaton käyttäytyminen**

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

## Vianetsintä

| Ongelma   | Syy ja toimenpide  |
|---|--|
| <b>Hipaisupainikkeet tai lähestymisanturi eivät reagoi.</b> | Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi eivät reagoi yhdistelmähöryuunin virran ollessa pois päältä.<br>■ Hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat taas heti, kun kytket yhdistelmähöryuunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat myös silloin, kun yhdistelmähöryuunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö   QuickTouch   Päällä. |
|   | Lähestymisanturi on otettu pois käytöstä.<br>■ Muuta lähestymisanturin asetusta kohdassa Asetukset   Lähestymisanturi.   |
|   | Lähestymisanturi on rikki.<br>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.   |
|   | Yhdistelmähöryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon.<br>■ Varmista, että yhdistelmähöryuunin pistotulppa on pistorasiassa.<br>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.  |
|   | Jos näyttökään ei reagoi, ohjausjärjestelmässä on toimintahäiriö.<br>■ Kosketa virtakytkintä  , kunnes näyttö pimenee ja yhdistelmähöryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.  |

## Käytöstä aiheutuvat äänet




| Ongelma  | Syy ja toimenpide   |
|--|---|
| <b>Yhdistelmähöyryuunista kuuluu hurinaa käytön aikana sekä virran pois päältä kytkemisen jälkeen.</b> | Tämä ääni ei ole merkki mistään virhetoiminnosta tai viasta. Hurina syntyy veden pumppaamisesta sisään ja ulos.   |
| <b>Laitteesta kuuluu ääntä, vaikka olet kytkenyt sen pois päältä.</b>                                  | 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  |
|---|--|
| <b>Leivonnaiset eivät kypsy reseptissä ilmoitetussa ajassa.</b>     | Asettamasi lämpötila ei vastaa reseptissä ilmoitettua paistolämpötilaa.<br>■ Muuta lämpötilaa.   |
|   | Olet muuttanut reseptiä. Esimerkiksi munien tai nesteen lisääminen pidentää paistoaikaa.<br>■ Muuta lämpötilaa ja/tai paistoaikaa muutettua reseptiä vastaavaksi.  |
| <b>Leivonnaiset ruskistuvat hyvin epätasaisesti.</b>                | Olet valinnut liian korkean lämpötilan.  |
|   | Olet paistanut tuotteita enemmän kuin kahdella kannatintasolla samanaikaisesti.<br>■ Käytä leivonnaisten paistoon enintään kahta kannatintasoa.  |
| <b>Uunitilassa on vielä liikaa HydroClean-puhdistuksen jälkeen.</b> | Olet valinnut liian pienen puhdistustehon.<br>■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen ja käytä suurempaa tehoa.  |
|   | Et ole pyyhkinyt uunitilaa riittävän hyvin tai lainkaan ennen kuivausvaiheen alkua.<br>■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen.<br>■ Pyyhi uunitila huolellisesti kostealla liinalla, kun näyttöön tulee siitä ilmoitus. |

# Vianetsintä

## Yleiset ongelmat tai tekniset häiriöt

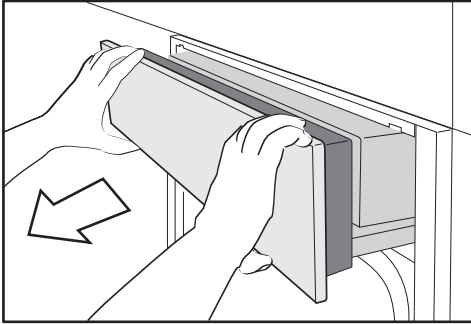
| Ongelma  | Syy ja toimenpide   |
|--|---|
| <b>Yhdistelmähöyryuunin virta ei kytkeydy päälle.</b>  | <p>Sulake on lauennut.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi).</li></ul> <p>Kyseessä voi olla tekninen häiriö.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

| Ongelma   | Syy ja toimenpide  |
|---|--|
| <p><b>Olet laittanut Hydro-Cleaner-puhdistusainetta vesisäiliöön.</b></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"> <li>■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä, jotta puhdistustoiminto keskeytyy.</li> <li>■ Tyhjennä vesisäiliö ja huuhtelee se huolellisesti.</li> <li>■ Käynnistä HydroClean-puhdistus tarvittaessa uudelleen.</li> </ul> <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"> <li>■ Käynnistä HydroClean-puhdistus uudelleen.</li> </ul> |

# Vianetsintä

## Ohjaustaulun avaaminen ja sulkeminen manuaalisesti

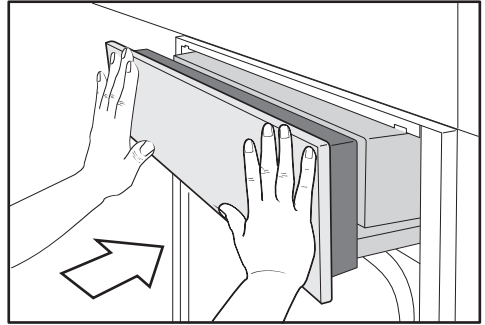
- Avaa luukku varovasti.



