

## Käyttö- ja asennusohje Mikroaalto-yhdistelmäuuni



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

# Sisältö

---


<b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....	<b>6</b>
<b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....	<b>15</b>
<b>Laitteen osat</b> .....	<b>16</b>
<b>Käyttövalitsimet</b> .....	<b>17</b>
Virtakytkin .....	18
Näyttöruutu .....	18
Hipaisupainikkeet .....	18
Symbolit .....	20
<b>Käyttöperiaate</b> .....	<b>21</b>
Valikon kohdan valinta .....	21
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....	21
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla .....	21
Toimintatavan tai toiminnon valinta .....	21
Numerojen syöttäminen .....	22
Kirjainten syöttäminen .....	22
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....	22
<b>Varusteet</b> .....	<b>23</b>
Arvokilpi .....	23
Pakkauksen sisältö .....	23
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet .....	23
Turvatoiminnot .....	25
PerfectClean-pinnoitetut pinnat .....	25
<b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....	<b>26</b>
Miele@home .....	26
Perusasetukset .....	27
Uunin ensimmäinen kuumennus .....	28
<b>Asetukset</b> .....	<b>29</b>
Asetukset .....	29
Asetukset-valikon haku esiin .....	31
Kieli  .....	31
Aika .....	31
Päivämäärä .....	31
Valaistus .....	31
Näyttö .....	32
Äänenvoimakkuus .....	32
Yksiköt .....	32
Pika Mikroaalto .....	33
Popcorn .....	33
Booster .....	33
Suosituslämpötilat .....	33
Suositustehot .....	33
Puhaltimen jälkikäynti .....	34
Turvallisuus .....	34

Miele@home .....	34
Scan & Connect -toiminnon suorittaminen.....	35
Etäpäivitys .....	36
Etäkäyttö.....	36
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön.....	36
Ohjelmaversio .....	37
Myymälä .....	37
Tehdasasetukset.....	37
Käyttötunnit.....	37
<b>Hälytyskello .....</b>	<b>38</b>
<b>Päävalikko ja alavalikot .....</b>	<b>39</b>
<b>Mikroaaltokäyttö .....</b>	<b>41</b>
Toimintaperiaate .....	41
Astianvalintaohjeita .....	41
Soveltuvat astiat .....	42
Epäsopivat valmistusastiat.....	43
Astiatesti .....	44
Mikrokupu .....	45
<b>Käyttö .....</b>	<b>46</b>
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen .....	46
Lämpötilan muuttaminen .....	47
Mikroaaltotehon muuttaminen .....	47
Kestoaikojen asettaminen .....	47
Asetettujen kestoaikojen muuttaminen.....	48
Asetettujen kestoaikojen poistaminen .....	48
Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto.....	48
Valmistustoiminnon lopettaminen.....	49
Uunin esilämmitys.....	49
Booster.....	49
Esilämmitys .....	50
<b>Pika Mikroaalto ja Popcorn .....</b>	<b>51</b>
<b>Automaattiohjelmat.....</b>	<b>52</b>
Ryhmät.....	52
Automaattiohjelmien käyttö.....	52
Ohjeita käyttöön .....	52
<b>Muita käyttötapoja.....</b>	<b>53</b>
Sulatus .....	53
Kuumennus .....	56
Kuivattaminen .....	59
Astioiden lämmitys.....	60
Lämpimänäpito .....	60
Kypsennys.....	61
Umpioiminen.....	63

# Sisältö

---

Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	65
<b>Omat ohjelmat</b> .....	<b>66</b>
<b>Leivonta</b> .....	<b>69</b>
Vinkejä leivonnaisten paistoon .....	69
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	69
Vinkejä toimintatavan valintaan.....	69
<b>Lihan paistaminen</b> .....	<b>71</b>
Neuvoja paistamiseen .....	71
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	71
Vinkejä toimintatavan valintaan.....	72
<b>Grillaus</b> .....	<b>73</b>
Vinkejä grillaukseen.....	73
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	73
Vinkejä toimintatavan valintaan.....	74
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>75</b>
Epäsojivat puhdistusaineet ja -välineet .....	75
Normaalien likaantumien poisto .....	76
Pinttyneen lian poisto .....	76
Grillivastuksen laskeminen alas.....	77
<b>Vianetsintä</b> .....	<b>78</b>
<b>Huolto</b> .....	<b>82</b>
Yhteydenotto häiriötilanteissa.....	82
Takuu .....	82
<b>Asennus</b> .....	<b>83</b>
Sijoitusmitat.....	83
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	83
Näkymä sivulta.....	84
Liitännät ja ilmankierto .....	85
Uunin asennus .....	86
Sähköliitäntä.....	86
<b>Paistotaulukot</b> .....	<b>88</b>
Kakkutaikina .....	88
Murotaikina .....	89
Hiivataikina .....	90
Rahka-öljy-taikina .....	90
Sokerikakkutaikina.....	90
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....	91
Suolaiset piirakat ja paistokset.....	91
Naudanliha .....	92
Vasikanliha.....	92
Porsaanliha.....	93
Lammas, riista.....	94
Linnut, kala.....	95

<b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....	<b>96</b>
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia .....	96
Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto  )	97
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>98</b>
Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	98
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduli.....	98

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Lyhyiden vuoksi mikroaalto-yhdistelmäuunia kutsutaan myöhemmin tässä käyttöohjeessa vain uuniksi.

Tämä uuni täyttää asetetut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja. Lue tämä käyttö- ja asennusohje tarkoin ennen kuin alat käyttää uunia. Se sisältää laitteiden asennukseen, turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja uunin rikkoutumisen.

Standardin IEC 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 uuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.

► Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

► Käytä mikroaalto-yhdistelmäuunia vain tavalliseen elintarvikkeiden sulattamiseen, lämmittämiseen, paistamiseen, kypsentämiseen, rustamiseen, umpioimiseen, kuivattamiseen ja grillaamiseen. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

► Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.

Jos kuivaat syttyviä materiaaleja mikroaaltotoiminnolla, niissä oleva kosteus höyrystyy. Tällöin materiaalit voivat kuivua täysin ja syttyä itsestään.

Älä siksi käytä uunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

► Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään uunia 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 uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

- ▶ Uuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja tärinänkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.
- ▶ Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan F kuuluva valonlähte.

### Jos kotonasi on lapsia

- ▶ Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään kalusteunia päälle.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla uunista, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.
- ▶ Yli 8-vuotiaat saavat käyttää uunia 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 uunia ilman valvontaa.
- ▶ Valvo lapsia, kun he oleskelevat uunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- ▶ Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.
- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrypoistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

### Tekninen turvallisuus

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Vaurioitunut uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia 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.

► Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistua mikroaaltoasteilylle. Älä käytä uunia, jos:

- Luukku on vääntynyt.
- Luukun saranat ovat irti.
- Laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.

► Uunin 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 uunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten uuni voi vahingoittua. Varmista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

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

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

► Tätä uunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvässä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).

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

Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.



- ▶ Takuu raukeaa, jos uunia 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 uuni 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).
- ▶ Uuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:
  - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
  - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
  - irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitântäjohdosta, vaan tartu pistotulppaan.
- ▶ Uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.
- ▶ Jos uuni on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa uunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

### Asianmukainen käyttö

- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi 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.
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä uuniluukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä uunin toiminta kytkemällä se pois päältä ja irrottamalla pistotulppa pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.
- ▶ Kuumen uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvaassa öljyssä tai rasvassa, älä poistu uunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke uuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Ota huomioon, että kypsennys-, kuumennus- ja sulatusajat ovat mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja käytettäessä usein huomattavasti lyhyempiä kuin toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja. Kun käytät grillaustoimintoja, noudata suositeltuja kestoajoja. Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto (☞) kukkien, yrttien, leivän tai sämpylöiden kuivaamiseen. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus (☞) ja valvo ehdottomasti uunin toimintaa koko ajan!
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövuoksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin liisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia 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 uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Uunitilan pohjan ylikuumentuminen voi vahingoittaa uunia. 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.

► Uuni ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen ja desinfiointiin, koska lämpötila voisi tällöin nousta liian korkeaksi. Voisit saada palovammoja ottaessasi tällaisia esineitä uunista.

► On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea.

Sekoita tai käännä ruokaa kypsennyksen, lämmityksen tai sulatuksen aikana, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan, ja noudata ilmoitettuja tasausaikoja.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

► Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto , neste voi kuumentua kiehuvaaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehautamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään.



Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.





► Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran. Elintarvikkeita lämmitettäessä lämpö muodostuu ruoassa ja astia pysyy kylmempänä (poikkeus: uuninkestävä kivitavara). Astia lämpenee vain ruoasta siirtyvän lämmön vaikutuksesta.

Kun otat ruoan uunista, tarkista että se on sopivan lämmintä. Älä kiinnitä huomiota astian lämpötilaan! **Tämä on erityisen tärkeää muistaa, kun lämmität vauvanruokia!** Sekoita tai ravistele vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei se pääse polttamaan vauvan suuta.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysten. Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.
- ▶ Jos kypsennät munia ilman kuorta, keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen. Riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä.
- ▶ Jos kuumennat kokonaisia munia kuorineen, ne voivat räjähtää, myös uunista ottamisen jälkeen. Kun keität munia kuorineen, käytä aina tähän tarkoitukseen sopivaa erikoisastiaa. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia toimintatavalla Mikroaalto .
- ▶ Tomaatit, nakit, kuoriperunat, munakoisot yms. kuorelliset elintarvikkeet voivat haljeta kuumennettaessa tai kypsennettäessä. Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen tällaisten tuotteiden laittamista uuniin, jotta kypsennyksen tai kuumennuksen aikana muodostuva höyry pääsee pois.
- ▶ Elohopea- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti. Keskeytä uunin toiminta ruoan lämpötilan mittaamisen ajaksi. Käytä ruoan lämpötilan mittaamiseen vain siihen tarkoitettua erikoislämpömittaria.
- ▶ Älä lämmitä jyviä, siemeniä tai geeliä sisältäviä lämpötyynyjä uunissa. Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin.
- ▶ Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdysten taivoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä). Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , älä käytä onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

- ▶ Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vaurioittaa uunia, jos käytät niitä toimintatavalla Mikroaalto  tai muilla mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla.  
Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestäättömiä muoviastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantaisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
- ▶ Kuumuutta kestäättömät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä astioita, kun käytät muita kuin mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaar-  
ran. Muovisten kertakäyttöastioiden on oltava ominaisuuksiltaan kap-  
paleessa Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita kerrotun kaltaisia.  
Älä jätä uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät  
elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista  
valmistetuissa kertakäyttöastioissa.
- ▶ Lämpimänäpitoloppakauksissa on yleensä ohut alumiinifoliokerros,  
joka heijastaa mikroaaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi täl-  
löin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan.  
Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla lämpi-  
mänäpitoloppakauksissa, esim. grillattua broileria pussissaan.
- ▶ Uuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääränlaisia varusteita tai  
käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi Mikroaalto  -toimintatapaa tai  
muita mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.  
Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaal-  
to , myös pienempien vuokien laskutilana.  
Älä käytä mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja astioiden lämmittämi-  
seen tai yrttien kuivaamiseen.  
Käytä niiden sijaan toimintatapaa Kiertoilma Plus .
- ▶ Ilmastiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuu-  
mentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä  
umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä au-  
kinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukku tur-  
haan auki.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Uunin luukku kestää enintään 8 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. Uuni voi vaurioitua.

