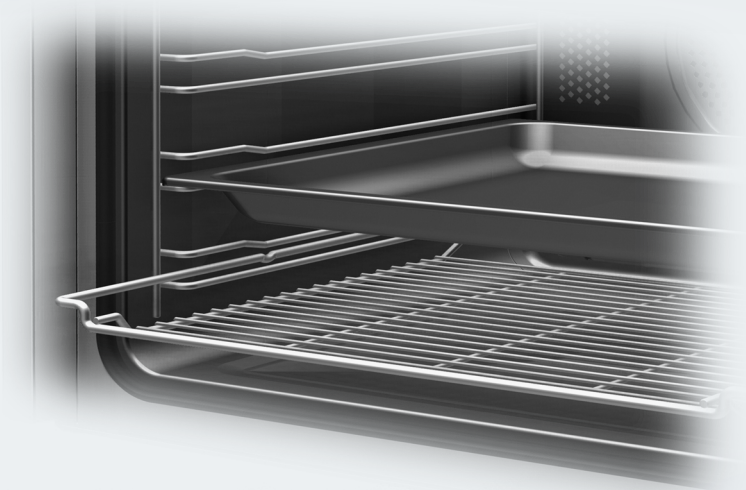


## Käyttö- ja asennusohje Yhdistelmähöyryuuni



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

# Sisältö

---


<b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....	<b>6</b>
<b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....	<b>14</b>
<b>Laitteen osat</b> .....	<b>15</b>
<b>Käyttövalitsimet</b> .....	<b>16</b>
Virtakytkin .....	17
Näyttö .....	17
Hipaisupainikkeet .....	17
Symbolit .....	19
<b>Käyttöperiaate</b> .....	<b>20</b>
Valikon kohdan valinta .....	20
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....	20
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla .....	20
Toimintatavan tai toiminnon valinta .....	20
Numerojen syöttäminen .....	21
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....	21
Veden imeminen laitteeseen .....	22
<b>Varusteet</b> .....	<b>23</b>
Arvokilpi .....	23
Pakkauksen sisältö .....	23
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet .....	23
Turvatoiminnot .....	30
PerfectClean-pinnoitetut pinnat .....	30
<b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....	<b>31</b>
Miele@home .....	31
Perusasetukset .....	32
Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen lämmitys ja kosteusjärjestelmän huuhtelu .....	33
<b>Asetukset</b> .....	<b>34</b>
Asetukset .....	34
Asetukset-valikon hakeminen esiin .....	36
Kieli  .....	36
Kellonaika .....	36
Valaistus .....	36
Näyttö .....	37
Äänenvoimakkuus .....	37
Yksiköt .....	38
Booster .....	38
Pikajäähdytys .....	38
Lämpimänäpito .....	38
Suosituslämpötilat .....	39
Puhaltimen jälkikäynti .....	39
Vedenkovuus .....	40
Korkeus .....	42

Turvallisuus .....	42
Miele@home .....	42
Etäkäyttö .....	43
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....	43
Etäpäivitys .....	43
Ohjelmaversio .....	44
Myymälä .....	44
Tehdasasetukset .....	44
Käyttötunnit .....	44
<b>Hälytyskello .....</b>	<b>45</b>
<b>Päävalikko ja alavalikot .....</b>	<b>46</b>
<b>Energiansäästövinkejä .....</b>	<b>47</b>
<b>Käyttö .....</b>	<b>49</b>
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen .....	50
Lämpötilan muuttaminen .....	50
Kestoajkojen asettaminen .....	50
Asetettujen kestoajkojen muuttaminen .....	51
Asetettujen kestoajkojen poistaminen .....	51
Valmistustoiminnon lopettaminen .....	51
Kypsennystoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapa Höyrykyp- sennys  .....	52
Uunin esilämmitys .....	52
Booster .....	53
Pikajähdytys .....	53
Lämpimänäpito .....	54
<b>Höyrykypsennys .....</b>	<b>55</b>
Höyrykypsennys  -toiminnon käyttö .....	55
Pakasteet .....	55
Ruokien kypsennys nesteessä .....	56
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	56
Kannatintaso .....	56
Lämpötila .....	56
Kypsennysaika .....	56
Vihannekset .....	56
Kala .....	57
Liha .....	58
Riisi .....	59
Viljasuurimot .....	59
Pasta .....	59
Hedelmät ja marjat .....	59
<b>Kosteuspaisto .....</b>	<b>60</b>
Kosteuspaisto  -toiminnon käyttö .....	60

# Sisältö

---

<b>Automaattiohjelmat</b> .....	<b>62</b>
Ryhmät.....	62
Automaattiohjelmien käyttö.....	62
Ohjeita käyttöön.....	62
<b>Muita käyttötapoja</b> .....	<b>63</b>
Sulatus.....	63
Matalalämpökypsennys.....	63
Umpioiminen.....	64
Kuivaaminen.....	66
Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	67
Astioiden lämmitys.....	67
<b>Leivonta</b> .....	<b>68</b>
Vinkkejä leivonnaisten paistoon.....	68
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	68
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	69
<b>Lihan paistaminen</b> .....	<b>70</b>
Neuvoja paistamiseen.....	70
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	70
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	71
<b>Grillaus</b> .....	<b>72</b>
Vinkkejä grillaukseen.....	72
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	72
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	73
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>74</b>
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....	74
Normaalien likaantumien poisto.....	75
Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja).....	75
FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika.....	76
Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus.....	76
Mauste-, sokeri- yms. tahrojen poisto.....	76
Öljy- ja rasvatahrojen poisto.....	77
Uunitilan katon puhdistus.....	77
Jäännösv. höyrystys.....	78
Hoito.....	79
Liotus.....	79
Kuivaus.....	80
Kalkinpoisto.....	80
Luukun irrotus.....	83
Uniluukun purkaminen osiin.....	84
Luukun asentaminen takaisin paikalleen.....	86
Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus.....	87
Takaseinän irrotus.....	87
<b>Vianetsintä</b> .....	<b>88</b>

<b>Huolto</b> .....	<b>93</b>
Yhteydenotto häiriötilanteissa .....	93
Takuu .....	93
<b>Asennus</b> .....	<b>94</b>
Sijoitusmitat .....	94
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	94
Näkymä sivulta.....	95
Liitännät ja ilmankierto.....	96
Yhdistelmähöyryuunin sijoittaminen kalusteisiin.....	97
Sähköliitäntä.....	98
<b>Paistotaulukot</b> .....	<b>100</b>
Kasvikset 	100
Kala 	101
Liha 	101
Pasta 	101
Riisi 	101
Kakkutaikina .....	102
Murotaikina .....	103
Hiivataikina .....	104
Rahka-öljy-taikina .....	105
Sokerikakkutaikina.....	105
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....	106
Suolaiset piirakat ja paistokset.....	107
Naudanliha .....	108
Vasikanliha .....	109
Porsaanliha .....	110
Lammas, riista.....	111
Linnut, kala.....	112
<b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....	<b>113</b>
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Höyrykypsen- nys  ).....	113
Kokeiluruokia Menu-kypsenitys (toimintatapa Höyrykypsenitys  ) .....	114
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (uunitoimintatavat).....	115
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka .....	116
<b>Vaatimustenmukaisuusvakuutus</b> .....	<b>117</b>
<b>Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli</b> .....	<b>118</b>

## 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 ulkotiiloissa.

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

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

Tällaiset henkilöt saavat käyttää yhdistelmähöyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

► Uuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja tärinänkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun.

► Tässä yhdistelmähöyryuunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan G kuuluva valonlähde.

### Jos kotonasi on lapsia

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

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

► Yli 8-vuotiaat saavat käyttää yhdistelmähöyryuunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

► Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa yhdistelmähöyryuunia ilman valvontaa.

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

► Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin.

Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

► Höyry ja kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät yhdistelmähöyryuunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia yhdistelmähöyryuunin läheisyyteen, kun se on käytössä.

Pidä lapset loitolla yhdistelmähöyryuunista, kunnes se on jäähtynyt niin paljon, ettei loukkaantumisvaaraa enää ole.

► Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Laitteen luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.

Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## Tekninen turvallisuus

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- ▶ Sähköiskuvaara. Yhdistelmähöryuunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriötä.  
Älä missään tapauksessa avaa yhdistelmähöryuunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuu raukeaa, jos yhdistelmähöryuunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos yhdistelmähöryuuni toimitetaan ilman liitântäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitântäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ Jos liitântäjohto vahingoittuu, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen vaihtaa sen tilalle uusi oikeanlainen liitântäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ Yhdistelmähöryuuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden, kuten uunitilan lampun vaihdon ajaksi (ks. kohta Vianetsintä). Toimi jollakin seuraavista tavoista:
  - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
  - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
  - irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitântäjohdosta, vaan tartu pistotulppaan.
- ▶ Yhdistelmähöryuuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuoja- listoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.
- ▶ Jos yhdistelmähöryuuni on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa yhdistelmähöryuunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun yhdistelmähöryuuni on täysin jäähtynyt.

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## Asianmukainen käyttö

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

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

► Kuuman ruoan aiheuttama palovammojen vaara.

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

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



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

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

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

► Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.

► Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.

Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .



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

► Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, yhdistelmähöyryuunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne tiivistyvä vesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke yhdistelmähöyryuunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.

► Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa yhdistelmähöyryuuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.

► Ylikuumentaminen voi aiheuttaa uunitilan pohjan emaliin repeyty-miä tai halkeamia.

Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.

Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintoa.

► Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.

► Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.

► Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Höyrykypsennyksen, kosteudenlisäystoiminnon sekä jäännösveden höyrystämisen aikana uuniin syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä avaa uuniluukkuja koskaan höyrykypsennyksen, kosteudenlisäystoiminnon tai jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.

► On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.

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

Käytä vain uuninkestäviä muoviasioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukku auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Yhdistelmähöyryuuni voi vaurioitua.
- ▶ Laitteen sähköä johtaviin osiin pääsevä höyry voi aiheuttaa oikosulun. Myös laitteen elektroniikka voisi tällöin vahingoittua. Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryunia ilman lampunsuojusta.