- 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.

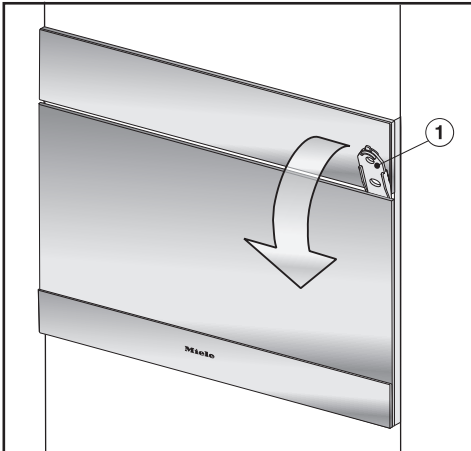


## Luukun avaaminen käsin

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

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

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



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

## Erikseen ostettavat lisävarusteet

---

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

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

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

### Valmistusastiat

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

- eri kokoisia reiällisiä valmistusastioita
- eri kokoisia reiättömiä valmistusastioita
- erikokoisia 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

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://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](http://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.

# Asennus

---

## 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.

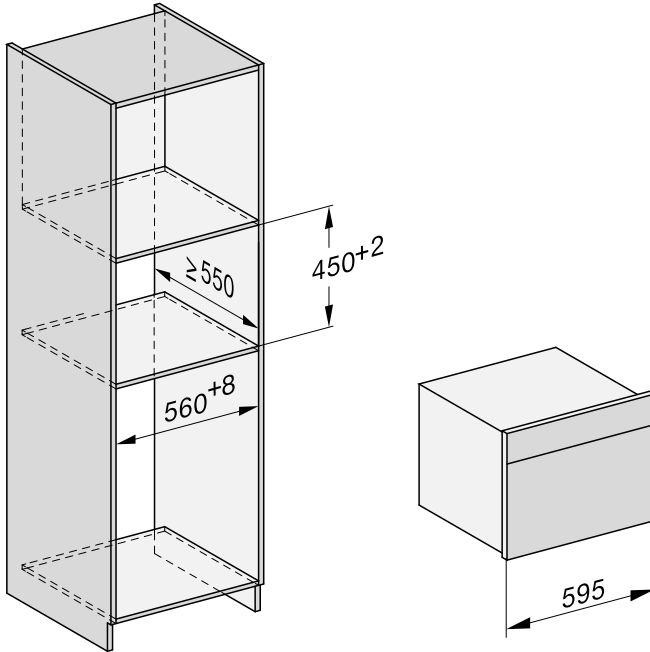
► Yhdistelmähöryuuni on sijoitettava ehdottomasti sellaiselle korkeudelle, että käyttäjä pystyy näkemään myös ylimmällä kannatintasolla olevien valmistusastioiden sisällön. Vain tällä tavoin käyttäjä voi välttyä kuumien ruokien ja kuuman veden mahdollisen läikkymisen aiheuttamilta palovammoilta.

## Laitteen mitat

Kaikki ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

## Sijoitus komerokaappiin

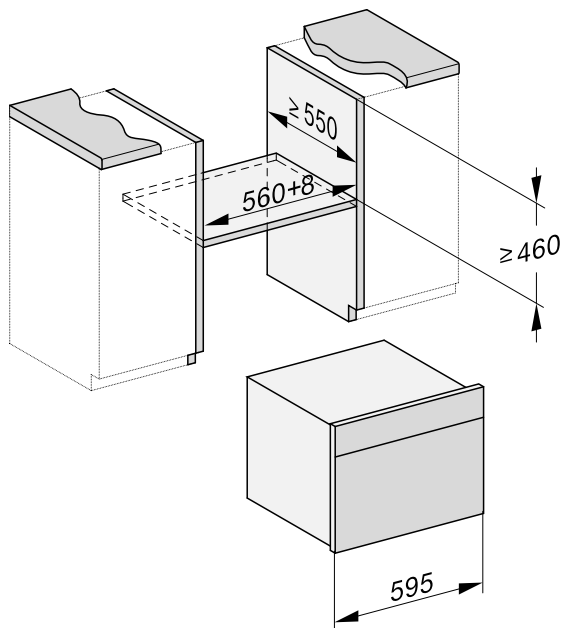
Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