### Teräksiset pinnat:

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

### Puhdistus ja hoito

- Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköjohtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- Jos uunitilan teräseinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.
- Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata vahinkohyönteisten 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 uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.

## Pakkauksen hävittäminen

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

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

## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

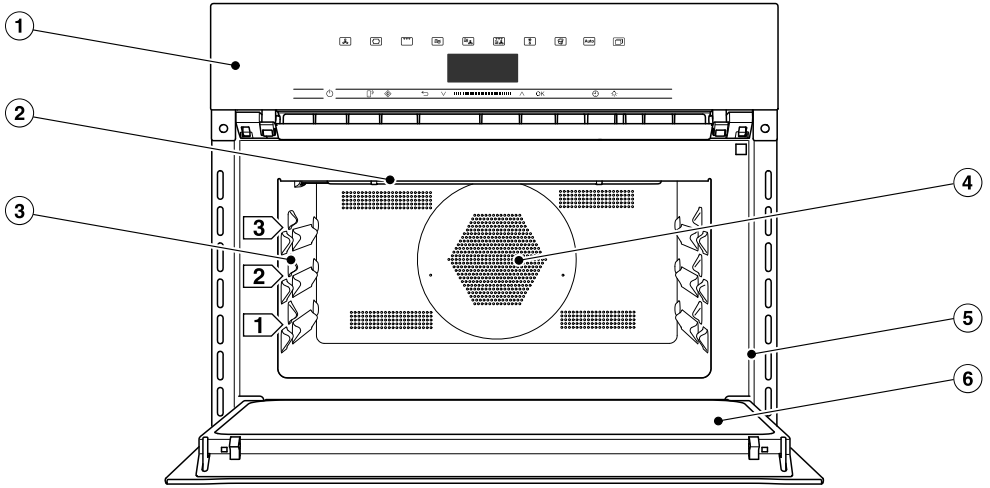
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltynä tällaiset aineet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



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

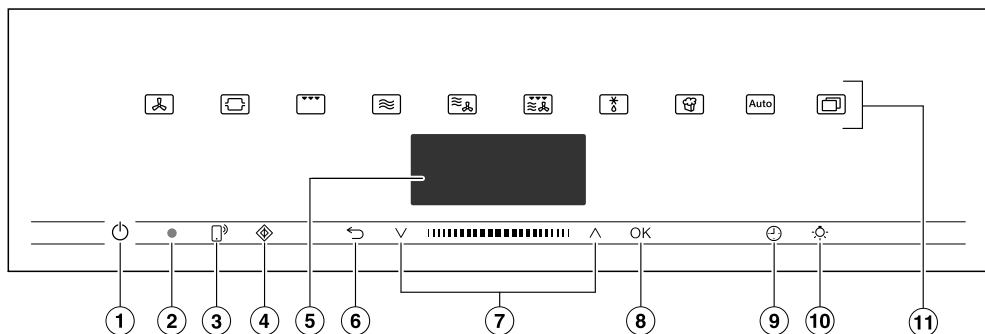
# Laitteen osat

## Uuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Grillivastus
- ③ 3 kannatintasoa ritilää ja lasista uunipannua varten
- ④ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpövastus
- ⑤ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑥ Luukku






- ① Virtakytkin (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)  
Unin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä  
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike   
Unin ohjaamiseen mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike   
Pika Mikroaalto-toiminnon käynnistämiseen
- ⑤ Näyttö  
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja
- ⑥ Hipaisupainike   
Edelliseen kohtaan paluuseen ja valikon kohtien muuttamiseen valmistustoiminnon aikana
- ⑦ Navigointialue, jossa nuolipainikkeet ja   
Valintaluettelojen selaamiseen ja arvojen muuttamiseen
- ⑧ Hipaisupainike OK  
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑨ Hipaisupainike   
Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen
- ⑩ Hipaisupainike   
Unitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainikkeet  
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan

# Käyttövalitsimet

---


## Virtakytkin

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


Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja  
pois päältä.

## Näyttöruutu

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

Kun kytket uunin virran päälle virtakytki-  
mellä , päävalikko ja kehotus Valitse toi-  
mintatapa tulevat näkyviin.

## Hipaisupainikkeet





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

Jos haluat, että hipaisupainikkeet toi-  
mivat myös silloin, kun uunin virta ei  
ole päällä, valitse asetus Näyttö | Quick-  
Touch | Päällä.



## Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

## Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet






Hipaisupainike	Toiminto
	Uunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike syttyy ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä. Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).
	Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Pika Mikroaalto. Uuni toimii suurimmalla mikroaaltoteholla (1000 W) 1 minuutin ajan (ks. kappale Pika Mikroaalto). Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kestoaikaa asteittain. Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.
	Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit. Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, tällä hipaisupainikkeella voit muuttaa käynnissä olevan toiminnon arvoja ja asetuksia, kuten lämpötilaa tai Boosteria, tai lopettaa valmistustoiminnon.
	Navigointialueella voit selata valintaluetteloa ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Selattaessa valikon kohdat näkyvät vuorotellen vaalealla pohjalla. Voit valita vain vaihtoehdon, joka kulloinkin on vaalealla pohjalla. Voit muuttaa vaalealla pohjalla näkyviä arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.

# Käyttövalitsimet

Hipaisupainike	Toiminto
OK	<p>Kun toiminto näkyy näytössä vaalealla pohjalla, voit hakea sen esiin hipaisupainikkeella OK. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa.</p> <p>Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla OK.</p> <p>Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla OK.</p>
	<p>Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten).</p> <p>Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä.</p> <p>Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.</p>

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
	Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata 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).

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

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

## Valikon kohdan valinta

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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

## Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

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

**Vinkki:** Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä ✓.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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


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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.


Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

# Käyttöperiaate

## Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoitominnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

## Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

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

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet navigointialueen avulla. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

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

Valitsemasi kirjain näkyy nyt näytön ylärivillä.


**Vinkki:** Nimessä voi olla enintään 10 merkkiä.


Hipaisupainikkeella  $\leftrightarrow$  voit poistaa merkkejä yksi kerrallaan.

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

Nimi tallentuu.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Unin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

## Arvokilpi

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

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

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

## Pakkauksen sisältö

- Käyttö- ja asennusohje uuni- ja mikroaaltouunitoimintoja varten
- Reseptivihko, jossa uunin automaattiohjelmia ja toimintatapoja hyödyntäviä reseptejä
- Ruuvit, joilla uuni kiinnitetään sijoituskaappiin
- Erilaisia lisävarusteita

## Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

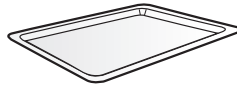
Uunin mukana toimitetaan lasinen uunipannu ja ritilä.

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

Voit tilata lisävarusteita Mielen verkkokaupasta, Mielen asiakaspalvelusta tai Miele-kauppiaaltasi.

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


## Lasinen uunipannu



Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikilla toimintatavoilla.


Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.


Älä aseta kuumaa lasista uunipannua suoraan kylmille pinnoille, kuten graniittiselle tai kaakeloidulle työtasolle, vaan käytä aina sopivaa alustaa.

- Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös pienempien vuokien laskutilana.
- Lasinen uunipannu kestää enintään 8 kg:n painon.

## Ritilä, jossa rajoitin



Ritilää **ei** saa käyttää toimintatavan Mikroaalto  kanssa. Voit käyttää ritilää kaikkien muiden toimintatapojen kanssa, myös sellaisten, jotka käyttävät mikroaaltoja.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Ritilä tulee valmistustoimintojen aikana kuumaksi.

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

# Varusteet

Kipinäointi voi vaurioittaa uunia ja ritilää.

Älä käytä ritilää, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .

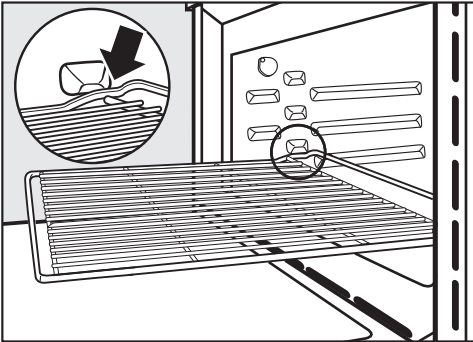
Älä koskaan laita ritilää uunitilan pohjalle vaan aina jollekin kannatintasolle.

## Ritilän käyttö

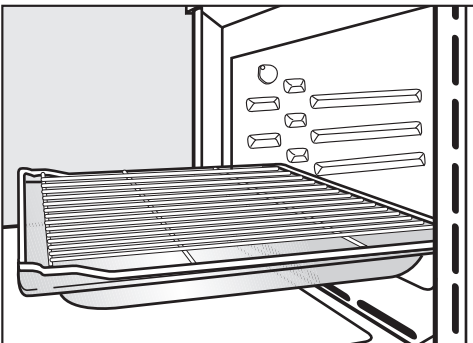
Ritilä on varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Rajoitin estää ritilää putoamasta alas kannattimilta, kun vedät sitä vähän ulos uunist.

Jos työnät ritilän uuniin väärin päin, rajoitin ei toimi.

Työnä ritilä uuniin aina rajoitinpää edellä.



- Kun haluat ottaa ritilän kokonaan ulos uunist, nosta ritilää kevyesti ylöspäin rajoittimien kohdalla.



- Tiettyjä toimintoja käyttäessäsi (esim. paistaessasi lihaa ritilällä) sinun kannattaa työntää ritilä uuniin yhdessä lasisen uunipannun kanssa. Tällöin ritilä asetetaan niin päin, että rajoitin jää uunin etuosaan.
- Ritilä kestää enintään 8 kg:n painon.

## Pyöreät vuokat

Mikroaallot voivat vaurioittaa pyöreitä paistovuokia.

Älä käytä pyöreitä paistovuokia toimintatapojen Mikroaalto , MA + Paistoautomaattikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  kanssa.