### **Teräksiset pinnat:**

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

### Puhdistus ja hoito

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

### Varusteet

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

# 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.

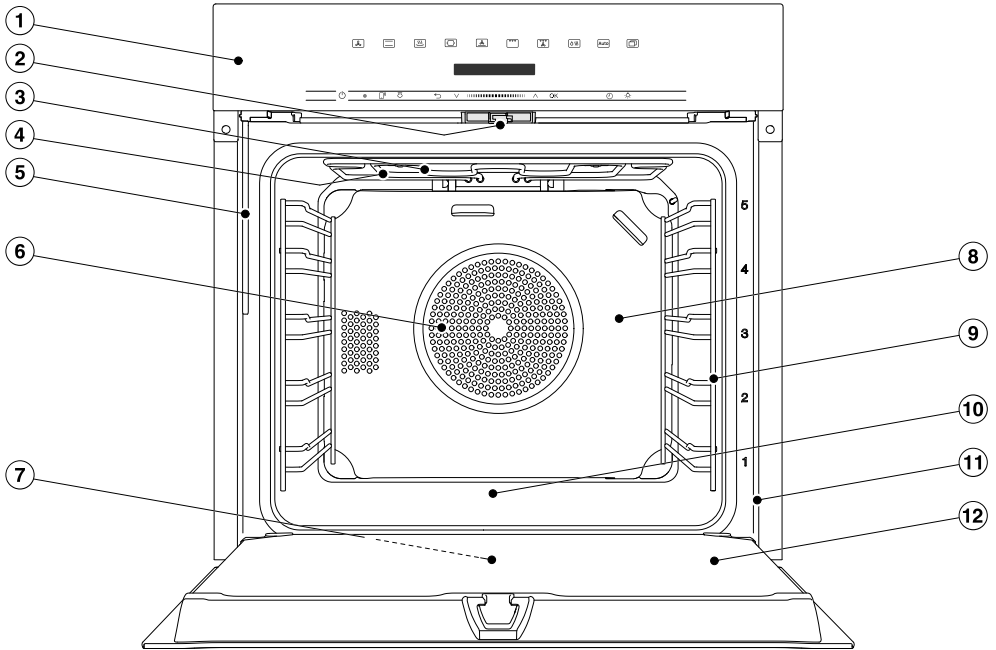
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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.



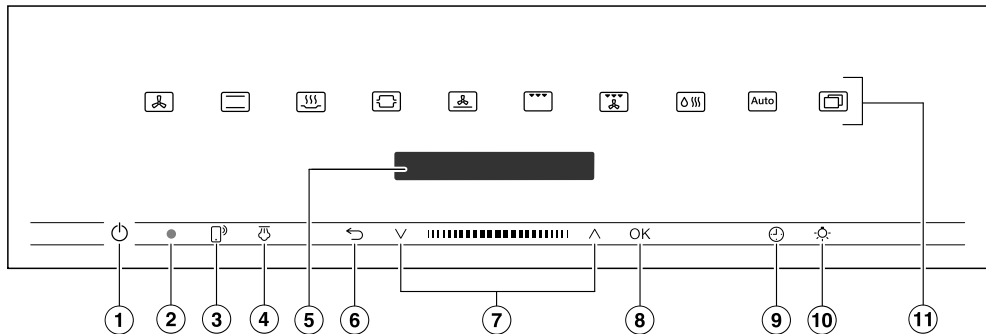
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa 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 Luukun lukitus
- ③ Ylälämpö-/grillivastus
- ④ Höyryntuloaukko
- ⑤ Kosteutusjärjestelmän täyttöputki
- ⑥ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-  
vastus
- ⑦ Vedenkeruukouru
- ⑧ Katalyyttisesti emaloitu takaseinä
- ⑨ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa
- ⑩ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus
- ⑪ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑫ Luukku


# Käyttövalitsimet



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




## Virtakytkin

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


Sillä voit kytkeä yhdistelmähöyryuunin  
virran päälle ja pois päältä.

## Näyttö

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

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

## Hipaisupainikkeet

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







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



## Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

# Käyttövalitsimet






## Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

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

Hipaisupainike	Toiminto
OK	Heti kun näyttöön tulee arvo, ohje tai asetus, jonka voit vahvistaa, hipaisupainike OK muuttuu oranssiksi. Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja, kuten hälytyskellon, tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia tai kuitata näyttöön tulevia ilmoituksia.
	Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten). Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.
	Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä. Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

## Käyttöperiaate

---

Yhdistelmähyöryuunia käytetään navigointialueen nuolipainikkeiden  $\wedge$  ja  $\vee$  ja niiden välisen alueen **|||||** avulla.

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

### Valikon kohdan valinta

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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

### Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Valittuna olevan asetuksen tunnustat väkämästä  $\checkmark$ .

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

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

### Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla


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


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

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

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

### Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.
- Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.
- Toimintatavat ja toiminnot: Aseta arvot, kuten lämpötila.
  - Kohta Muut ohjelmat : Selaa valintaluetteloja, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.
  - Vahvista valitsemalla *OK*.

## Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoit-  
minnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan  
hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toi-  
minnon hipaisupainiketta.


Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suo-  
situsarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupaini-  
ke palaa keltaisena.

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

## Numerojen syöttäminen

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

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


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

- Vahvasta valitsemalla *OK*.


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

## MobileStart-etäohjauksen otta- minen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön  
koskettamalla hipaisupainiketta .



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

Yhdistelmäohjeryuunin ohjaus sen  
oman ohjauspaneelin kautta ohittaa  
etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta  
vain, kun hipaisupainike  palaa.

# Käyttöperiaate

## Veden imeminen laitteeseen

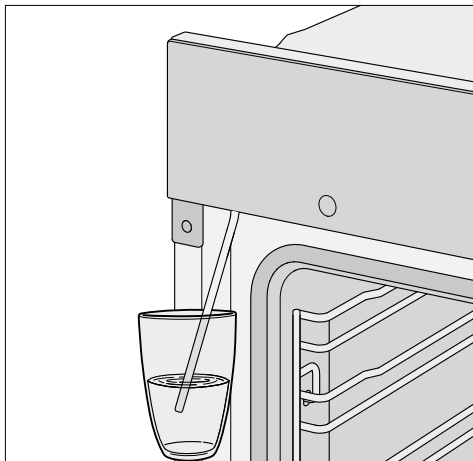
Kun valitset toimintatavan Höyrykypsennys  tai Kosteuspaisto , laitteen näyttöön tulee kehoitus laittaa pyydetty vesimäärä valmiiksi.

- Laita tarvittava määrä juomavettä sopivaan astiaan.

Tislattu tai hiilihapotettu vesi ja muut nesteet voivat vaurioittaa yhdistelmähöyryuunia.

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

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



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

Imutoiminto käynnistyy.


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

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

- Siirrä lopuksi vesiaastia sivuun ja sulje luukku.

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

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

 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen ta-  
kasivulla.

## Arvokilpi

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

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

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

## Pakkauksen sisältö

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

## Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

Varusteet vaihtelevat malleittain.

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

Joidenkin yhdistelmähöyryuunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

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

Voit tilata lisävarusteita Mielen verkko-  
kaupasta, Mielen asiakaspalvelusta tai Miele-kauppiaaltasi.

Kun tilaat näitä tuotteita, muista ehdottomasti ilmoittaa yhdistelmähöyryuunin tyyppinumero sekä tilaamasi varusteen tuotenumero.

## Kannattimet

Uunitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintasot  $\left[ \begin{array}{c} \square \\ \square \\ \square \\ \square \\ \square \end{array} \right]_1^5$  varusteiden ripustamista varten.

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista.

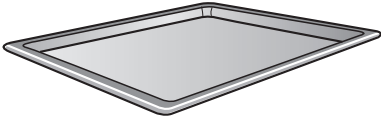
Varusteet (kuten ritilä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

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

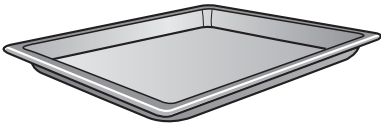
# Varusteet

## Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

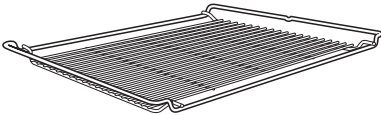
Leivinpelti HBB 71:



Yleispelti HUBB 71:



Ritilä HBBR 71:



Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

Työnnä ritilä kannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

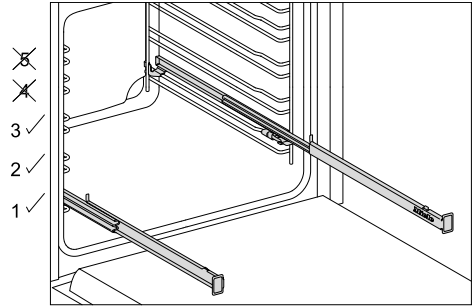
Näiden varusteiden lyhyillä sivuilla on rajoitin keskellä. Se estää varustetta puotomasta pois kannattimilta silloin, kun haluat vetää sen vain osittain ulos.



Kun haluat käyttää ritilää yleispellin päällä, työnnä ensin pelti uuniin kannatintason kannatinparin rimojen väliin ja aseta ritilä sen päälle.

Kun käytät toimintatapaa Höyrykypsennys , aseta **aina** yleispelti kannatintasolle 1 veden keräämistä varten.

## FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C

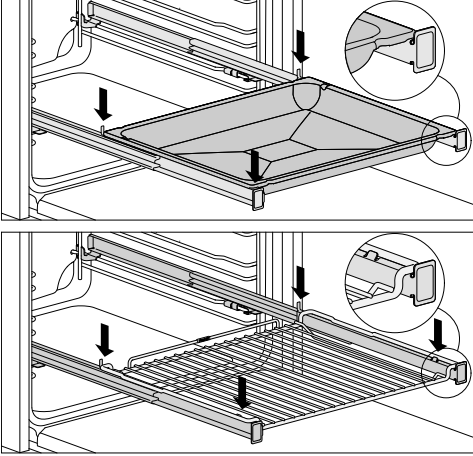


Voit asentaa FlexiClip-teleskooppikiskot vain kannatintasoille 1, 2 ja 3.

FlexiClip-teleskooppikiskot voidaan vetää kokonaan ulos uunitilasta, jolloin ruokien kypsymistä on helpompi tarkkailla.