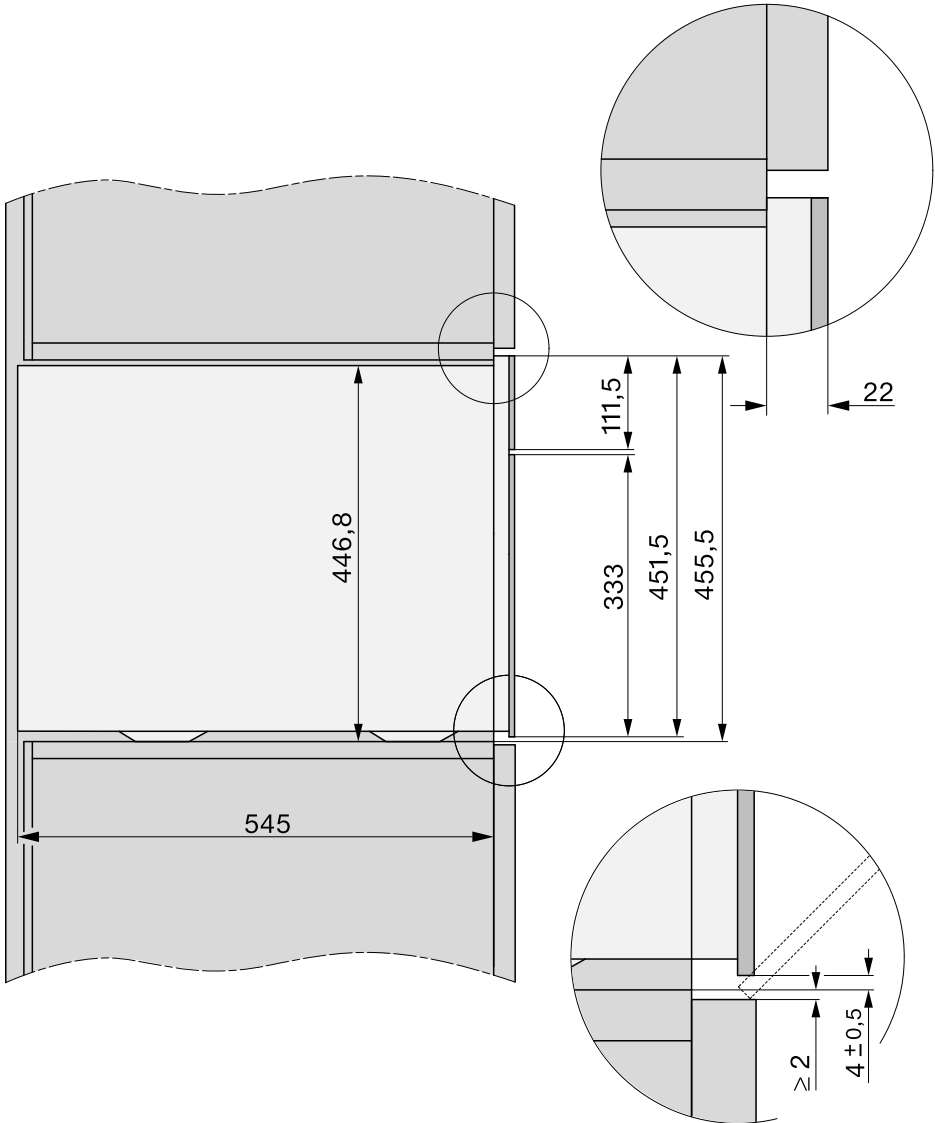
# Asennus

## Sijoitus alakaappiin

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



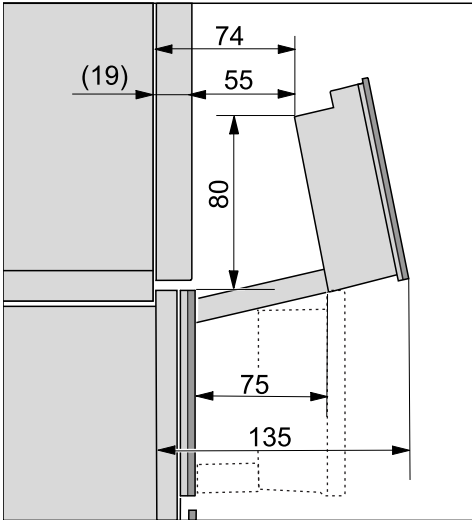
## Näkymä sivulta



# Asennus

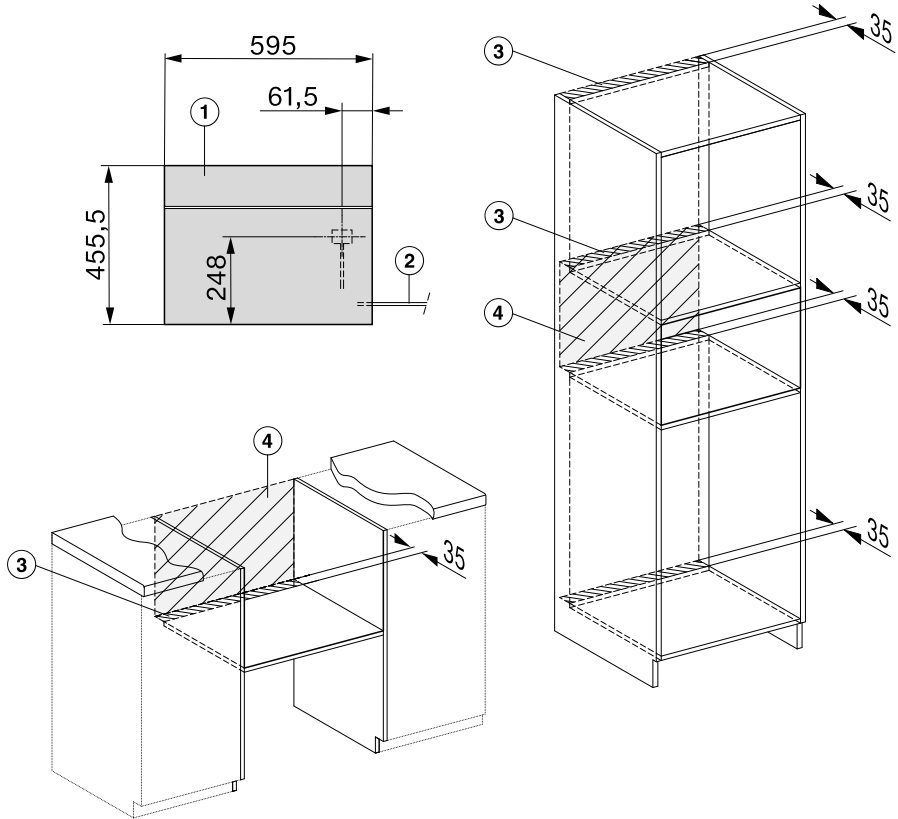
## Ohjaustaulun avautumisalue

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





## Liitäntä ja ilmankiertotila



- ① Näkymä edestä
- ② Verkколиitäntäjohto, pituus = 2.000 mm
- ③ Ilmankiertoaukko vähint. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Ei liitäntöjä tälle alueelle

# Asennus

## Yhdistelmähöryuunin sijoittaminen kalusteisiin

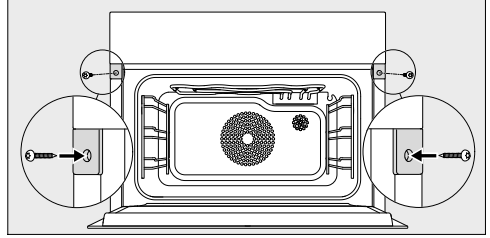
- Liitä verkkoliitäntäjohto yhdistelmähöryuuniin.

Kanna ja nosta yhdistelmähöryuunia sen ulkovaipassa olevista kahvoista.

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

Suurin sallittu poikkeama vaakasuorasta on 2°.

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



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

## Sähköliitäntä

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

Sijoi ta yhdistelmähöyryuuni siten, että pistorasiaan on vapaa pääsy. Jos pistorasiaan 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 energiasäätelinten (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiasäätelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.


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

## Tietoja vertailutestejä varten

### Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (höyrykypsennystoimintatavat)

| Kokeiluruoka                 | Valmistusasiat | Määrä [g]     |  <sup>3</sup> |  |  [°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  | – <sup>2</sup>  |




<sup>3</sup> kannatintaso,  toimintatapa,  lämpötila,  kestoaika

 höyrykypsennys,  Eco-höyrykypsennys

<sup>1</sup> Laita kokeiluruoka kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

<sup>2</sup> Testi on päättynyt, kun lämpötila on kylmimmässä kohdassa 85 °C.