**Reiätön pyöreä paistovuoka HBF 27-1** sopii erinomaisesti mm. pizzan, rieskan, suolaisten tai makeiden hiiva- tai kakku-taikinasta valmistettavien paistosten, torttujen sekä kuorutettavien jälkiruokien valmistamiseen, kuten myös pakastettujen pizzojen ja leivonnaisten lämmittämiseen.

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

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.



## Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

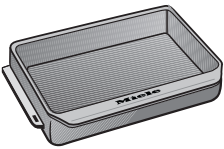
Mikroaallot voivat vahingoittaa Gourmet-yleispannua ja sen kantta. Metallit heijastaa mikroaalloja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja mikroaallot eivät pääse imeytymään ruokaan. Käytä yleispannuja ja niiden kansia vain sellaisten toimintatapojen kanssa, jotka **eivät** käytä mikroaalloja. Työnnä ritilä kannatitasolle 1 ja aseta Gourmet-yleispannu ritilälle.

Gourmet-yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella ja pannut sopivat myös induktiokeittotasolle. Gourmet-yleispannuja on saatavana erityyppisinä. Leveys ja korkeus ovat aina samat.

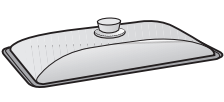
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

**Syvyys: 22 cm**

HUB 62-22

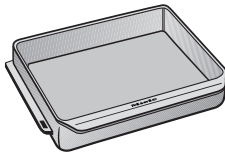


HBD 60-22

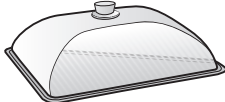


**Syvyys: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




\* Jos uunissa on vain 3 kannatintasoa, yleispannua ei voi laittaa uuniin kansineen, sillä ne ovat yhdessä korkeampia kuin uunitilan vapaa korkeus.

## Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuutioliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

## Turvatoiminnot

- **Käytön estävä lukitus**  (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Painikelukitus** (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Kylmäilmapuhallin** (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti)
- **Turvakatkaisu**  
Toimintatavat, jotka eivät käytä mikroaalloja, voi käynnistää ilman annettua kestoaikaa. Jotta uuni ei voisi unohtua päälle vahingossa, mikä voisi aiheuttaa palovaaran, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun viimeisestä ohjaustoimenpiteestä on kulunut tietty aika, joka vaihtelee valitun toimintatavan ja lämpötilan mukaan.

## 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
- Ritilä
- Pyöreä paisto- ja AirFry-vuoka, rei'itetty
- Pyöreä paistovuoka

# Ensimmäinen käyttökerta

## Miele@home

Uunissasi 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 uunisi ja kotisi WLAN-verkon välille.

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

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

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

Varmista, että WLAN-verkon signaalivoimakkuus on riittävä uunin sijoi-  
tupaikassa.

## WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

## Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Miele-sovellus

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



## Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

## Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

## Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse Jatka ja vahvista valitsemalla OK.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään ajankohtaan. Valitse tällöin Ohita ja vahvista valitsemalla OK. Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.
- Jos haluat muodostaa Miele@home-yhteyden heti, valitse sopiva yhteydenmuodostustapa.

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

## Päivämäärän asettaminen

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

## Kellonajan asettaminen

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

## Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.

# Ensimmäinen käyttökerta

## Uunin ensimmäinen kuumennus

Uunista voi ensimmäisellä käyttökerralla lähteä epämiellyttävää käryä. Kuumenna tästä syystä uunia ensimmäisellä kerralla tyhjänä vähintään tunnin ajan.

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

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovut uunista ja varusteista.
- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne (ks. kappale Puhdistus ja hoito).
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Kytke uunin virta päälle virtakytkimellä .

Valitse toimintatapa tulee näkyviin.


- Valitse Kiertoilma Plus .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.


Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

- Valitse korkein mahdollinen lämpötila (250 °C).
- Vahvasta valitsemalla OK.

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

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

## Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.






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

Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

- 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

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli 	...   deutsch   english   ... Sijainti
Aika	Näyttö Päällä*   Pois päältä   Virran poiskytkentä yöksi Ajan näyttötapa 12 h   24 h* Aseta
Päivämäärä	
Valaistus	Päällä "Päällä" 15 sekunnin ajan* Pois päältä
Näyttö	Kirkkkaus  QuickTouch Päällä   Pois päältä*
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet Melodiat*  Solo-Ton  Painikeääni  Melodiat Päällä*   Pois päältä
Yksiköt	Paino g*   lb/oz   lb Lämpötila °C*   °F
Pika Mikroaalto	Teho Kesto
Popcorn	Kesto
Booster	Päällä* Pois päältä
Suosituslämpötilat	
Suositustehot	


\* Tehdasasetus



# Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Puhaltimen jälkikäynti	Lämpötilaohjattu* Aikaohjattu
Turvallisuus	Painikelukitus Päällä   Pois päältä* Käytönestotoiminto  Päällä   Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön   Poista käytöstä Yhteyden tila Asenna uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä
Etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Myymälä	Messuasetus Päällä   Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laiteasetukset Omat ohjelmat Suositustehot Suosituslämpötilat

\* Tehdasasetus

## Asetukset-valikon haku esiin

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

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




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

## Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

## Aika

### Näyttö

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

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

### Ajan näyttötapa

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

### Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.



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

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

### Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

### Valaistus

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

# Asetukset

## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### QuickTouch

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

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

## Äänenvoimakkuus

### Merkkiäänet

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

### Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksottain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.


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

### Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### Melodiat

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

## Yksiköt

### Paino

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

### Lämpötila

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



## Pika Mikroaalto

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 1000 W ja kestoaika 1 minuutti.

- Teho

Voit asettaa mikroaaltotehoksi 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W tai 1000 W.

- Kesto

Kestoajan maksimipituus vaihtelee valitsemasi mikroaaltotehon mukaan:  
80–300 W: enintään 10 minuuttia  
450–1000 W: enintään 5 minuuttia

## Popcorn

Tehdasasetuksena popcorn-toiminnon mikroaaltotehoksi on asetettu 850 W ja kestoajaksi 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään neljä minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

## Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

- Päällä

Booster-toiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunin lämmitysvaiheessa. 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.

## Suosituslämpötilat

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

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

■ Valitse haluamasi toimintatapa.

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


■ Muuta suosituslämpötilaa.

■ Vahvista valitsemalla OK.


Suosituslämpötilan muutos vaikuttaa samalla myös vastaavaan mikroaaltoja käyttävään toimintatapaan.

## Suositustehot




Jos käytät usein sellaisia tehoja, jotka poikkeavat tehtaalla asetetuista suositustehoista, sinun kannattaa tallentaa omat yksilölliset mikroaaltotehosi.

Voit muuttaa Mikroaalto  -toimintatavan ja yhdistettyjen toimintatapojen suositustehoja.

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

- Mikroaalto :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

- MA + Paistoautomaatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli :

80 W, 150 W, 300 W

■ Valitse haluamasi toimintatapa.

■ Muuta suositustehoa.

■ Vahvista valitsemalla OK.

# Asetukset

## 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 laitetta ympäröiviä kalusteita ja aiheuttaa uuniin 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.

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

## Miele@home

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

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

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

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

## Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

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

- Skanna QR-koodi.

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

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

- Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.

- Skanna QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.



# Asetukset

## Etäpäivitys

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

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

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

### Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

### Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

Voit asentaa päivityksen heti tai myöhemmin. Jos et asenna sitä heti, uuni 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 uunin virtaa pois päältä kesken päivityksen asennuksen. Virran katkaisu keskeyttää päivityksen ja päivitys jää asentamatta.
- Jotkin ohjelmistopäivitykset voi tehdä vain Miele-huolto.


## 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 meneillään olevien valmistustointojen tietoja tai lopettaa valmistustoiminnon.


Verkkovalmiustilassa kaluste-uunin virrankulutus on enint. 2 W.

### MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

## Ohjelmaversio

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

## Myymälä

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

## Messuasetus


Jos messutoiminto on kytketty päälle kytkiessäsi uunin virran päälle, näytössä näkyy Messuasetus käytössä. Laitte ei kuumenna.

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

## Tehdasasetukset


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

## Käyttötunnit

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

# Hälytyskello

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.


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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

## Hälytyskellon asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä laitteeseen virta voidaksesi asettaa hälytysajan. Kuluva hälytysaika näkyy tällöin näytössä, kun uunin 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 kehotus Aseta 00:00 min.


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


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- 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
Paistoautomatiikka 	160 °C	100–230 °C
Grilli 	3	1–3
Mikroaalto 	1000 W	80–1000 W
Mikroaalto + Kiertoilma Plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MA + Kiertoilmagrilli 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Sulatus 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automaattiohjelmat 		

## Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Muut ohjelmat/juomat 		
Mikroaalto + Grilli	300 W 3	80–300 W 1–3
MA + Paistoautomaattikka	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Eco-Kiertoilma	190 °C	100–230 °C
Kiertoilmagrilli	200 °C	100–220 °C
Sulatus	–	–
Kuumennus	–	–
Kuivattaminen	60 °C	30–70 °C
Astioiden lämmitys	80 °C	50–100 °C
Hiivatakinan kohotus	35 °C	30–50 °C
Lämpimänäpito	75 °C	60–90 °C
Omat ohjelmat		
Asetukset 		
Käyttötunnit		




## Toimintaperiaate


Uunissa on magnetroni, joka muuttaa virran sähkömagneettiseksi aalloiksi (mikroaalloiksi). Mikroaallot jakautuvat tasaisesti koko uunitilaan, ja lisäksi mikroaallot heijastuvat uunitilan metalliseinistä.

Mikroaallot pääsevät elintarvikkeeseen joka puolelta. Elintarvikkeet koostuvat lukuisista molekyyleistä. Mikroaallot saavat nämä molekyylit (etenkin vesimolekyylit) voimakkaaseen liikkeeseen. Näin elintarvike lämpenee ulkoa sisäänpäin. Mitä enemmän vettä elintarvike sisältää, sitä nopeammin se lämpenee tai kypsyy.

## Mikroaaltotoimintojen edut

- Elintarvikkeet voi yleensä kypsentää mikroaalloilla ilman nestettä tai lisätyä rasvaa tai käyttämällä niitä vain vähän.
- Elintarvikkeet sulavat, lämpenevät tai kypsyvät lyhyemmässä ajassa kuin keittotasolla tai perinteisessä uunissa.
- Vitamiinit, hivenaineet, elintarvikkeiden luonnollinen väri ja makuominaisuudet säilyvät paremmin.


Uuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääranlaisia varusteita tai käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi Mikroaalto  -toimintatapaa tai muita mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös pienempien vuokien laskutilana.

## Astianvalintaohjeita

Jotta mikroaallot pääsevät elintarvikkeeseen, myös käytettävän astian täytyy läpäistä mikroaalloja. Mikroaallot läpäise-


vät posliinin, lasin, pahvin ja muovin, mutteivät metallia. Älä siksi käytä metallisia tai metallia sisältäviä astioita. Metallia heijastaa mikroaalloja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja mikroaallot eivät pääse imeytymään ruokaan.