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





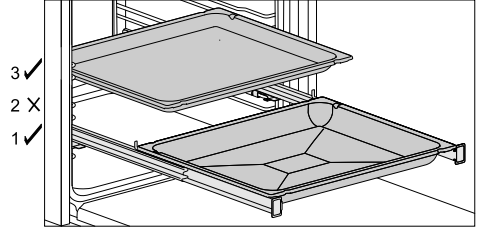
Jotte varuste pääse vahingossa keikah-  
tamaan alas:

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

FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät  
enintään 15 kg painon.

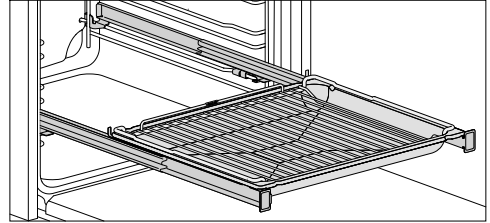
Koska FlexiClip-teleskooppikiskot ri-  
pustetaan kannatinparin kannattimien  
ylemman riman päälle, etäisyys ylä-  
puoliseen kannatintasoon pienenee.  
Liian lähellä olevat varusteet heiken-  
tävät paistotulosta.

Voit paistaa kerralla useammalla leivin-  
pellillä, yleispellillä tai ritilällä.



- Työnnä yksi leivinpelti, yleispelti tai ri-  
tilä FlexiClip-teleskooppikiskoille.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen ylä-  
puolelta vähintään yksi kannatintaso  
tyhjäksi.

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



- Työnnä yleispelti ja sen päälle asetet-  
tu ritilä FlexiClip-teleskooppikiskoille.  
Ritilä menee uuniin työnnettäessä au-  
tomaattisesti FlexiClip-teleskooppi-  
kiskojen yläpuolisen kannatintason  
kannattimien rimojen väliin.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen ylä-  
puolelta vähintään yksi kannatintaso  
tyhjäksi.

# Varusteet

## FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

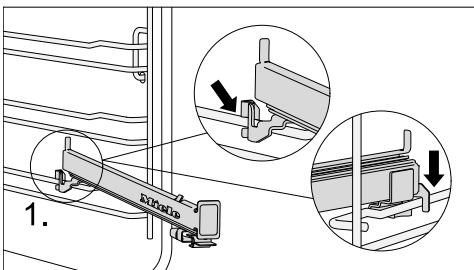
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä, ennen kuin alat asentaa tai irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskoja.

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

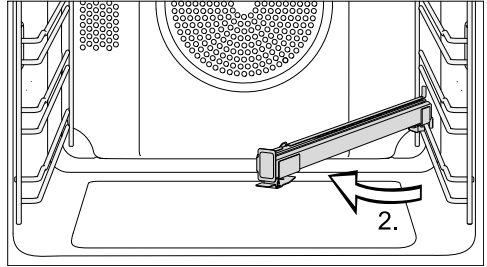
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista. FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannatintason kannatinparin ylempien rimojen päälle.

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

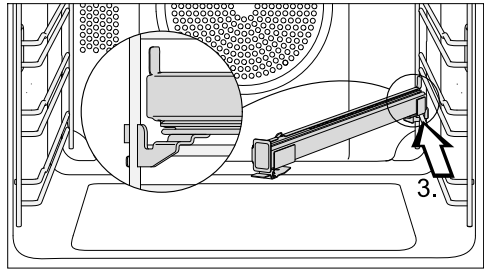
**Älä** vedä FlexiClip-teleskooppikiskoja avattuun asentoon, kun asennat tai irrotat niitä.



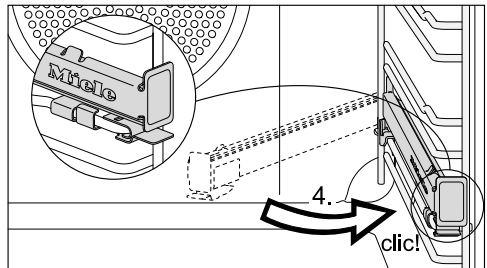
- Aseta teleskooppikisko edestä kannattimen ylempään rimaan päälle (1.).



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



- Liu'uta FlexiClip-teleskooppikisko kannattimen ylempää rima pitkin viivossa asennossa vasteseen asti kohoti uunin takaseinää (3.).



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

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

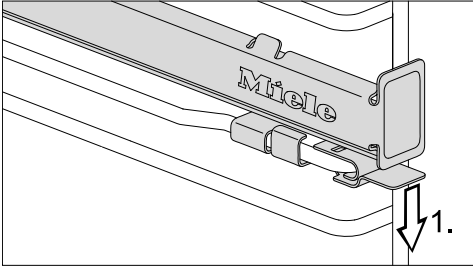
## FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

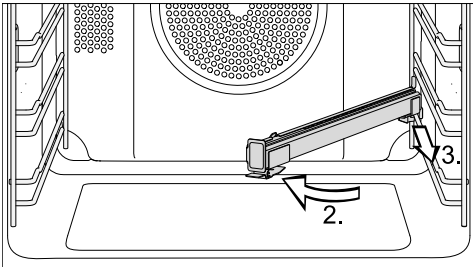
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kokonaan sisään.



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



- Käännä FlexiClip-teleskooppikisko uunitilan keskiosaan päin (2.) ja vedä sitä eteenpäin kannattimen ylempää rimaa pitkin (3.).
- Nosta FlexiClip-teleskooppikisko irti kannattimen rimasta ja ota se pois.

## Pyöreät vuokat



**Reiätön pyöreä paistovuoka HBF 27-1** sopii erinomaisesti mm. pizzan, rieskan, suoлаisten tai makeiden hiiva- tai kakku-taikinasta valmistettavien paistosten, torttujen sekä kuorrutettavien jälkiruo-kien valmistamiseen, kuten myös pakas-tettujen pizzojen ja leivonnaisten läm-mittämiseen.

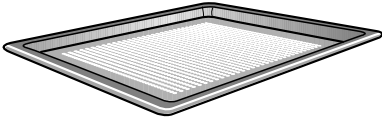
**Rei'itetty pyöreä paisto- ja AirFry-vuo-ka HBFP 27-1** sopii samoihin käyttötar-koituksiin kuin **rei'itetty Gourmet-lei-vin- ja AirFry-pelti HBBL 71**.

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

# Varusteet

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




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

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

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

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

Käytä rei'itettyjä peltejä ja vuokia yksinomaan leivontaan.

## Paistokivi HBS 70

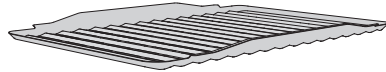


Kun haluat paistoksiin rapean pohjan, saat parhaimman mahdollisen tuloksen käyttämällä paistokiveä, esimerkiksi pizaa, piirakoita, leipää, sämpylöitä, suomalaisia leivonnaisia yms. paistaessasi.

Paistokivi on valmistettu tulenkestävää keramiikasta ja sen pinta on lasitettu. Tuotteiden uuniin laittamista ja sieltä ottamista varten paistokiven mukana toimitetaan puinen leipälapio.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta paistokivi ritilälle.

## Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleispellille.

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

## Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

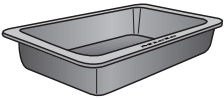
Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

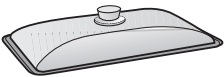
Yleispannuihin sopivia kansiä voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

**Syvyys: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

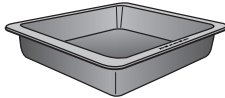


HBD 60-22

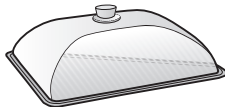


**Syvyys: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* sopii induktiokeittotasolle

## Höyryuuniastiat

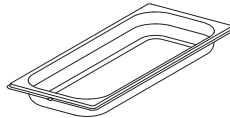
Yhdistelmähöyryuunin mukana toimitetaan teräksisiä valmistusastioita. Niiden lisäksi on saatavana erikokoisia reiällisiä ja reiättömiä valmistusastioita.

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

Valmistettava ruoka asetetaan valmistusastiassa aina kannatintasolle 3.

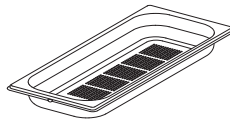
Aseta **aina** yleispelti kannatintasolle 1 veden keräämistä varten.

### DGG 20



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

### DGGL 20



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

### DGGL 12



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

# Varusteet

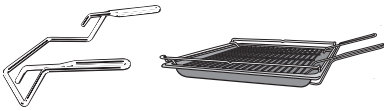
## Katalyyttisella emalilla pinnoitetut varusteet

### Takaseinä

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

Ilmoita yhdistelmähöyryuunin tyyppinumero tilauksen yhteydessä.

### Peltien otin HEG




Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitteilyyn.

### Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

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

### Turvatoiminnot

- **Käytön estävä lukitus**   
(ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Painikelukitus**  
(ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Kylmäilmapuhallin**  
(ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti)
- **Turvakatkaisu**  
Turvakatkaisu kytketty automaattisesti päälle, kun yhdistelmähöyryuuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämissi toimintatavan mukaan.
- **Uuniluukun jäähdytys**  
Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana

uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmää, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.

Luukun voi irrottaa ja purkaa osiin puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).

## PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-käsiteltyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja.

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

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

## Miele@home

Yhdistelmähöyryuunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

Varmista, että WLAN-verkon 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<sup>®</sup> tai Google Play Storesta<sup>™</sup>.



# Ensimmäinen käyttökerta

## Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Yhdistelmähöryyuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität yhdistelmähöryyuunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

## Kielen valinta

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

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

## Sijainnin valinta

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

## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

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

Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.

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

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

## Kellonajan asettaminen

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

## Vedenkovuuden asettaminen

Paikalliselta vesilaitokselta saat tietoa käyttämäsi vesijohtoveden kovuudesta.

Lisätietoja vedenkovuudesta löydät kappaleesta Asetukset – Vedenkovuus.

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

## Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.



## Yhdistelmähöyryuunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu

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

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

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovut yhdistelmähöyryuunista ja varusteista.
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Kiinnitä FlexiClip-teleskooppikiskot peltien kannattimiin ja työnnä kaikki pellit sekä rutilä uuniin.
- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle virtakytkimellä .

Valitse toimintatapa tulee näkyviin.

- Valitse Kosteuspaisto .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.


Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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


Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

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

Kuumenna yhdistelmähöyryuunia vähintään tunnin ajan.