### Kokeiluruokia Menu-kypsennys<sup>1</sup> (toimintatapa Höyrykypsennys )

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
















<sup>3</sup> kannatintaso,  lämpötila,  kestoaika

<sup>1</sup> Toimintajärjestys: ks. kappale Höyrykypsennys – Menu-kypsennys – manuaalinen.





<sup>2</sup> Työnnä yleispelti kannatintasolle 1.

<sup>3</sup> Laita 1. kokeiluruoka (perunat) kylmään uuniin (ennen lämmitysvaiheen alkamista).

## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat)

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

<sup>3</sup>, kannatintaso,  toimintatapa,  lämpötila/grillausteho, <sup>2</sup> kestoaika,  booster

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

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

<sup>2</sup> Sulkeissa oleva arvo on ihanteellinen paistoaika.


# Tietoja vertailutestejä varten

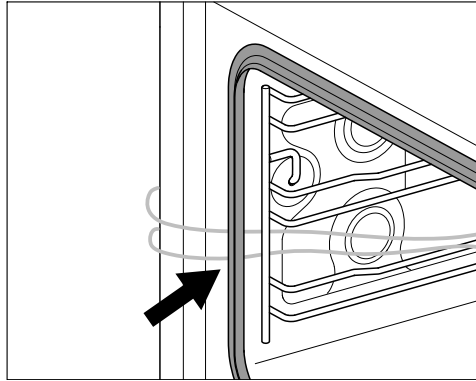
## Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

- Suorita mittaukset toimintatavalla Eco-Kiertoilma .
- Valitse asetus Valaistus | "Päällä" 15 s ajan (ks. kappale Asetukset – Valaistus).
- Valitse asetus Lähestymisanturi | Valo päälle lähestyttäessä | Pois päältä (ks. kappale Asetukset – Lähestymisanturi).
- 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.

## Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>MIELE</b>  |                  |
| <b>Mallitunniste/-merkki</b>  | DGC 7840 HCX Pro |
| Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI <sub>cavity</sub> )                 | 81,6             |
| Energiatehokkuusluokka/Uunitila   |                  |
| A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)                                      | A+               |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla | 0,99 kWh         |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla    | 0,61 kWh         |
| Uunitilojen lukumäärä   | 1                |
| Lämpölähteet/uunitila   | electric         |
| Uunitilan tilavuus  | 47 l             |
| Laitteen paino  | 40,2 kg          |

# Tekniset tiedot

---

## Vaatumustenmukaisuusvakuutus

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                |
| Paistolämpömittarin taajuuskaista       | 433,2 MHz – 434,6 MHz   |
| Paistolämpömittarin enimmäislähetysteho | < 10 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](http://<ip_adresse>/Licenses)). Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.



## Tekijänoikeudet ja lisenssit

Miele hyödyntää laitteen 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 laitteen mukana toimitetaan lisäksi ohjelmistokomponentteja, jotka jaetaan avoimen lähdekoodin lisenssiehtojen mukaan. Voit tarkastella mukana toimitettuja avoimen lähdekoodin komponentteja sekä niihin liittyviä tekijänoikeusilmoituksia, kopioita vastaavista voimassa olevista lisenssiehdoista ja tarvittaessa lisätiedoista laitteessa kohdassa Asetukset | Oikeudelliset tiedot | Avoimen lähdekoodin lisenssit. Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.

Laite sisältää erityisesti ohjelmistokomponentteja, joiden oikeuksien haltijat lisensoivat ne GNU General Public License -version 2 (GNU-hankkeen yleinen lisenssi), tai GNU Lesser General Public License -version 2.1 mukaisesti. Miele tarjoaa teille tai kolmannelle osapuolelle koneella luettavan kopion laitteeseen sisältyvien avoimen lähdekoodin komponenttien lähdekoodista vähintään 3 vuoden ajan siitä päivästä, jona laite on ostettu tai toimitettu ja lisensoidaan GNU General Public License -version 2 tai GNU Lesser General Public License -version 2.1 ehtojen mukaisesti, tallennettuna tietovälineelle (CD-ROM, DVD tai USB-muistitikku). Voitte saada tämän lähdekoodin ottamalla meihin yhteyttä ja ilmoittamalla tuotteen nimen, sarjanumeron ja ostopäivämäärän sähköpostitse (info@miele.com) tai postitse alla olevaan osoitteeseen:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Viittaamme rajoitetun takuun oikeuksien haltijan puoleen GNU General Public License -version 2 ja GNU Lesser General Public License -version 2.1 ehtojen mukaisesti:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*



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 7840 HCX Pro

fi-FI

M.-Nr. 12 200 020 / 02