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdyksen.

Älä koskaan lämmitä kiinteitä tai nestemäisiä elintarvikkeita tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa.

Avaa astioiden kannet ja poista tutti-pulloista korkit ja tutit.

 Vääränlaisten astioiden käyttö mikroaaltotoimintatapojen kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa uunia.


Käytä mikroaalloja käyttävien toimintatapojen kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat kuumennus- ja kypsennysaikoihin.

Pyöreät ja soikeat matalat asiat soveltuvat parhaiten. Tällaisissa astioissa elintarvikkeet lämpenevät tasaisemmin kuin kulmikkaissa astioissa.

# Mikroaaltokäyttö

## Soveltuvat astiat


 Palavat materiaalit aiheuttavat tulipalovaaran.

Muovista, paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa uunia.


Älä jätä uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:


- Tulenkestävä lasi ja keramiikka  
Poikkeus: Kristallilasi, koska se sisältää lyijyä ja voi siksi särkyä.
- Posliini
  - jossa ei ole koristemetallia  
Metallipinnoitteet (kuten kultareunus tai koboltinsininen koriste) saattavat aiheuttaa kipinöintiä.
  - jossa ei ole onttoja kahvoja tai nuppeja  
Onttojen kahvojen tai nappien sisään voi päästä kosteutta, jonka höyrystyessä muodostuu korkea paine, joka puolestaan voi saada onton osan hajoamaan räjähdysmäisesti.
- Maalaamaton kivitavara ja kivitavara, joissa väri on lasitteen alla





 Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

Kiviastiat voivat tulla kuumiksi. Käytä patakintaita, kun käytät kiviastioita.


- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto 

**Vinkki:** Ympäristösyistä kertakäyttöisiä muoviastioita tulisi välttää.

Muovin on oltava kuumuutta kestävä ja kestettävä vähintään 110 °C:n lämpötiloja. Muoviastiat voivat vääntyä ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen. Käytä muoviastioita vain, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .

Älä käytä muoviastioita toimintatapojen MA + Paistoautomaattikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  kanssa.

- Mikroaaltokäyttöön tarkoitettujen muoviastien Erikoisliikkeistä saat nimenomaan mikroaaltokäyttöön tarkoitettuja muoviastioita.
- Polystyreenistä valmistetut astiat soveltuvat elintarvikkeiden nopeaan lämmittämiseen
- Keittämisen kestävät muovipussit  
Tällaiset pussit soveltuvat elintarvikkeiden lämmitykseen ja kypsennykseen, kunhan ensin pistelet niihin reikiä. Höyry pääsee poistumaan reikien kautta. Näin pussi ei pääse halkeamaan paineen vaikutuksesta. Kaupoista saa myös erityisiä höyrykypsennykseen tarkoitettuja pusseja, joihin ei tarvitse pistellä reikiä. Noudata pussipakkausten ohjeita.
- Paistopussit  
Noudata pussipakkauksen ohjeita.

 Metalliosat aiheuttavat tulipalovaaran.

Metalliosat, kuten metalliset pussinsulkimet tai muoviset tai paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka, voivat kuumentaa palavia materiaaleja niin voimakkaasti, että ne syttyvät palamaan.

Älä käytä metallisia pussinsulkimia tai muovisia ja paperisia pussinsulkimia, joiden sisällä on metallilanka.

**Vinkki:** Metallivuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen kanssa, koska metalli heijastaa mikroaaltoja. Mikroaallot pääsevät tällöin leivonnaiseen vain ylhäältäpäin, mikä pidentää paistoaikaa. Jos kuitenkin päätät käyttää metallivuoaka, aseta se lasiselle uunipannulle niin, ettei vuoka missään tapauksessa kosketa uunitilan seiniä. Jos huomaat vuoan aiheuttavan kipinöintiä, älä käytä tällaista vuokaa enää jatkossa mikroaaltotoimintojen kanssa.

- Laitteen **mukana toimitettu** ritilä sopii käytettäväksi vain toimintatapojen MA + Paistoautomatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sekä kaikkien mikroaaltoja käyttämättömien toimintatapojen kanssa (jollekin kannatintasolle työnnettyinä).
- Metalliset leivontavuoat leivonnaisten paistoon toimintatavoilla MA + Paistoautomatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sekä toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja
- Kannettomat alumiinivuoat valmisruokien sulatukseen ja lämmittämiseen Elintarvikkeet lämpenevät tällöin vain

ylhäältäpäin. Kun siirät valmisruoat mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan, lämpö jakautuu tasaisemmin.

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheuttaa rätinää ja kipinöintiä.

Älä siksi aseta alumiinivuoakia ja -foliota ritilälle vaan lasiseen uunivuokaan.

Alumiinivuoat ja -folio eivät saa ottaa kiinni uunitilan seiniin ja niiden ja seinien väliin täytyy jäädä vähintään 2 cm vapaata tilaa.


- Metalliset vartaat ja -tikut  
Lihan on oltava huomattavasti suurempi kuin käytettävien metallivartaiden tai -tikkujen.

## Epäsopivat valmistusastiat

Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdyksen tavoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä).

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

**Älä** käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

- Metalliset ritilät (laitteen mukana toimitettu ritilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Metalliasiat
- Alumiinifolio  
Poikkeus: Kun sulatat, lämmität tai kypsennät esim. broileria tai muuta lihaa, jossa on eripaksuisia kohtia, voit peittää ohuimmat osat toiminnon loppuvaiheessa pienillä alumiinifolion palasilla. Näin ruoka sulaa/kypsyy tasaisesti.

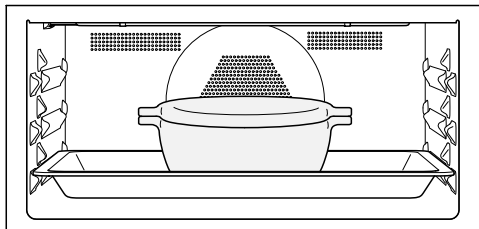
# Mikroaaltokäyttö


- Metalliset pussinsulkimet, muoviset ja paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka
- Muoviastiat, joissa on jäljellä osia alumiinisesta kannesta
- Kristallilasi
- Välineet ja astiat, joissa on metallipinnoitetta (kuten kultareunus tai koboltinsininen koriste)
- Astiat, joissa on onttoja kahvoja tai nuppeja
- Melamiinastiat  
Melamiini imee lämpöä ja kuumenee. Tarkista jo ostaessasi, mistä materiaalista muoviasia on valmistettu.
- Puuastiat  
Puun sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin puu kuivuu ja voi halkeilla.

## Astiatesti

Epäsopivat asiat voivat mikroaaltokäytössä aiheuttaa kipinöintiä tai rätinää. Ellet ole varma lasi-, posliini- tai kiviastiasi sopivuudesta, testaa se.

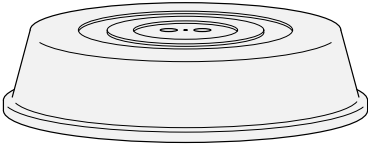
Tällä testillä et kuitenkaan pysty selvittämään, ovatko astioiden kahvat tai nupit onttoja vai eivät.



- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta tyhjä astia keskelle uunipannua.
- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa Mikroaalto .
- Valitse täysi teho (1000 W) ja aseta kestoksi 30 sekuntia.
- Käynnistä toiminto.
- Tarkkaile uunia koko astiatestin ajan.
- Avaa luukku välittömästi, jos havaitset kipinöintiä tai rätinää.


Jos uunissa kipinöi tai rätisee, testattu astia ei sovellu mikroaaltokäyttöön.

## Mikrokupu






**Vinkki:** Mikrokupuja saa ostaa hyvinvarustetuista kaupoista.

- Kupu estää vesihöyryn liiallisen poistumisen, etenkin pitkään kestäväen kuumennuksen aikana.
- Se nopeuttaa elintarvikkeiden lämpenemistä.
- Se ehkäisee elintarvikkeiden kuivumista.
- Se ehkäisee uunitilan likaantumista.

- Käytä toimintatavan Mikroaalto  kanssa mikroaaltouunin kestäväää lasista tai muovista kupua.





Vaihtoehtoisesti voit käyttää mikroaaltouunin kestäväää muovikelmua (tavallinen kelmu voi kutistua ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen kuumuuden vaikutuksesta).

Mikrokupu kestää enintään 110 °C:n lämpötiloja. Tätä korkeammassa lämpötiloissa (esim. toimintatavoissa Grilli  ja Kiertoilma Plus ) muovi voi vääntyä ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen.


Käytä mikrokupua vain toimintatavan Mikroaalto  kanssa.


Kupu ei saa peittää astiaa tiiviisti. Kun käytettävä astia on halkaisijaltaan pieni, vesihöyry ei välttämättä pääse poistumaan. Kupu kuumenee tällöin liikaa ja voi sulaa.

Käytä riittävän suuria astioita.

- Älä käytä kupua seuraavia elintarvikkeita lämmittäessäsi:
  - Paneroidut tuotteet
  - Elintarvikkeet, joihin haluat rapean pinnan, esimerkiksi lämpimät voileivät
  - Elintarvikkeet, jotka aiot lämmittää toimintatavalla MA + Paistoautomaatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  tai MA + Kiertoilmagrilli 

# Käyttö

Jos asetat valmistettavan tuotteen suoraan uunitilan pohjalle käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto , uuni voi vahingoittua.

Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , työnnä lasinen uunipannu kantatintasolle 1 ja aseta kypsennysastia **aina** lasisen uunipannun päälle.


- Kytke uunin virta päälle.

Päivalikko tulee näkyviin.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Toimintatapa tulee näkyviin. Valitun toimintatavan mukaan näyttöön tulevat peräjälkeen suositusteho, suosituslämpötila ja kesto-aika.

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kesto-aika tarvittaessa.

Voit muuttaa suositusarvoja jälkikäteen hipaisupainikkeella .

- Vahvista jokainen tekemäsi muutos valitsemalla OK. Toimintatavat, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, käynnistyvät, kun hyväksyt lämpötilan.

Toimintatavoissa, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, näyttöön tulee yhteenveto asetuksista ja Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.

- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella OK.


Kaikissa toimintatavoissa näyttöön tulevat valitut arvot ja valmistustoiminto käynnistyy.


Jos olet asettanut lämpötilan, voit seurata lämpötilan nousua näytöstä. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiäni.

Mikroaaltojen tuotto pysähtyy heti, kun keskeytät valmistustoiminnon tai avaat laitteen luukun. Voit jatkaa valmistustoimintoa hipaisupainikkeella OK.