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

## Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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






Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

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

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

# Asetukset

## Asetukset

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


\* Tehdasasetus

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

\* Tehdasasetus

# Asetukset

## Asetukset-valikon hakeminen esiin

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

■ Valitse Muut ohjelmat .

■ Valitse Asetukset .

■ Valitse haluamasi asetus.




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

## Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

## Kellonaika

### Näyttö

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

- Päällä  
Kellonaika näkyy näytössä aina.  
Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Päällä, hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.  
Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä yhdistelmähöyryuunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.

- Pois päältä  
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä yhdistelmähöyryuunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virta pois yöaikaan  
Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä.

## Ajan näyttötapa

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



## Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

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

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

## Valaistus

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

## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  kirkkain
-  himmein

### QuickTouch

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

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

## Äänenvoimakkuus



### Merkkiäänät

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

### Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan.



Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  suurin äänenvoimakkuus
-  melodia ei ole käytössä

### Solo-Ton



Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.


-  korkein ääni
-  matalin ääni

### Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluva painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  suurin äänenvoimakkuus
-  painikeääni ei ole käytössä

### Melodiat

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

# Asetukset

---

## Yksiköt

### Lämpötila

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

### Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

### Pikajähdytys

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

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

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

- Pääällä  
Toiminto Pikajähdytys on otettu käyttöön. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan nopeasti.

- Pois päältä  
Toiminto Pikajähdytys on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.

### Lämpimänäpito

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

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajähdytys kanssa.

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

## Suosituslämpötilat

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

Kun olet hakenut tämän valikon kohdan esiin, näyttöön tulee valintaluettelo toimintatavoista suosituslämpötiloineen.

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

Voit muuttaa myös Lämpimänäpito-toiminnon suosituslämpötilaa.

## Puhaltimen jälkikäynti

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

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

Höyrystynyt kosteus saattaa vahingoittaa ympäröiviä kalusteita ja aiheuttaa yhdistelmähöyryuuniin korroosiota.

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

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

# Asetukset

## Vedenkovuus

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

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

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

Jos käytät pulloitettua vettä, sen on oltava juomavesilaatua. Älä käytä kivennäisvesiä tai hiilihapotettua vettä. Säädä vedenkovuus pulloitetun veden kalsiumpitoisuuden mukaan. Kalsiumpitoisuus on ilmoitettu pullon etiketissä milligrammoina litraa kohti (mg/l)  $\text{Ca}^{2+}$  tai miljoonasosina (ppm) (mg/l  $\text{CaCO}_3$ ).

Vedenkovuus			Kalsiumpitoisuus mg/l $\text{Ca}^{2+}$	Kalsiumkarbonaattipitoisuus ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ )	Yhdistelmähöyryuunin asetus
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16



# Asetukset

Vedenkovuus			Kalsiumpitoisuus mg/l Ca <sup>2+</sup>	Kalsiumkarbo- naattipitoisuus ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Yhdistelmähöy- ryuunin asetus
°dH	°fH	mmol/l			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


# Asetukset

## Korkeus

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

## Turvallisuus

### Painikelukitus

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

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

### Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä yhdistelmähöyryuunia päälle vahingossa.

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

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

## Miele@home

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

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

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

tettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.

- **Palauta**

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

Palauta verkkoasetusten tehdasasetukset ennen kuin viet yhdistelmähöyryuunin kierrätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn yhdistelmähöyryuunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat yhdistelmähöyryuunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

- **Asenna**

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.


## Etäkäyttö

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


Verkkovalmiustilassa yhdistelmähöyryuuni kuluttaa enint. 2 W.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata yhdistelmähöyryuunia Miele-sovelluksella.

Yhdistelmähöyryuunin ohjaus sen oman ohjauspaneelin kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

## Etäpäivitys

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

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

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

## Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

# Asetukset

## Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

## Ohjelmaversio

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

## Myymälä

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

## Messuasetus


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

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


## Tehdasasetukset

- Laiteasetukset  
Kaikki muutetut asetukset palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Suosituslämpötilat  
Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

## Käyttötunnit

Valitsemalla Muut ohjelmat  | Käyttötunnit saat näkyviin yhdistelmähöyryuunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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


- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.


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


## Hälytyskellon asettaminen

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

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


- Kosketa hipaisupainiketta .
  - Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.
- Aseta navigointialueen avulla ajaksi 06:20.
  - Vahvasta valitsemalla OK.


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin. Kun yhdistelmähöryuunin virta on pois päältä,  ja kuluva hälytysaika näkyvät näytössä kellonajan sijaan.

Jos käynnissä on samanaikaisesti valmistustoiminto, johon **ei** ole asetettu kestoaikaa,  ja kuluva hälytysaika tulevat näyttöön heti, kun uunin valittu lämpötila on saavutettu.

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


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Hälytysajan muuttaminen


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

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvasta valitsemalla OK.












Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

## Hälytysajan poistaminen


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

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

## Päävalikko ja alavalikot

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

## Yleistä

- Käytä mahdollisuuksien mukaan aina automaattiohjelmia.
  - Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
  - Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
  - Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
  - Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana.
  - Käytä mieluiten himmeitä, tummia paistovuokia ja astioita, joita ei ole valmistettu lämpöä heijastavista materiaaleista (emaloitu teräs, uuninkestävä lasi, pinnoitetut alumiinivaletut paistovuokat). Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
  - Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan 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.
- Eco-Kiertoilma  on edistysellinen toimintatapa, joka sopii pienten määrien, kuten pakastepizzan, esipaistettujen sämpylöiden tai vaaleiden piparkakkujen paistoon, sekä liharuoille ja paistamiseen. Toimintatapa säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Kun kypsennät yhdellä kannatintasolla, säästät 30 % energiaa perinteisiin toimintatapoihin verrattuna, ja lopputulos on yhtä hyvä. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.
  - Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli . Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
  - Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
  - Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunia.


# Energiansäästövinkejä

---

## Jälkilämmön hyödyntäminen

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

## Asetusten muuttaminen

- Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi 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 kellonai-ka tai näyttö pysyy pimeänä (ks. kappale Asetukset).



- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta päälle.


Päivalikko tulee näkyviin.



- Valitse haluamasi toimintatapa.

Kyseinen toimintatapa ja sen suosituslämpötila tulevat näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa ja aseta kesto aika tarvittaessa.

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

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


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

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

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

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


 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

- Ota valmis tuote uunista.

## Uunitilan kuivaus höyrykypsennyksen jälkeen

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

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

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

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

# Käyttö

## Vesisäiliön täyttö

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



Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

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

Lämmitysvaihe käynnistyy uudelleen ja kypsennystoiminto jatkuu.



## Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kesto
- Valmis klo
- Alkaa klo

## Lämpötilan muuttaminen

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

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

Suosituslämpötila tulee näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa navigointialueen avulla.

Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla OK.


Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi suosituslämpötilalla.

## Kestoajkojen asettaminen

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

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

- Kesto  
Aseta aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun tämä aika on kulunut, uu-

nivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Enimmäiskesto-aika, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.

- Valmis klo

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

- Alkaa klo

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

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Aseta haluamasi ajat.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

## Asetettujen kestoajojen muuttaminen

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

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

## Asetettujen kestoajojen poistaminen

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

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

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

## Valmistustoiminnon lopettaminen

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

Uunitilan lämpöastukset ja uunitilan lämmitys kytkeytyvät pois päältä. Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

Päävalikko tulee näkyviin.


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


Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

# Käyttö

## Kypsennystoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintata-paa Höyrykypsennys

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

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


 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumiswaara.

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

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

- Kun haluat keskeyttää kypsennystoiminnon, avaa uunin luukku.

Kypsennystoiminto keskeytyy ja kestoai-ka pysähtyy.

 Kuumat pinnat ja kuuma ruoka aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

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

- Kun haluat jatkaa kypsennystoimintoa, sulje uunin luukku.

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




## Uunin esilämmitys


Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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



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





- Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fileetä toimintatavoilla Kiertoilma Plus , Kosteuspaisto  ja Ylä-/alalämpö 

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

## Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/alalämpö 
- Paistoautomaatiikka 
- Kosteuspaisto 

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

Nopeasti kypsyvien taikinoiden (kuten kääretorttupohjan, pikkuleipiä) pinta ruskistuu toiminnolla Booster liian nopeasti.

Kytke siksi toiminto Booster pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

## Booster-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten


- Valitse asetus Booster | Pois päältä ennen toimintatavan valitsemista.

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

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

## Pikajäähdytys

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

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

## Pikajäähdytys-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

- Valitse asetus Pikajäähdytys | Pois päältä ennen toimintatavan valitsemista.

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

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

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


# Käyttö

## Lämpimänäpito

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

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

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajäähdytys kanssa.

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

## Lämpimänäpito-toiminnon kytkeminen päälle yhtä valmistuskertaa varten

- Valitse asetus Lämpimänäpito | Päällä ennen toimintatavan valitsemista.

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

- Vahvista ilmoitus tarvittaessa valitsemalla OK.


Toiminnot Lämpimänäpito ja Pikajäähdytys on otettu käyttöön. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun tuotteen ja uunitilan nopeasti asetettuun lämpötilaan.


Kun lämpötila on saavutettu, luukku sulkeutuu automaattisesti, jotta ruoka pysyy lämpimänä.

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

Toiminnon Pikajäähdytys asetus ei muutu.

## Höyrykypsennys -toiminnon käyttö

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

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

Ruoka **ei** ruskistu.

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

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito – Jäännösv. höyrystys ohjeita.

## Sopivat käyttökohteet

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

Myös elintarvikkeiden luonnollinen väri säilyy.

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

## Valmistusastiat

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

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:

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

## Pakasteet

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

# Höyrykypsennys

---

## Ruokien kypsennys nesteessä

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

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

### Kannatintaso

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

Työnnä ritilä tai valmistusastia kannatintasolle 3.

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

### Lämpötila

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

## Kypsennysaika

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

Elintarvikkeet kypsyvät höyrytoimintatavoilla yleensä samassa ajassa kuin kattilassa 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.

## 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

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

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

Kypsennä nesteessä kypsennettävät  
kasvikset, kuten punakaali, reiättömissä  
valmistusastioissa.

## Kannatintaso

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

## Kypsennysaika

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

kiinteät perunat, lohkoina:

n. 25 minuuttia

kiinteät perunat, halkaistuina:

n. 30 minuuttia

## 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 nesteen valumisen ja samalla makujen siirtymisen kalasta muihin ruokiin, kun asetat kalan alimmaksi heti yleispellin yläpuolelle.