- Kun valmistustoiminto päättyy, lopeta se koskettamalla käyttämäsi toimintatavan hipaisupainiketta.
- Ota valmis tuote uunista.
- Kytke uunin virta pois päältä.

## Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Toimintatavan mukaan näyttöön voit tulla seuraavia asetuksia:



- Lämpötila
- Teho
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo
- Booster
- Esilämmitys


## Arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi arvoilla ja asetuksilla.

## Lämpötilan muuttaminen

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

- Kosketa 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.

## Mikroaaltotehon muuttaminen

Voit muuttaa mikroaaltotehoa, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto  tai muita mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Voit muuttaa suositustehon pysyvästi omia tarpeitasi vastaavaksi valitsemalla Muut ohjelmat/juomat  | Asetukset  | Suositustehot.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Asetettu mikroaaltoteho tulee näyttöön.

- Muuta mikroaaltotehoa navigointialueen avulla.

Valittavanasi ovat seuraavat mikroaaltotehot: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Vahvista valitsemalla OK.

Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.


- Valitse OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.

## Kestoaikojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kohonusaineen teho heiketä. Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

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

# Käyttö

toiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.

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

## Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Valitse Muuta.

Tämä valikon kohta ei näy, jos haluat muuttaa kestoajkoja mikroaaltoja **käytävissä** toimintatavoissa, koska niissä täytyy aina asettaa kestoajkoja.

Aika näkyy vaalealla pohjalla.

- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ↶ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.
- Jatka valmistustoimintoja, jotka **käytävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella *OK*.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

**Vinkki:** Toimintatavassa Mikroaalto ☰ voit muuttaa kestoajkoja myös navigointialueen avulla.

## Asetettujen kestoajkojen poistaminen

Mikroaaltoja **käytävissä** toimintatavoissa voit poistaa vain asetetut Valmis klo- ja Aloitus klo -ajat. Kestoajkoja on aina oltava asetettuna.

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ↶ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Jos poistat Kesto-ajan toimintatavoissa, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, asettamasi Valmis klo- ja Aloitus klo -aika poistuvat samalla.

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

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatavassa Mikroaalto

Voit toimintatavassa Mikroaalto ☰ käytettäessä keskeyttää valmistustoiminnon ja pysäyttää kestoajan kulumisen.

Kestoajan kuluessa Seis näkyy näytössä vaalealla pohjalla.

- Valitse *OK*.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kestoajkoja pysähtyy.

Aloitus näkyy vaalealla pohjalla.

- Valitse *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.



## Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↩.

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

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

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

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto aika

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.

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


## Uunin esilämmitys

Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

Voit käyttää Esilämmitys-toimintoa kaikkien toimintatapojen kanssa (paitsi, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto ) , ja se on kytkettävä päälle joka kerta erikseen.



Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun esilämmitysvaihe on päättynyt.





Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

- Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumenemisen aikana syntyvän lämmön.
- Kun aiot paistaa tummaa leipää tai paahtopaistia ja fileettä, esilämmitä uuni toimintatavalla Kiertoilma Plus .

## Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 
- Paistoautomaatiikka 
- Mikroaalto + Kiertoilma Plus 
- MA + Paistoautomaatiikka 

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

# Käyttö

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

Kytke siksi toiminto **Booster** pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

## **Booster-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten**

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

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

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

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

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


## **Esilämmitys**

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

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

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

Esilämmitys-toimintoa ei voi valita, kun olet valinnut toimintatavan **Mikroaalto** .

## **Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle**

Voit käyttää toimintoa **Esilämmitys** kaikkien toimintatapojen kanssa, mutta se on kytkettävä päälle jokaista valmistuskertaa varten erikseen.

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

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


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

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

Näitä toimintoja voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.


Käytä aina lasista uunipannua.

## Pika Mikroaalto


Kun kosketat hipaisupainiketta  esim. nesteitä lämmittääksesi, mikroaallot käynnistyvät etukäteen määritellyllä teholla ja uuni toimii etukäteen asetetun ajan.

Tehdasasetuksena teho on 1000 W ja kestoaika 1 minuutti.


Voit muuttaa mikroaaltotehoa ja kestoaikaa. Valittavissa oleva enimmäisaika määräytyy valitun mikroaaltotehon mukaan ks. kappale Asetukset – Pika Mikroaalto).

- Kosketa hipaisupainiketta .  
Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin, voit lisätä kestoaikaa.

Kuluva aika näkyy näytössä.


Voit keskeyttää valmistustoiminnon ja jatkaa sitä milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta *OK* tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla .

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee *Valmis* ja laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .


Päävalikko tulee näkyviin.

## Popcorn


Kun kosketat hipaisupainiketta , mikroaallot käynnistyvät etukäteen määritellyllä teholla ja uuni toimii etukäteen asetetun ajan.

Tehdasasetuksena teho on 850 W ja kestoaika 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään 4 minuuttia. Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa (ks. kappale Asetukset – Popcorn).

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kuluva aika näkyy näytössä.

Voit keskeyttää valmistustoiminnon ja jatkaa sitä milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta *OK* tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla .

Paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa uunia.

Älä poistu uunin luota valmistustoiminnon aikana ja noudata pakkauksen ohjeita.

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee *Valmis* ja laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .


Päävalikko tulee näkyviin.

# Automaattiohjelmat

---

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

## Ryhmät

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

## Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .


Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

## Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmistaessasi ruokaa automaattiohjelmilla. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- 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 mihin milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidentä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkopaistaminen. Tällöin uuni kypsentää tai paistaa tuotetta vielä 3 minuuttia perinteisillä lämmitystavoilla.




Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötapoista:


- Sulatus
- Kuumennus
- Kuivattaminen
- Astioiden lämmitys
- Hiivataikinan kohotus
- Lämpimänäpito
- Kypsennys
- Umpioiminen
- Pakastetuotteet/Valmisruoat

### Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

■ Käytä jotain seuraavista toimintatavoista tai erikoisohjelmista:

- Toimintatapa Sulatus   
Aseta sulatuslämpötila.
- Erikoisohjelma Muut ohjelmat/juomat  | Sulatus  
Valitse ryhmä ja anna elintarvikkeen paino.
- Toimintatapa Mikroaalto   
Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.

 Bakterien 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.

- Käytä lintujen sulatukseen lasista uunipannua, jonka päälle olet asettanut ritilän. Näin sulatettava tuote ei seiso sulamisteeseensä.
- 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.

### Sulatus-toimintatavan käyttö

Tämä toimintatapa on kehitetty pakasteiden hellävaraista sulatusta varten.

■ Valitse Sulatus .

■ Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.

### Vinkkejä


- Anna pakasteiden sulaa ilman pakkausta suoraan lasisella uunipannulla.

# Muita käyttötapoja

## Sulatus-erikoisohjelman käyttö

Tämä ohjelma on kehitetty pakasteiden hellävaraista sulatusta varten.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Sulatus.


Valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi ryhmä.
- Aseta pakasteen paino.


Voit käynnistää sulatustoiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin ja hakea näyttöön yksittäiset toiminnot ja vaiheet.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Vinkkejä


- Valitsemalla **i** Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin sulatettava tuote pitää kääntää.
- Jos sulatettava tuote ei ole sulatustoiminnon päätyttyä mielestäsi sulanut riittävästi, valitse Jatkolämmitys. Tällöin uuni lämmittää sulatettavaa tuotetta vielä 3 minuutin ajan.
- Kun sulatustoiminto on päättynyt, valitse  ja sen jälkeen **i** / tallenna, jos haluat tallentaa kyseiseen ryhmään tekemäsi asetukset ja valitsemasi painon omaksi ohjelmaksi (ks. kappale Omat ohjelmat).

## Mikroaalto-toimintatavan käyttö




Voit käyttää sulatukseen myös toimintatapaa Mikroaalto . Aseta mikroaalto-teho ja sulatusaika.

Tarvittava aika vaihtelee ruoan koostumuksen, määrän ja alkulämpötilan mukaan. Huomioi myös tasausajat.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Valitse Mikroaalto .
- Aseta sulatettavalle elintarvikkeelle sopiva mikroaaltoteho ja sulatusaika, noudata taulukon ohjeita.
- Yleensä kannattaa valita ensiksi aika, joka on ilmoitettujen aikojen keskilisä.
- Laita elintarvike lasisessa uunipannussa uunitilaan kannatintasolle 1.

## Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

Sulatettava tuote	Määrä	 [W]	 [min]	 [min]
Voi	250 g	80	8–10	5–10
Maito	1000 ml	450	12–16	10–15
Kuivakakku (3 viipaletta)	n. 300 g	150	4–6	5–10
Marjapiirakka (3 palaa)	n. 300 g	150	6–8	10–15
Tosca-kakku (3 palaa)	n. 300 g	150	6–8	5–10
Kerma-, kreemikakku (3 palaa)	n. 300 g	80	4–4:30	5–10
Hiiva- tai lehtitaikinaleivonnaiset (3 kpl)	n. 300 g	150	6–8	5–10


 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika

<sup>1</sup> Anna ruoan tasaantua huoneenlämmössä. Tasaantumisaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

## Muita käyttötapoja

### Kuumennus


Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

 Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

Jos lämmität tuttipullon tai muun lastenruoan liian kuumaksi, lapsi voi polttaa itsensä.

Lämmitä vauvan- ja lastenruokia vain 30–60 sekuntia 450 W:n teholla.


Sekoita tai ravistele ruokia, erityisesti vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei vauva polta suutaan.

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdyksen.

Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaaltoto () , neste voi kuumentua kiehuvaaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti.

Tämän ns. viivästyneen kiehtaamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään.

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta.

Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista.

Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.




## Kuumennus-erikoisohjelman käyttö

Tämä ohjelma on tarkoitettu elintarvikkeiden lämmittämiseen.


Tarvittava aika vaihtelee ruoan koostumuksen, määrän ja alkulämpötilan mukaan. Esimerkiksi suoraan jääkaapista otettu ruoka vaatii kuumentuakseen pitemmän ajan kuin huoneenlämpötilassa ollut. Huomioi myös tasausajat.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa. Käytä aina kantta, paitsi kun kuumentat paneroituja ruokia.

- Aseta lämmitettävä ruoka peitettynä lasiseen uunipannuun.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Kuumennus.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi ryhmä.
- Aseta elintarvikkeen paino.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.




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

Käytä aina patakintaita laittaessasi kätesi kuumaan uunitilaan tai ottaessasi astioita ulos uunista.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.




- Anna kuumennetun ruoan tasaantua huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua, jotta lämpö ehtisi jakautua tasaisesti ruokaan.

## Vinkkejä

- Käytä aina kantta, paitsi kun kuumentat paneroituja ruokia.
- Valitsemalla  Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin tuote tulee kääntää tai milloin sitä tulee sekoittaa. Sekoita ruokaa reunoilta keskustaan päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.
- Jos ruoka ei ole ohjelman päätyttyä vielä riittävän kuumaa, valitse Jatko-lämmitys. Tällöin uuni lämmittää ruokaa vielä 3 minuutin ajan.
- Kun ohjelma on päättynyt, valitse  ja sen jälkeen  / tallenna, jos haluat tallentaa kyseiseen ryhmään tekemäsi asetukset ja valitsemasi painon omaksi ohjelmaksi (ks. kappale Omat ohjelmat).

# Muita käyttötapoja

## Lämmitys toimintavalla Mikroaalto

Juoma/ Ruoka	Määrä	 [W]	 [min]	 [min] <sup>1</sup>
Juomat (juontilämpötila 60–65 °C)	1 kupillinen/1 lasillinen (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Tuttipullo (maito) <sup>2</sup>	n. 200 ml	450	0:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Lastenruoka <sup>3</sup>	1 tölkki (200 g)	450	0:30–1:00	1
Paistiviipale ja kastike <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Lisukkeet <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 mikroaaltoteho /  kesto aika /  tasausaika

<sup>1</sup> Anna ruoan tasaantua huoneenlämmössä. Tasaantumisaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

<sup>2</sup> Vältä nesteiden viivästyneen kiehahtamisen ja siitä aiheutuvat kuumat roiskeet, kun sekoitat kuumennettavaa nestettä ennen kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nestesiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

<sup>3</sup> Ajat on laskettu elintarvikkeille, joiden lämpötila on n. 5 °C. Jos ruokaa ei ole tarkoitettu säilytettäväksi jääkaapissa, aikojen määrittelyssä on oletettu, että ruoan lämpötila ennen kuumennusta on n. 20 °C. Kuumenna ruoat (paitsi vauvanruoat ja vatkatut kastikkeet) noin 70–75 °C:een lämpötilaan.

## Kuivattaminen


Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.

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

- Valmistele kuivattavat tuotteet: kuori ja pilko ne tarvittaessa ja poista mahdolliset kivet tai siemenkodat.
- Levitä kuivattavat tuotteet koon mukaan tasaisesti ritilälle tai lasiselle uunipannulle niin, etteivät ne mene päällekkäin.
- Kuivaa enintään kahdella kannatintasalla samanaikaisesti. Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+2. Jos käytät ritilää ja lasista uunipannua, aseta uunipannu ritilän alapuolelle.






■ Valitse Muut ohjelmat/juomat .

■ Valitse Kuivattaminen.

**Vinkki:** Jos haluat käyttää kuivaukseen korkeampaa lämpötilaa, valitse Kiertoilma Plus .

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kuivausaika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Kääntelee lasisessa uunipannussa kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.


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

 erikoisohjelma, 🌡️ lämpötila, 🕒 kuivausaika,

 erikoisohjelma Kuivattaminen

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

## Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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


- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

# Muita käyttötapoja

## Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritilä kannatintasolle 1 ja aseta lämmitettävät astiat ritilälle. Tarvittaessa voit asettaa astioita myös uunitilan pohjalle.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.




Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila 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.

## Hiivataikinan kohotus


Tämä ohjelma on tarkoitettu hiivataikinan kohotukseen.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Hiivataikinan kohotus.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa useita tunteja.

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

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Lämpimänäpito.
- Laita lämpimänä pidettävä ruoka uuniin ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.


## Kypsennys

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.




Tomaatit, nakit, kuoriperunat, munakoisot yms. kuorelliset elintarvikkeet voivat haljeta kuumennettaessa tai kypsennettäessä.

Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen tällaisten tuotteiden laittamista uuniin, jotta kypsennyksen tai kuumennuksen aikana muodostuva höyry pääsee pois.

Jos kuumennat kokonaisia munia kuorineen, ne voivat räjähtää, myös uunista ottamisen jälkeen.





Kun keität munia kuorineen, käytä aina tähän tarkoitukseen sopivaa erikoisastiaa. Älä lämmitä kovaksikeitetyjä munia toimintatavalla Mikroaalto .

## Vinkkejä

- Käännä tai sekoita ruokaa useita kertoja tai riko sen rakennetta. Sekoita ruokaa reunoilta keskusta päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.
- Kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja, käytä vain mikroaaltouunin- ja uuninkestäviä astioita.
- Käytä ruoanvalmistukseen mahdollisuuksien mukaan automaattiohjelmia.
- Kun valmistat ruokaa toimintatavoilla MA + Kiertoilmagrilli  ja Mikroaalto + Grilli , älä peitä ruokaa kannella, koska silloin se ei ruskistu.
- Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , valitse kiehausvaiheen ajaksi 850 W mikroaaltoteho ja jatka kypsentämistä 450 W:n teholla. Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoissa annettuja tietoja.

# Muita käyttötapoja


## Kypsennys toimintatavalla Mikroaalto

Keitot/pataruoat Kasvikset	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Pataruoat	1500	10	+	20	1
Keitot	1500	11	+	24	1
Herneet	500	5	+	10	2
Herneet (pakaste)	450	5	+	12	2
Porkkanat	500	5	+	10	2
Parsakaali, paloitetu	500	6	+	8	2
Parsakaali (pakaste)	450	5	+	11	2
Kukkakaali, paloitetu	500	6	+	10	2
Kyssäkaali, tikkuina	500	3	+	8	2
Parsa	500	5	+	8	2
Purjo	500	5	+	8	2
Purjo (pakaste)	450	5	+	8	2
Paprika, suikaleina	500	5	+	10	2
Pavut, vihreät	500	4	+	12	2
Ruusukaalit	500	5	+	12	2
Ruusukaali (pakaste)	450	5	+	10	2
Sekavihannekset (pakaste)	450	5	+	12	2

 paino,  kesto,  tasausaika


<sup>1</sup> Anna ruoan tasaantua huoneenlämmössä. Tasaantumisaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

## Umpioiminen

 Bakterien 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 loukkaantumisvaara.



Ilmastiiviisti 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 enintään 5 tölkillä, joiden vetoisuus on 0,5 l.


Käytä vain nimenomaan umpioimiseen tarkoitettuja tölkkejä:

- Kiertoilma Plus : Umpiointitölkit ja kierrekantiset tölkit
- Mikroaalto : Mikroaaltouunin kestävät lasikantiset umpiointitölkit, jotka suljetaan läpinäkyvällä teipillä

- 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.
- Sulje tölkit vain läpinäkyvällä teipillä. Älä käytä metallisia sulkimia, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .
- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja nosta tölkit uunipannun päälle.

## Kiertoilma Plus -toimintatavan käyttö

- 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.


## Muita käyttötapoja

		
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

 Jälkikuumennuslämpötila ja -aika

### Mikroaalto -toimintatavan käyttö

- Valitse toimintatapa Mikroaalto  ja valitse tehoksi 850 W.
- Anna tölkkien umpioitua, kunnes niiden kaikkien sisältö alkaa kuplia tasaisesti. Tämä vaihe kestää n. 3 minuuttia per tölkki. Kun tölkkejä on 5, tämä vaihe kestää n. 15 minuuttia.



Alenna mikroaaltotehoa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


### Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, kytke uuni pois päältä ja anna tölkkien jälkikuumentua uunitilassa taulukossa ilmoitettu aika.

### Vihannesten umpiointi


- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valitse taulukossa annettu mikroaaltoteho ja umpioi vihanneksia taulukossa ilmoitettu aika.
- Kytke uuni pois päältä umpiointivaiheen päätyttyä ja anna tölkkien jälkikuumentua uunitilassa taulukossa ilmoitettu aika.

		
Hedelmät ja marjat	-/-	25–35 min
Kurkut	-/-	25–30 min
Punajuuret	450 W 20–30 min	25–30 min
Pavut (vihreät, keltaiset)	450 W 20–30 min	25–30 min

 mikroaaltoteho ja umpiointiaika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 jälkikuumennusaika

### Tölkkien ottaminen uunista umpiointien jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpiointien 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.



## Pakastetuotteet/Valmisruoat

### Vinkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

- Kypsennä pakastepizzat, -leivonnaiset ja -patongit rutilällä, jonka päälle olet asettanut leivinpaperin.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.

### Vinkejä ranskanperunoiden ja vastavien tuotteiden paistoon

- Kypsennä tällaiset pakasteet lasisessa uunipannussa, johon olet asettanut leivinpaperin.
- 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 kullankeltaisiksi, älä tummanruskeiksi.

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

# Omat ohjelmat

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

- Voit yhdistää samaan ohjelmaan jopa 10 erilaista vaihetta ja tehdä siten ohjelmista lempiruokiasi tai muiden usein käyttämiesi reseptien valmistukseen sopivia. Voit valita jokaisen vaiheen asetukset, kuten uunin toimintatavan, lämpötilan, kypsennysajan tai sisälämpötilan, erikseen.
- Lisäksi voit määrittää käytettävän kannatintason (-tasot).
- Voit nimetä laatimasi ohjelmat reseptiesi mukaan.


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

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

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

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

## Omien ohjelmien laatiminen

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Omat ohjelmat.
- Valitse Luo ohjelma.

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

- Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

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

- Valitse Päättä kypsennysvaihe.

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

- Jos haluat ohjelmoida lisää vaiheita, valitse Lisää kypsennysvaihe ja toimi sitten kuten 1. kypsennysvaihetta ohjelmoidessasi.
- Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Aseta kannatintaso.
- Valitse haluamasi kannatintaso(t).
- Vahvista valitsemalla OK.

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


- Valitse Tallenna.
- Anna haluamasi ohjelman nimi.
- Valitse ✓.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

## Omien ohjelmien käynnistys

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

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

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


Ohjelma käynnistyy heti tai asettamasi ajankohtana.

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

- Kun ohjelma on päättynyt, kosketa hiipaisupainiketta .

## Kypsennysvaiheiden muuttaminen


Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
  - Valitse Omat ohjelmat.
  - Valitse ohjelma, jota haluat muuttaa.
  - Valitse Muuta kypsennysvaiheet.
  - Valitse kypsennysvaihe, jota haluat muuttaa, tai valitse Lisää kypsennysvaihe, jos haluat lisätä kypsennysvaiheen.
  - Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.
  - Jos haluat käynnistää muuttamasi ohjelman muuttamatta sitä, valitse Käynnistä ohjelma.
  - Kun olet muuttanut kaikki haluamasi asetukset, valitse Tallenna.
- Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Tallentamasi ohjelma on nyt muutettu ja voit käynnistää sen heti tai asettaa sen käynnistymään myöhemmin.

# Omat ohjelmat

---

## Nimen muuttaminen


- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Omat ohjelmat.
- Valitse ohjelma, jota haluat muuttaa.
- Valitse Muuta nimi.
- Muuta ohjelman nimi.
- Valitse ✓.
- Kun olet muuttanut ohjelman nimen, valitse Tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.