## Lämpötila

### 85–90 °C

Kypsentää hellävaraisesti merianturan kaltaiset kalalajit, joiden liha on haurasta.

### 100 °C

Turskan ja lohien kaltaisten kiinteälihaisen kalalajien kypsennykseen. Kalan kypsentämiseen kastikkeessa tai kalaliemessä.

# Höyrykypsennys

---

## 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 kypsennysaikaa muutamalla minuutilla.

## Vinkkejä

- Voit vahvistaa kalan omaa makua, kun lisäät siihen mausteita ja yrttejä, kuten tilliä.
- Kypsennä isokokoiset kalat asennossa, jossa ne uivat. Jotta saat kalan pysymään kunnolla pystyssä, laita valmistusastiaan esim. pieni kuppi ylösalaisin, ja aseta vatsastaan avattu kala sen päälle.
- Laita perkaustähteet, kuten ruodot, evät ja kalanpäät, toiseen valmistusastiaan yhdessä keittokasvisten ja kylmän veden kanssa ja valmista niistä **kalaliemi**. Kypsennä 100 °C:n lämpötilassa 60 minuuttia. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.
- Kun valmistat **sinistä kalaa**, kypsennä kala etikavedessä (veden ja etikan suhde vaihtelee reseptin mukaan). Muista varoa, ettet vahingoita kalan nahkaa. Tämä valmistustapa sopii karpille, purotaimenelle, suutarille, ankeriaalle ja lohelle.

## Liha

### Tuoretuotteet

Esikäsitle 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 reiällisessä valmistusastiassa. Voit käyttää yleispellille kertyneen nesteen kastikepohjana tai pakastaa sen myöhempää käyttöä varten.
- **Vahvan liemen** valmistukseen sopivat keittokana ja naudasta potkaviipalet, rintaliha, kylkipalat ja luut. Laita liha, luut, keittokasvikset ja kylmä vesi valmistusastiaan. Mitä pitempi kypsennysaika, sitä vahvempi liemi.

## Riisi

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

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

## Viljasuurimot

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

Viljasuurimot voidaan kypsentää kokonaisina tai rikottuina.

## Pasta

### Kuivatuotteet

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

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

### Tuoretuotteet

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

Irrota yhteenliimautuneet nuudelit tai tuorepasta ja jaa ne tasaisesti valmistusastiaan.

## Hedelmät ja marjat


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


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

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

# Kosteuspaisto

## Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

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

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

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

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito – Jäännösv. höyrystys ohjeita.


### Sopivat käyttökohteet

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

- **Hiivataikinaleivonnaiset** kohoavat paremmin, kun käynnistät yhden kosteutusjakson heti paiston alussa.
- **Leipä ja sämpylät** kohoavat paremmin, kun käynnistät yhden kosteutusjakson heti paiston alussa. Leivonnaisen kuoresta tulee kiiltävämpi, kun käynnistät yhden kosteutusjakson paiston loppupuolella.
- **Rasvaista lihaa paistettaessa** paistotulos on parempi, kun käynnistät yhden kosteutusjakson valmistuksen alussa, sillä siten rasva saadaan sulamaan paremmin.

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

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

 Vesihöyryyn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa. Lisäksi vesihöyry saattaa ohjauspaneeliin tiivistyessään pidentää hipaisupainikkeiden reaktioaikaa.


Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjaksojen aikana.


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

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

## Automaattinen kost.jakso


Kun lämmitysvaihe on ohi, kosteetusjakso käynnistyy automaattisesti.

Vesi höyrystyy uunitilaan. Näytössä näkyy .


Kun kosteetusjakso on päättynyt,  häviää näytöstä.

- Kypsennä tuote valmiiksi.



## 1 kosteetusjakso, 2 kosteetusjaksoa tai 3 kosteetusjaksoa


Voit käynnistää kosteetusjakson itse heti, kun hipaisupainike  näkyy valaistuna.



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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kosteetusjakso käynnistyy.  tulee näyttöön ja hipaisupainike  sammuu.

- Käynnistä muut kosteetusjaksot samalla tavalla, kun hipaisupainike  syttyy.


Viimeisen kosteetusjakson jälkeen hipaisupainike  ja  sammuvat.

- Kypsennä tuote valmiiksi.

# Automaattiohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

## Ryhmät

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

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito – Jäännösv. höyrystys ohjeita.

## Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Ohjeita käyttöön

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


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

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötapoista:

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

### Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

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

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

### Vinkkejä

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

### Matalalämpökypsennys

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

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

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

Lihan syyt avautuvat uunissa. Lihaneste alkaa kiertää lihan sisällä ja jakautuu tasaisesti lihaan aina sen ulkokerroksiin saakka. Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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

Valmistuksen kestoaika on n. 2–4 tuntia ja siihen vaikuttavat lihan paino, koko ja haluttu kypsyyssaste.


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


## Muita käyttötapoja

### Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua rutilää.

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


 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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


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

### Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

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

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

 Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukaantumisvaara.

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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.


### Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkillle.

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

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



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



Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


## Hedelmien ja kurkkujen umpiointi


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

## Vihannesten umpiointi


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

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

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

## Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

# Muita käyttötapoja


## Kuivaaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.






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

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


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

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

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää kuivausaikaa.


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

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisaroi- ta, alenna lämpötilaa.

## Kuivatettujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivatettuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivatettujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

## Pakastetuotteet/Valmisruoat

### Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

### Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastavien tuotteiden paistoon

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

### Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.


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


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

## Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus .

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

# Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

## Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kesto aika. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Yleensä voit käyttää ritilää, leivinpeltiä, yleispeltiä ja kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuo-  
kia.
- Vältä vaaleita ohutseinäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuo-  
kia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raakaaksi.
- Leipävuokat ja muut pitkänmalliset vuokat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Aseta paistovuokat aina ritilälle.
- Paista marjapiirakat ja hedelmätäytteiset leivonnaiset yleispellillä, niin uunitilan pohja pysyy puhtaampana.

## Leivinpaperin käyttö

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

- Käytä leivinpaperia, kun paistat suolainkeleitä, koska taikinan sisältämä suolaliuos voi vahingoittaa peltien PerfectClean-pinnoitetta.
- Käytä leivinpaperia paistaessasi kääretorttupohjia, marenkeja, macaroneja ja vastaavia. Tämentyyppiset taikinat tarttuvat runsaan valkuaisainepitoisuutensa vuoksi helposti kiinni peltiin.
- Käytä leivinpaperia, kun lämmität tai kypsennät pakasteita ritilällä.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

### Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeammassa lämpötilassa kesto aika toki lyhenee, mutta tuote saattaa saada epätasaisesti väriä ja jopa jäädä keskeltä raakaaksi.

### Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.


## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

### Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

### Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

## Vinkkejä

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

### Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa, kun käytät kosteudenlisäysoimintaa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

### Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

### Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

### Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

# Lihan paistaminen

## Neuvoja paistamiseen

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





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

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

## Lämpötilan valinta

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

## Keston ☺ valinta

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


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


## Vinkejä

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

## Vinkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

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



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


## Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Kiertoilma Plus - tai Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

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

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa, kun käytät kosteudenlisäysoimintaa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

# Grillaus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

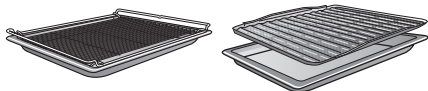
Jos grillaat uuniluukku auki, kuuma ilma ei kulje tällöin jäähdytyspuhaltimen läpi. Uunin ohjaustaulu tulee tällöin erittäin kuumaksi.

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

## Vinkkejä grillaukseen

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

Älä käytä leivinpeltiä.



## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

## Lämpötilan <sup>°F</sup> valinta

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

## Kannatintason valinta

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



## Keston ☺ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyyssasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.

### - verinen/rosé

Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.

### - medium

Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.

### - kypsä

Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

### Grilli laaja ☐ -toiminnon käyttö

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


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

### Kierroilmagrilli ☐ -toiminnon käyttö

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

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

# Puhdistus ja hoito

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä hörypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

## Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

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

- ruostumattoman teräksen puhdistusaineita

- astianpesukoneen pesuaineita

- lasinpuhdistusaineita

- keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita

- hankaavia kovia sieniä tai harjoja (kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausainejäämiä)

- ihmiesieniä (taikasieniä)

- teräviä metallikaapimia

- teräsvillaa

- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä

- uuninpuhdistusaineita

- teräslankapalloja

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.


Varusteet eivät (valmistusastioita lukuunottamatta) sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

## Normaalien likaantumien poisto

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

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

## Tiivisteiden puhdistus

Uunitilan etureunan ympärillä on tiiviste.

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.

- Puhdista tiiviste siksi mieluiten uunin joka käyttökerran jälkeen.

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

## Valmistusastioiden puhdistus

Valmistusastiat ovat konepesun kestäviä.


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

## Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja)

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

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

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

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

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat uunista ennen uuninpuhdistusaineen käyttöä.

# Puhdistus ja hoito

## Uuninpuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

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

## FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika

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

Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikiskoja astianpesukoneessa.

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

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

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

## Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus

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


Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

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

## Mauste-, sokeri- yms. tahrojen poisto


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

## Öljy- ja rasvatahrojen poisto

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

Tarvittava aika määräytyy likaisuuden mukaan.

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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


Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

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

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

## Uunitilan katon puhdistus

Uunitilan katto kannattaa puhdistaa säännöllisesti elintarvikejäämistä.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Yhdistelmähöryuuni voi vaurioitua, jos vesihöyryä pääsee lampunsuojuksen läpi.

Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöryuunia ilman lampunsuojusta.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.



Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta alas.

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


# Puhdistus ja hoito

## Jäännösv. höyrystys

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

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

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

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.


Vesihöyry on polttavan kuumaa. Älä avaa uuniluukua jäännösveden höyrystystoiminnan aikana.

Jäännösveden höyrystystoiminnon kesto vaihtelee jäljellä olevan vesimäärän mukaan.

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

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

## Jäännösveden höyrystämisen käynnistäminen välittömästi

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukua kosteutusjaksojen aikana.

- Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäysoiminto.

Näyttöön tulee kysymys Jäännösv. höyrystys.

- Vahvista valitsemalla OK.

Näyttöön tulee aika.

Jäännösveden höyrystäminen käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näyttöä.

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

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

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

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

## Jäännösveden höyrystämisen ohittaminen

⚠ Vesisäiliöön jääneeseen veteen muodostuvat bakteerit aiheuttavat terveysvaaran.

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

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

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

Siksi emme suosittele jäännösveden höyrystystoiminnon keskeyttämistä.

- Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

Jäännösv. höyrystys tulee näkyviin.

- Valitse Ohita.


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

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

## Hoito

### Liotus

Tällä hoito-ohjelmalla voit liottaa itsepin-taisia likajäämiä.

- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.
- Poista karkea lika liinalla.
- Valitse Muut ohjelmat  | Hoito | Liotus.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

⚠ Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

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


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

# Puhdistus ja hoito

## Kuivaus


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

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

 Vesisäiliöön jääneeseen veteen muodostuvat bakteerit aiheuttavat terveysvaaran.

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

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

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

## Kalkinpoisto

Kosteutusjärjestelmästä tulee säännöllisesti poistaa kalkki käyttämäsi vesijohdotoveden kovuuden mukaan.

Voit käynnistää kalkinpoiston milloin tahansa.

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

Näyttö ilmoittaa, kun jäljellä on enää 10 käyttökertaa ennen kalkinpoistoa. Näyttö laskee kertoja alaspäin. Kun käyttökertoja ei enää ole jäljellä, et voi käyttää toimintatapoja, hoito-ohjelmia tai automaattiohjelmia, joihin kuuluu kosteudenlisäysoiminto.

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

## Kalkinpoiston kulku

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

Kalkinpoisto kestää noin 140 minuuttia ja siihen kuuluu useita vaiheita:

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



## Kalkinpoiston valmistelu

Tarvitset astian, jonka vetoisuus on noin 1 litra.

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

Käytä kalkinpoistoon vain laitteen mukana toimitettuja, Mielel kehittämisiä kalkinpoistotabletteja, ja noudata kalkinpoistoaineen annostusohjeita.


**Vinkki:** Voit tilata lisää kalkinpoistotabletteja Mielel verkkokaupasta, Miele-huoltoliikkeestä tai Miele-kauppiasiltasi.

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

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

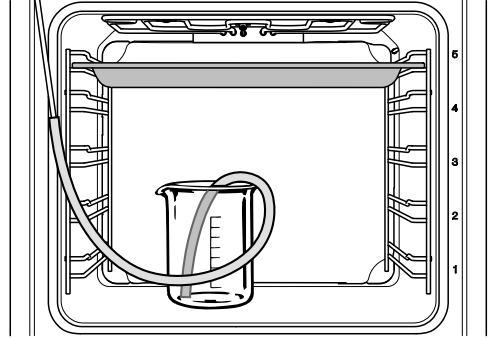
- Kaada astiaan n. 9 dl kylmää vesijohdotettä, lisää kaksi kalkinpoistotablettia ja anna niiden liueta kokonaan.

## Kalkinpoiston käynnistäminen

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

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

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



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

Imutoiminto käynnistyy. Pumpun ääni kuuluu.

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

Näyttöön tulee imutoiminnon päätyttyä ilmoitus.

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

**Vaikutusvaihe** käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näytöstä.

- Anna astian ja imuletkun olla vielä uunitilassa.

## Puhdistus ja hoito

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

Uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin ovat päällä koko toiminnon ajan.

Kun vaikutusvaihe päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäänä.

### Kosteutusjärjestelmän huuhtelu vaikutusvaiheen jälkeen

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

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

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

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Pumppu käy kolmannen huuhtelun jälkeen noin minuutin, jona aikana se pumppaa kosteutusjärjestelmän tyhjäksi.


- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Ota yleispelti, astia ja muoviletku ulos uunitilasta.
- Vahvista valitsemalla OK.

Huuhtelutoiminto on päättynyt.

### Jäännösveden höyrystys

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

- Sulje luukku.

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkuja jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.

Uunivastukset kytkeytyvät päälle ja näyttöön tulee jäännösveden höyrystyksen kesto-aika. Laite korjaa kestoajan todellista jäännösveden määrää vastaavaksi.


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


### Kalkinpoiston päättyessä

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

- Vahvista valitsemalla OK.

Laitteesta kuuluu merkkiäänä ja Valmis tulee näyttöön.

- Kytke yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä virtakytkimellä .

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

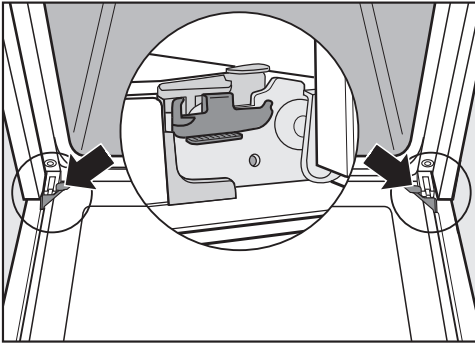
Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

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

## Luukun irrotus

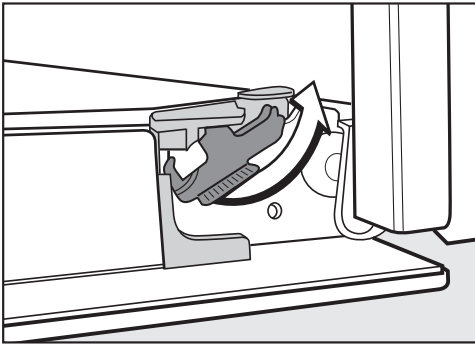
Luukku painaa n. 9 kg.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteseen saakka.

Yhdistelmähöyryuuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

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

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

- Sulje luukku vasteseen asti.



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

# Puhdistus ja hoito

## Uuniluukun purkaminen osiin

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

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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


Noudata luukun lasien puhdistuksessa myös yhdistelmähöyryuunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofiilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

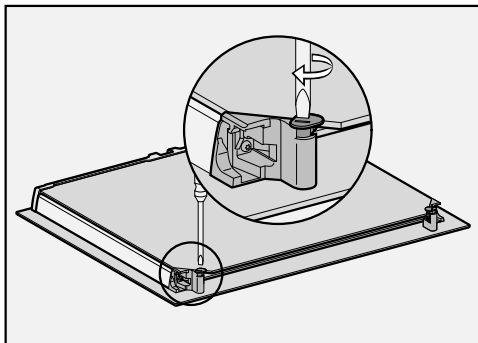
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

 Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

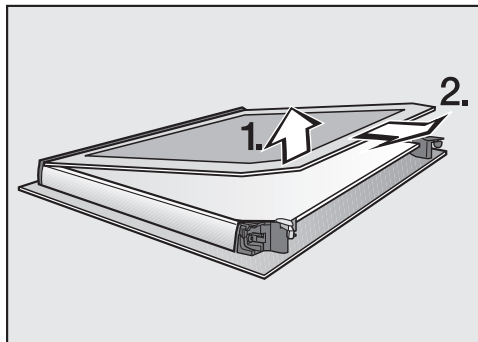
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

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



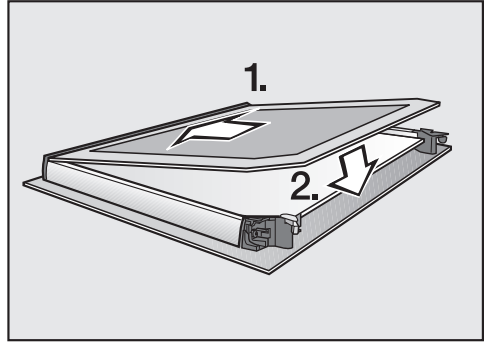
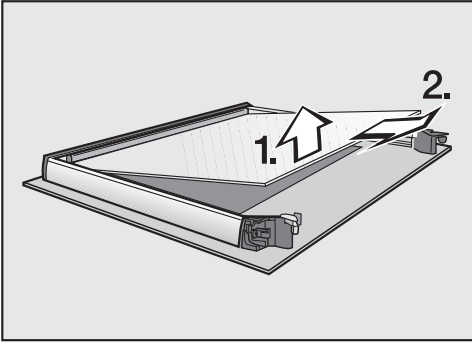
- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertämällä niitä uraruuvitaltalla ulospäin.

Irrota luukun sisin lasi:



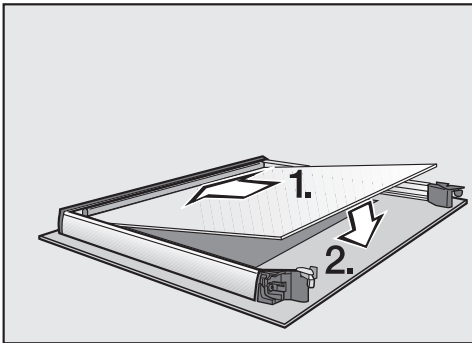
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.

## Puhdistus ja hoito



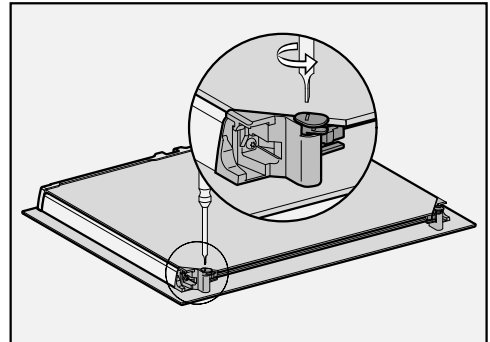
- Nosta luukun keskimmäistä lasia **varovasti** ja vedä se ulos.
- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:



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

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

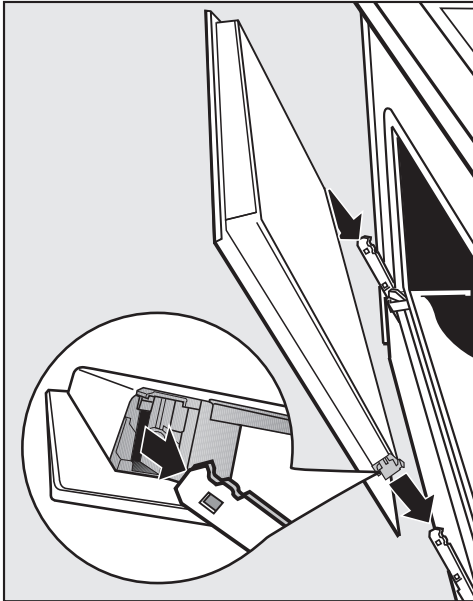


- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertämällä niitä uraruuvital-  
talla sisäänpäin.

Luukku on nyt valmis.

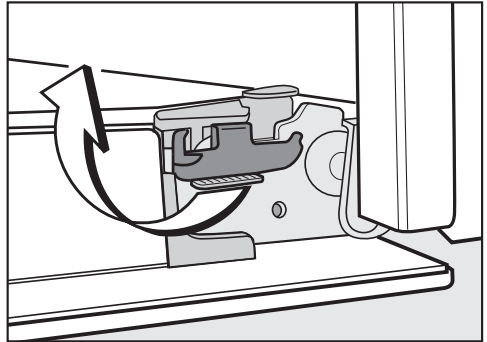
## Puhdistus ja hoito

### 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 kiertämällä niitä vasteseen saakka vaaka-asentoon.

## Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

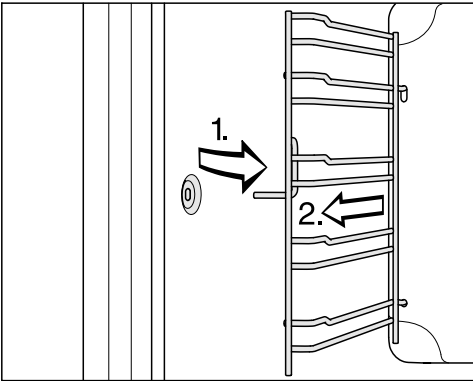
Voit irrottaa kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä) yhtä aikaa.

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövuosten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



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

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna osat huolellisesti takaisin paikoilleen.

## Takaseinän irrotus

Takaseinän voi irrottaa puhdistusta varten.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövuosten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen takaseinän irrotusta.

⚠ Puhaltimen siipipyörä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Varo, ettet loukkaa sormiasi puhaltimen siipipyörään.

Älä missään tapauksessa käytä yhdistelmähöyryuunia ilman takaseinää.

- Kytke yhdistelmähöyryuuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasialasta tai irrota laitteen sulake sulake-aulusta.
- Irrota peltien kannattimet.
- Irrota takaseinän neljä kiinnitysruuvia ja ota takaseinä pois paikaltaan.
- Puhdista takaseinä (ks. kappale Katalyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus).

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna takaseinä huolellisesti takaisin paikalleen.

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




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

# Vianetsintä


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

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) löydät tietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.

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

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



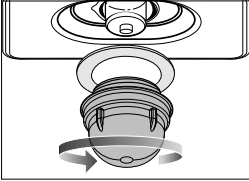

Ongelma	Syy ja toimenpide
<p><b>Hipaisupainikkeet eivät reagoi.</b></p>	<p>Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi yhdistelmähöyryuunin virran ollessa pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, 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>Yhdistelmähöyryuunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että yhdistelmähöyryuunin pistotulppa on pistorasiasassa.</li> <li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.</li> </ul> <p>Ohjausjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.</li> </ul>
<p><b>Näytössä näkyy</b> Sähkökatko.</p>	<p>Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytkie yhdistelmähöyryuunin virta pois päältä ja takaisin päälle.</li> <li>■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.</li> </ul>
<p><b>Näytössä näkyy</b> 12:00.</p>	<p>Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.</li> </ul>
<p><b>Näytössä näkyy</b> Käyttöaika saavutettu.</p>	<p>Yhdistelmähöyryuunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vahvista valitsemalla OK.</li> </ul> <p>Yhdistelmähöyryuuni on nyt jälleen käyttövalmis.</p>
<p><b>Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitsematon virhekoodi tulevat näyttöön.</b></p>	<p>Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>
<p><b>Toiminnot</b> Alkaa klo ja Valmis klo <b>eivät ole valittavissa.</b></p>	<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
Tämä toiminto ei ole nyt käytettävissä. <b>tu-lee näyttöön, kun valitset kalkinpois-totoiminnon.</b>	Kosteutusjärjestelmässä on häiriö. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>
<b>Vaikka olet valinnut toimintatavan, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, laite ei ime vettä.</b>	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta kosteutusjärjestelmän pumppu ei toimi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset   Myymälä   Messuasetus   Pois päältä.</li> </ul>
	Kosteutusjärjestelmän pumppu on rikki. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>
<b>Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.</b>	Kun uunin toiminta on päätynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
<b>Yhdistelmähöyryuuni ei muuton jälkeen enää siirry lämmitys- vaiheesta kypsennysvaiheeseen.</b>	Jos laitteen uuden sijoituspaikan korkeus poikkeaa entisestä vähintään 300 korkeusmetriä, kiehumislämpötila on ohjelmoitava uudelleen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sopeuta kiehumislämpötila uuden sijoituspaikan korkeuden mukaan (ks. kappale Asetukset – Korkeus).</li> </ul>
<b>Uunista tulee käytön aikana tavallista enemmän höyryä tai höyryä tulee ulos epätavallisista paikoista.</b>	Luukku ei ole kunnolla kiinni. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sulje luukku.</li> </ul>
	Luukun tiivisteessä on vaurioita, esim. repeämiä tai tiiviste ei ole kunnolla paikallaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>
	Luukun sisin lasilevy on niin likainen, että tiiviste ei asetu tiiviisti sitä vasten. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puhdista luukun sisin lasilevy (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Uuniluukun purkaminen osiin).</li> </ul>
<b>Yhdistelmähöyryuunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.</b>	Energian säästämiseksi yhdistelmähöyryuunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollei käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke yhdistelmähöyryuunin virta takaisin päälle.</li> </ul>

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

# Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<p><b>Uunitilan valaisin ei kytkedy päälle.</b></p> 	<p>Halogeenilamppu on palanut.</p> <p> Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Yhdistelmähöyryuuni tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin. Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.</p> <p>Yhdistelmähöyryuuni voi vaurioitua, jos vesihöyryä pääsee lampunsuojuksen läpi. Älä siksi koskaan käytä yhdistelmähöyryuunia ilman lampunsuojusta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Irrota yhdistelmähöyryuuni sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota laitteen sulake sulaketaulusta.</li><li>■ Kierrä lampunsuojaus auki ja vedä se tiivisterenkaineen alaspäin irti valaisinpesästä.</li><li>■ Vaihda halogeenilamppu uuteen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, kanta G9).</li><li>■ Aseta lampunsuojaus tiivisterenkaineen takaisin valaisinpesään. Tiivisterenkkaan kuperan puolen kuuluu osoittaa alaspäin.</li><li>■ Kiristä lampunsuojaus paikalleen käsin.</li><li>■ Liitä yhdistelmähöyryuuni takaisin sähköverkkoon.</li></ul>

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.

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

## **Takuu**

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

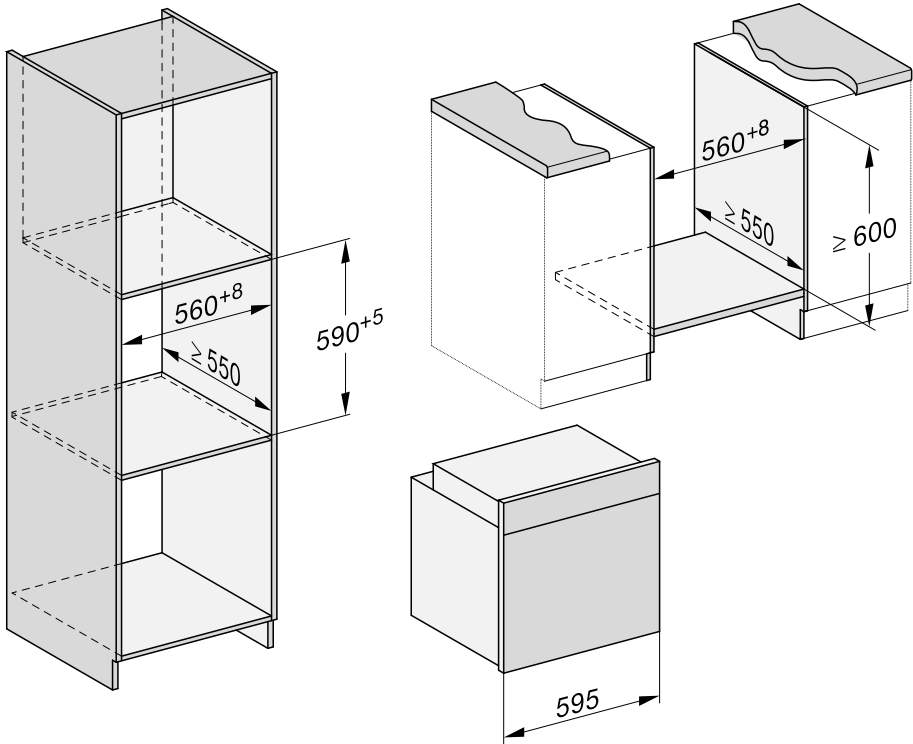
# Asennus

## Sijoitusmitat

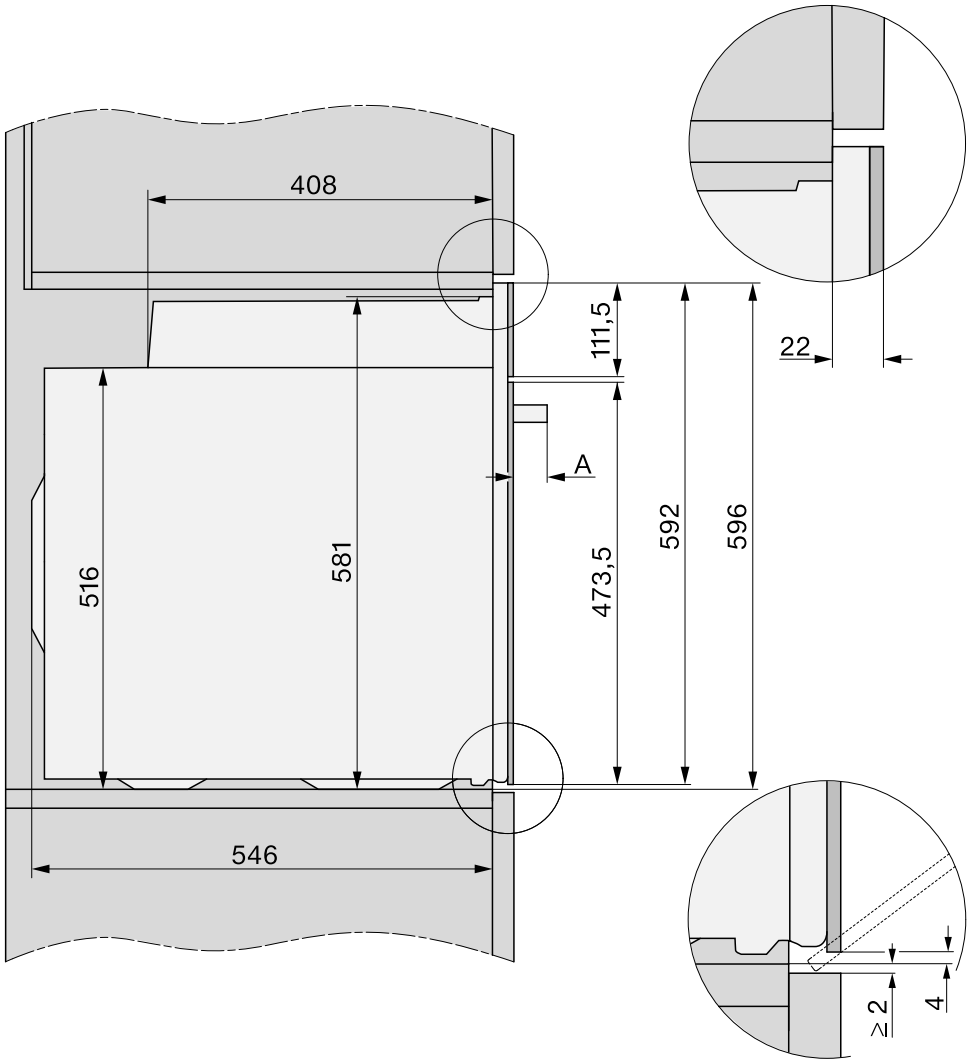
Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

### Sijoitus komero- tai alakaappiin

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



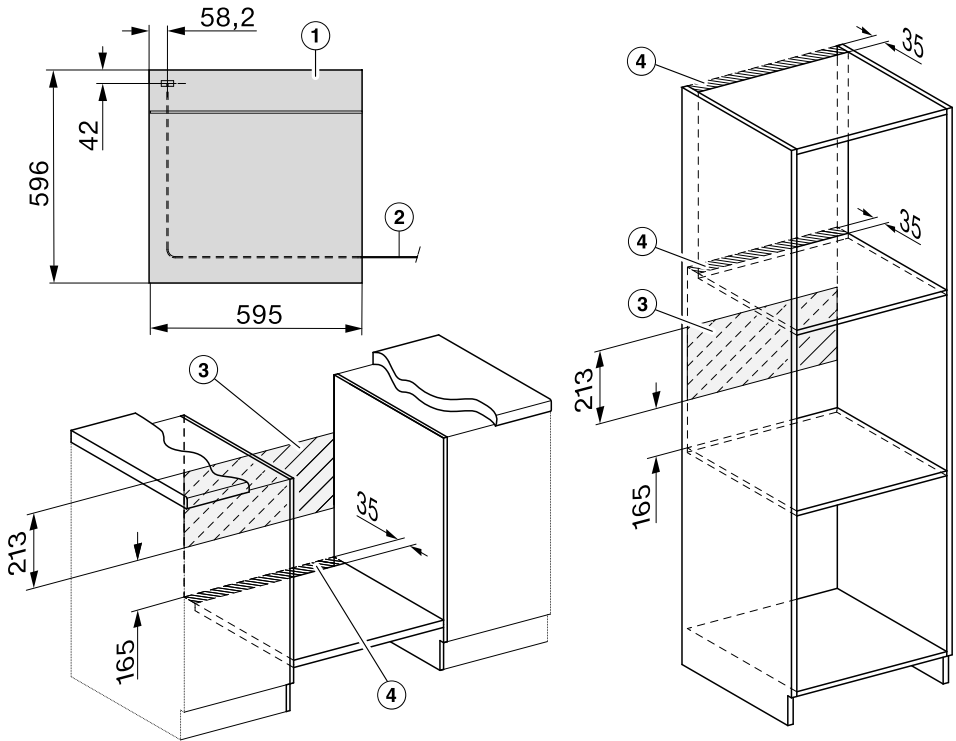
## Näkymä sivulta



- A** DGC 715x: 43 mm  
 DGC 725x: 47 mm

# Asennus

## Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 1 500 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm<sup>2</sup>



## Yhdistelmähöryuunin sijoittaminen kalusteisiin

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

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

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

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

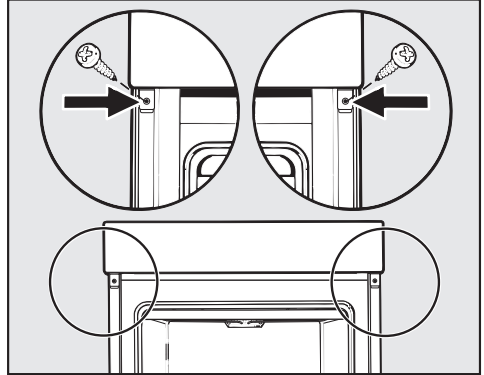
- Liitä yhdistelmähöryuuni sähköverkkoon.

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

Kanna ja nosta laitetta sen ulkoviapassa olevista kahvoista.

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

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



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

# Asennus

## Sähköliitäntä



**Loukkaantumisvaara!**

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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

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

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

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

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

- Tyyppinumero
- Valmistusnumero
- Sähköliitännätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitännätäteho)

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

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

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

## **Yhdistelmähöryuuni**






























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

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

Enimmäisliitäntätehon näet arvokilvestä.

# Paistotaulukot











## Kasvikset

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









 toimintatapa,  lämpötila,  kannatintaso,  kesto aika,  Höyrykypsennys


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

## Kala

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







## Liha

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










 toimintatapa,  lämpötila,  kannatintaso,  kesto aika,  Höyrykypsennys








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

## Pasta

Pasta		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 [min]
Peruna-/sämpyläknöodelit, tuoreet		100	3	15
Peruna-/sämpyläknöodelit, keittopussissa		100	3	20

## Riisi




















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





 :  riisiin ja nesteen suhde,  toimintatapa,  lämpötila,  kannatintaso,  kesto aika,  Höyrykypsennys

2 Käytä rei'ittämätöntä kypsennysastiaa.

# Paistotaulukot

## Kakkutaikina























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

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🌡️↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

- Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

## Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		⌚ [min]
				+HFC:	-HFC:	
Pikkuleivät (1 pelti)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Pikkuleivät (2 peltiä)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Pursotetut pikkuleivät* (1 pelti)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Pursotetut pikkuleivät* (2 peltiä)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Torttupohja (ritilä, torttuvuoka, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Juustokakku (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Omenakakku taikinakuorella (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Rahkatäytteinen marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Rahkatäytteinen marjapiirakka (1 pelti)		170–180	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Makea murotaikinapiirakka (1 pelti)		210–220 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), ⌚ aika,  Kierroilma Plus,  Eco-Kierroilma,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto, ✓ päällä, – pois

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

- Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

# Paistotaulukot

## Hiivataikina

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

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

- Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle. Tarvittaessa voit poistaa peltien kannattimet, jos kulho ei muuten mahdu uunitilaan.
- Ota pellit pois uunistä sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.
- Käynnistä 1 kosteutusjakso heti valmistustoiminnon alussa.
- Käynnistä 2 kosteutusjaksoa heti valmistustoiminnon alussa.



## Rahka-öljy-taikina

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

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C / -HFC kanssa: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

## Sokerikakkutaikina

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

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

- \* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.  
Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

- 1 Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- 2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

# Paistotaulukot

## Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

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

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

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

## Suolaiset piirakat ja paistokset

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



















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











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

- 1 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 2 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 3 Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

# Paistotaulukot

## Naudanliha
















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









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

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

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

## Vasikanliha



















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












 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup> kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomatiikka, <sup>2</sup> Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

# Paistotaulukot













## Porsaanliha








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

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

- Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitot kypsennettävän tuotteen uuniin.
- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitot tuotteen uuniin.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käynnistä 3 manuaalista kosteusjaksoa tasaisin väliajoin siten, että käynnistät ensimmäisen kosteusjakson lämmitysvaiheen päätyttyä.
- Lisää n. 1 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.
- Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Lammas, riista















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












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

- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 50 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

# Paistotaulukot

## Linnut, kala




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

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

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



## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Höyrykypsennys )

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

<sup>5</sup>/<sub>1</sub> kannatintaso,  lämpötila,  kestoaika


1 Irrota FlexiClip-teleskooppikiskot, jos uunissa sellaiset on.

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

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

## Tietoja vertailutestejä varten

### Kokeiluruokia Menu-kypsennys (toimintatapa Höyrykypsennys )


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

 <sup>5</sup>/<sub>1</sub> kannatintaso, 🌡️ lämpötila, ⌚ kesto aika


1 Irrota FlexiClip-teleskooppikiskot, jos uunissa sellaiset on.

2 Ensimmäisen kokeiluruoan kesto aika vastaa koko aterian kesto aikaa.

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


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

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















 Kuuman höyryn aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

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

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

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

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

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🌡️↑ Booster, <sup>5 6</sup> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C / -HFC kanssa: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 kestoai-  
ka,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Grilli laaja, ✓ päällä, - pois

- <sup>1</sup> Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.
- <sup>2</sup> Käytä mattapintaista, tummaa irtopohjavuokaa.  
Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.
- <sup>3</sup> Yleensä kannattaa valita paistotaulukossa ilmoitettu alin lämpötila ja kokeilla ruokien kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- <sup>4</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>5</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>6</sup> Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- <sup>7</sup> Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle. Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikiskoja, käytä vain yhtä paria.
- <sup>8</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.
- <sup>9</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.


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

## Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

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

# Vaatimustenmukaisuusvakuutus

---

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

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

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

## Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

---

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

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

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

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

DGC 7150, DGC 7250, DGC 7151

fi-FI

M.-Nr. 12 155 540 / 05