- Vahvista valitsemalla *OK*.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

## Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Omat ohjelmat.
- Valitse ohjelma, jonka haluat poistaa.
- Valitse Poista ohjelma.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain 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.
- Vältä vaaleita ohutseinäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuo-  
kia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raa'aksi.
- Leipävuokat ja muut pitkänmalliset vuokat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Kun paistat ranskanperunoita, peruna-  
kuorukoita tai vastaavia, vuoraa lasi-  
nen paistovuoka leivinpaperilla.

## 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 raa'aksi.

### 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 kostea taikinaa, leivonnainen on kypsä.

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

### Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

# Leivonta

## Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

- 1 kannatintaso: Aseta kakkuvuoka kannatintasolle 1.
- 1 kannatintaso: Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.
- 2 kannatintasoa: Aseta tuote korkeuden mukaan kannatintasoille 1+3 tai 2+3.

## Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö


Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

Käytä tätä toimintatapaa laatikkoruokien ja paistosten kypsentämiseen, kun haluat ruokiin rapean pinnan.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut tai laatikkoruokat kannatintasolle 1.
- Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.

## Mikroaalto + Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat mikroaaltouunin ja kuumuutta kestävät leivontavuoat (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita), kuten lämmönkestävät lasiset tai keräamiset vuokat, koska mikroaallot läpäisevät tällaisia materiaaleja.

Toimintatapa Mikroaalto + Kiertoilma Plus  sopii erityisen hyvin pitempää paistoaikaa vaativien hiiva-, rahka- tai murotaikinasta valmistettujen leivonnaisten.

Tämän toimintatavan käyttö lyhentää kestoaikaa.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1.
- Aseta leivontavuoka lasiseen uunipannuun.

**Vinkki:** Metallivuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen kanssa, koska metalli heijastaa mikroaalloja. Mikroaallot pääsevät tällöin leivonnaiseen vain ylhäältäpäin, mikä pidentää paistoaikaa. Jos kuitenkin päätät käyttää metallivuo-kaa, aseta se lasiselle uunipannulle niin, ettei vuoka missään tapauksessa koske uunitilan seiniä. Jos huomaat vuoan aiheuttavan kipinöintiä, älä käytä tällaista vuokaa enää jatkossa mikroaaltotoimintojen kanssa.

## Neuvoja paistamiseen

- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannaa. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pusipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniivipaleita 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 leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-alueita, mikroaaltotehoja, 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.
- 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 20 °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 paisto-aika 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.

# Lihan paistaminen

## Vinkkejä

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

## Vinkkejä toimintatavan valintaan


Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

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

- Käytä paistamiseen yleispannaa, pataa, Bratentopf-pataa tai lämmönkestävää lasivuokaa. Varmista, että myös käyttämäsi astian kahvat kestävät korkeita lämpötiloja.
- Työnnä paistettava tuote rutilällä kannatintasolle 1.

## Mikroaalto + Kiertoilma Plus - tai MA + Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat **eivät sovi** nopeasti kypsyvän lihan, kuten paahtopaistin ja fileen paistamiseen. Liha ehtisi kypsyä liian sisältä, ennen kuin se saisi rapean, ruskean pinnan.

Käytä toimintatapaa Mikroaalto + Kiertoilma Plus  elintarvikkeiden nopeaan lämmittämiseen tai kypsentämiseen, kun haluat ruskistaa ne samalla. Tässä toimintatavassa on ajan- ja energiansäästö suurin.


Käytä toimintatapaa MA + Paistoautomaatiikka , kun haluat ensin ruskistaa tuotteen korkeassa lämpötilassa ja sitten jatkaa kypsennystä alemmalla lämmöllä.

Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

- Käytä vain mikroaaltokäyttöön sopivia uuninkestäviä astioita ilman metalliansia (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
- Työnnä rutilä uuniin kannatintasolle 1 yhdessä lasisen uunipannun kanssa.



 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

## Vinkkejä grillaukseen



- Uuni täytyy esilämmittää ennen grillausta. Valitse esilämmitykseen toimintatapa, joka **ei** käytä mikroaaltoja. Kuumenna ylälämpö-/grillivastusta 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 grillaamiseen mieluiten ritilää.
- Sivele ritilä grillausta varten öljyllä ja asettele grillattavat tuotteet ritilälle.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

### Lämpötilan valinta

Toimintatavoissa Kiertoilmagrilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sinun täytyy valita lämpötila.

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

### Grillaustehon valinta

Toimintatavoissa Grilli  ja Mikroaalto + Grilli  valittavana ovat tehot 1–3.

- Kun grillaat läpimitaltaan suuria tuotteita etäämpänä grillivastuksesta, valitse **Teho 1**.
- Kun haluat esim. gratinoida ruskistamatta pintaa liikaa, valitse **Teho 2**.
- Kun grillaat ohuita tuotteita nopeasti lähellä grillivastusta, valitse **Teho 3**.

# Grillaus

## 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.
- Grillaa paksumpia tuotteita n. 7–9 minuuttia kummaltakin puolelta.
- Grillaa kylkirullaa n. 10 minuuttia halkaisijan cm:ä kohti.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- **Tarkista kypsyyssaste** 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.

Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata grillaustaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

## Kiertoilmagrilli ☺☺- tai MA + Kiertoilmagrilli ☺☺ -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat läpimitaltaan suurempien tuotteiden, kuten kokonaisen broilerin grillaukseen.


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

- Työnnä ritilä grillattavan tuotteen korkeuden mukaan kannatintasolle 1 tai 2.

## Grilli ☺☺- tai Mikroaalto + Grilli ☺☺ -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat ohuiden tuotteiden grillaukseen ja gratinointiin.

- Työnnä ritilä grillattavan tuotteen korkeuden mukaan kannatintasolle 2 tai 3.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpö-  
vastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövästusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa uunia.

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

Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistaa mikroaaltosäteilylle.

Tarkasta luukku ja luukun tiiviste vaurioiden varalta. Jos havaitset vaurioita, älä käytä mikroaaltotoimintoja ennen kuin Miele-huolto on korjannut laitteen.

## 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)
- ihmესieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia
- teräsvillaa
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä
- uuninpuhdistusaineita \*
- teräslankapalloja

\* Käyttö sallittu vain vaikean lian poistamiseen PerfectClean-emalipinnoilla

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.

# Puhdistus ja hoito

Vain lasinen uunipannu kestää pesun astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

- Laske grillivastus alas.
- Keitä uunissa vettä, johon olet lisännyt tilkan sitruunamehua. Se poistaa hajut uunitilasta.

## Normaalien likaantumien poisto

Uunin sisäosiin päässyt neste vahingoittaa laitteen toimintaa. Älä käytä uunitilan puhdistuksessa liian märkää riepua, ettei laitteen sisäosiin pääse vettä uunitilan aukkojen kautta.

## Normaalien likaantumien poisto

- 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.

## Pinttyneen lian poisto

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.

- Kostuta kiinnipalaneet jäämät miedolla pesuainevedellä ja anna veden vaikuttaa muutama minuutti.
- Voit tarvittaessa lisätä puhdistustehoa vaikutusajan jälkeen käyttämällä astianpesusienien karkeampaa puolta.

## 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.

## Grillivastuksen laskeminen alas

Jos uunitilan katto on erittäin likainen, voit laskea grillivastuksen alas katon puhdistusta varten. Uunitilan katto kannattaa puhdistaa säännöllisesti kostealla liinalla tai astianpesusienellä.

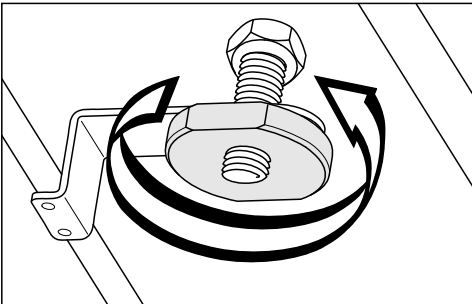
 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

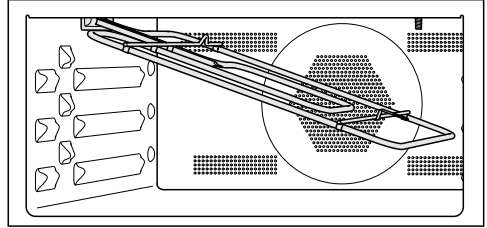
Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjaa.

Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyyhke uunitilan pohjalle.



- Avaa mutteri.

Grillivastus voi vahingoittua. Älä koskaan yritä painaa grillivastusta voimakkeinoin alas.



- Laske grillivastus varovasti alas.

Uunitilan katto voi vahingoittua. Älä käytä uunitilan katon puhdistukseen astianpesusienen karkeaa puolta.

Uunitilan led-valaisin voi vahingoittua.


Vältä sen turhaa puhdistamista.





- Puhdista uunitilan katto kostealla liinalla tai astianpesusienellä.
- Käännä grillivastus takaisin ylös puhdistuksen jälkeen.
- Aseta mutteri paikalleen ja kiristä se.

# 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>	Olet valinnut asetuksen Aika   Näyttö   Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytkettynä pois päältä. ■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetus Aika   Näyttö   Päällä.
	Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle.
<b>Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.</b>	Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi. ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus   Merkkiäänet.
<b>Uuni ei kuumene.</b>	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi. ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä   Messuasetus   Pois päältä.
<b>Hipaisupainikkeet eivät reagoi.</b>	Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä. ■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö   QuickTouch   Päällä.
	Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.
	Ohjausjärjestelmässä on häiriö. ■ Kosketa virtakytkintä  , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.

Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Valmistustoiminnon käynnistäminen ei onnistu.</b>	<p>Uuniluukku voi olla auki, jolloin mikroaaltoja käyttävät toiminnot eivät käynnisty.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että luukku on kunnolla kiinni.</li> </ul>
	<p>Et ole valinnut mikroaaltotehoa tai kestoaikaa käyttäessäsi mikroaaltotoimintoa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon ja valmistusajan.</li> </ul>
	<p>Et ole valinnut kaikkia tarvittavia asetuksia, kun olet valinnut toimintatavan, jossa mikroaallot on yhdistetty johonkin muuhun toimintatapaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon, keston ja lämpötilan.</li> </ul>
Poista lukitus painamalla OK-painiketta 6 sekunnin ajan <b>tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.</b>	<p>Käytönesto  on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voit poistaa käytöneston yhtä käyttökertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta <i>OK</i> vähintään 6 sekunnin ajan.</li> <li>■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Turvallisuus   Käytönestotoiminto    Pois päältä.</li> </ul>
<b>Näytössä näkyy</b> Sähkökatko -toiminto keskeytynyt.	<p>Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle.</li> <li>■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.</li> </ul>
<b>Näytössä näkyy</b> 12:00.	<p>Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.</li> </ul>
<b>Näytössä näkyy</b> Enimmäiskäyttöaika saavutettu.	<p>Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vahvasta valitsemalla <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.</p>
Virhe <b>ja jokin tässä taulukossa mainitsematon virhekoodi</b> tulevat näyttöön.	<p>Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>
<b>Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa</b> Mikroaalto  , <b>uunista ei kuulu käyntiääntä.</b>	<p>Kyseessä ei ole häiriö! Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto , luukun turvakytin kytkee mikroaallot pois päältä ja kylmäilmapuhaltimen pienemmälle kierrosnopeudelle.</p>

# Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.</b>	Kun uunin toiminta on päättynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälki- käynti).
<b>Kun käytät mikroaaltotoimintoja, uunista kuuluu epätavallisia ääniä.</b>	Olet käyttänyt metallia sisältäviä astioita mikroaaltotoimintojen kanssa. ■ Varmista, ettei uunissa ole metallia sisältäviä astioita, jotka aiheuttavat kipinöintiä (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
	Olet peittänyt elintarvikkeen alumiinifoliolla käyttäessäsi mikroaaltotoimintoja. ■ Poista alumiinifolio uunista.
	Olet käyttänyt ritilää mikroaaltotoimintojen kanssa. ■ Käytä mikroaaltotoimintojen kanssa ainoastaan lasista uunipannua.
<b>Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.</b>	Energyan säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollei käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. ■ Kytke uunin virta takaisin päälle.
<b>Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.</b>	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.
	Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai muniä, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.
<b>Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.</b>	Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason. ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.
	Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämääsi uunin toimintatapaan. Vaaleat, kiiltävät, ohutseinämäiset vuoat eivät sovellu kovin hyvin. Ne heijastavat uunin säteilemää lämpöä. Tällöin lämpö pääsee leivonnaiseen huonommin, minkä vuoksi se ruskistuu epätasaisesti tai huonosti. ■ Käytä himmeitä, tummia vuoakia.



Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Kun käytät toimintatapaa</b> Mikroaaltotoiminto  , ruoka ei ole valitsemasi ajan kuluttua vielä tarpeeksi lämmintä tai kypsää.	<p>Olet keskeyttänyt mikroaaltotoiminnon, mutta et ole jatkanut sitä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä.</li> </ul> <p>Olet valinnut mikroaaltoja käyttäessäsi liian lyhyen kestoajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltotehoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä pitempi kestoai-ka.</li> </ul>
<b>Elintarvike jäähtyy liian nopeasti, kun olet lämmittänyt tai kypsentänyt sen mikroaaltotoiminnolla.</b>	<p>Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin elintarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos lämmität elintarvikettä suurella mikroaaltoteholla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta olla keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tasausaikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista, esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lautasella.</li> </ul>
<b>Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.</b>	<p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   "Päällä" 15 sekunnin ajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetetus Valaistus   Päällä.</li> </ul>
<b>Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkeydy päälle.</b>	<p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   Pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi.</li> <li>■ Valitse halutessasi asetetus Valaistus   Päällä tai "Päällä" 15 sekunnin ajan.</li> </ul> <p>Uunivalaisin on rikki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>

# Huolto

---

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

## Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

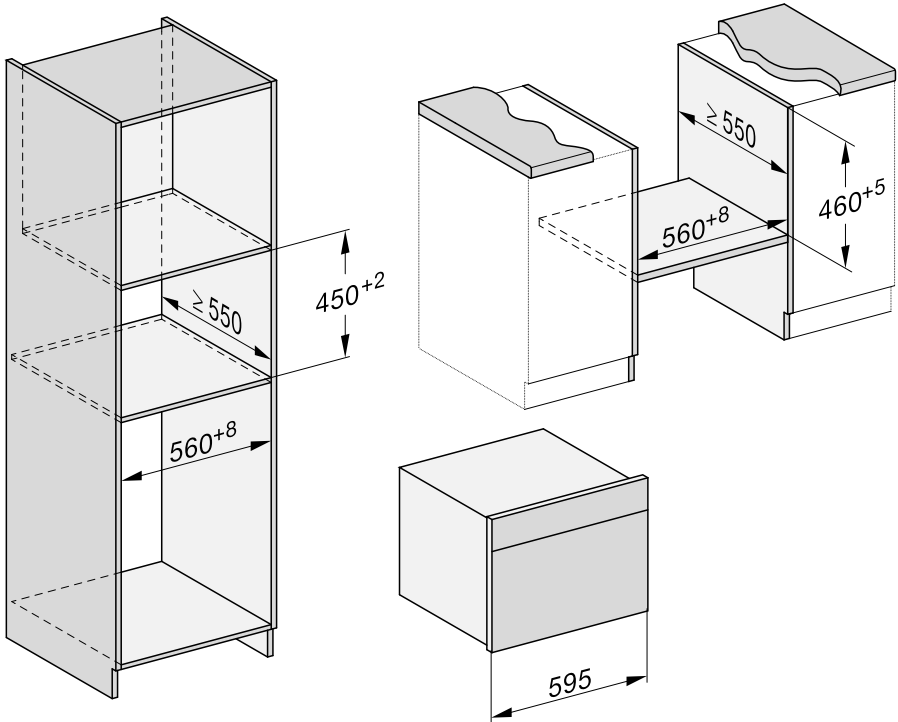
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

## Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

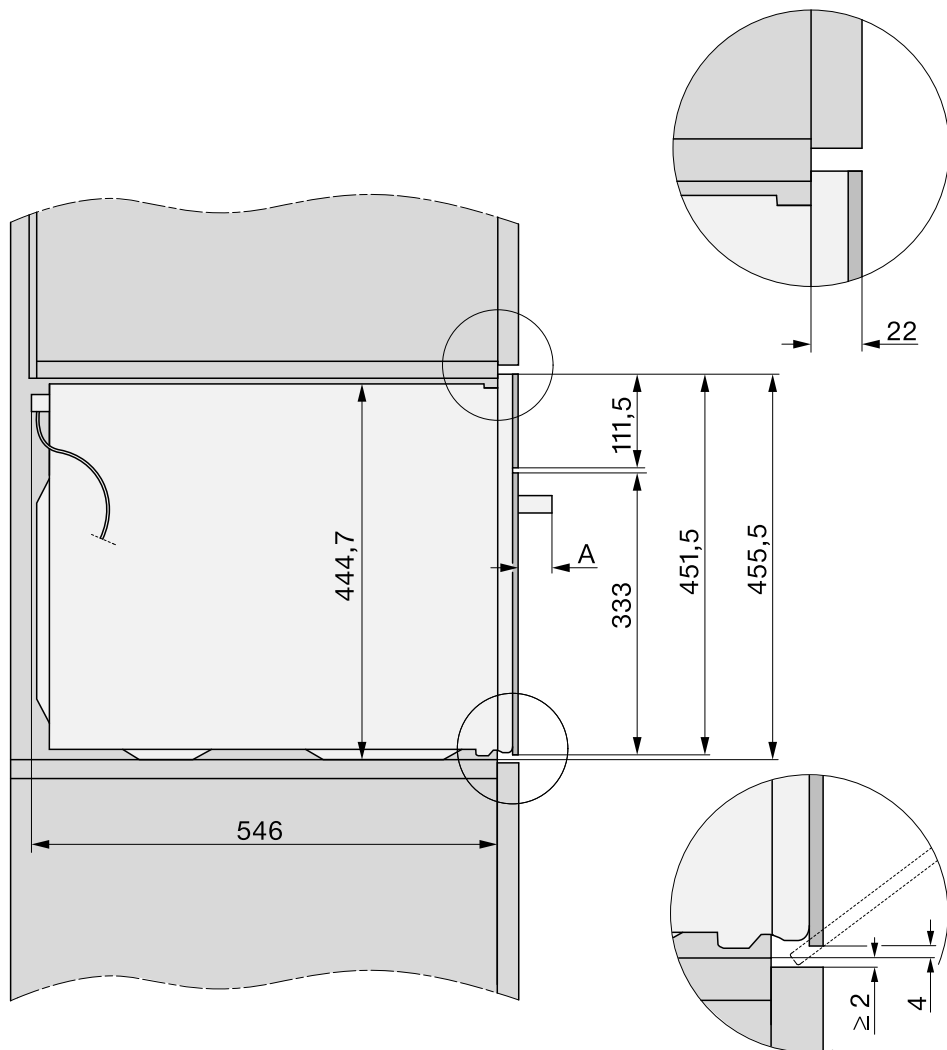
### Sijoitus komero- tai alakaappiin

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



# Asennus

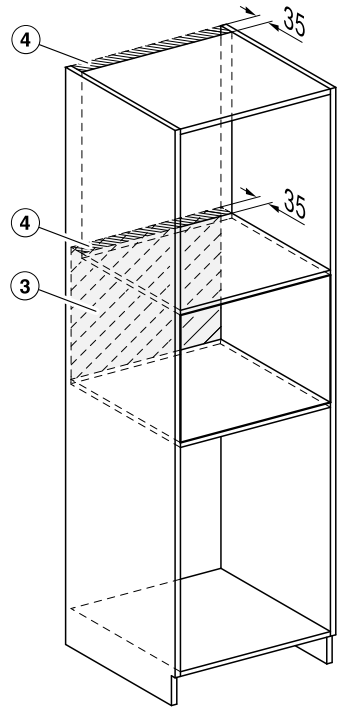
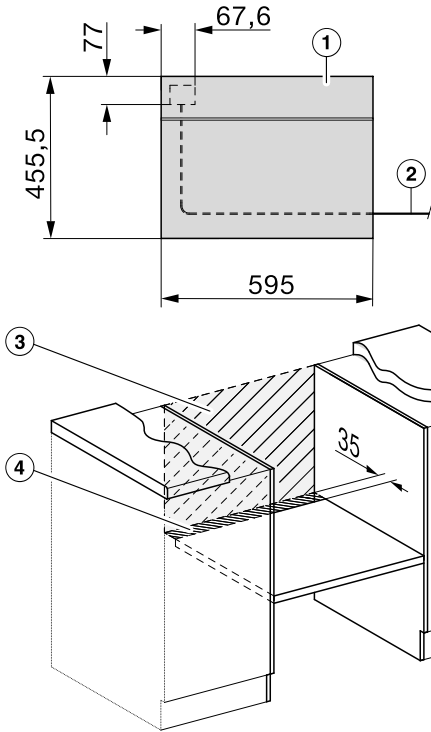
## Näkymä sivulta



**A** H 73xx: 43 mm

H 74xx: 47 mm

## Liitännät ja ilmankierto

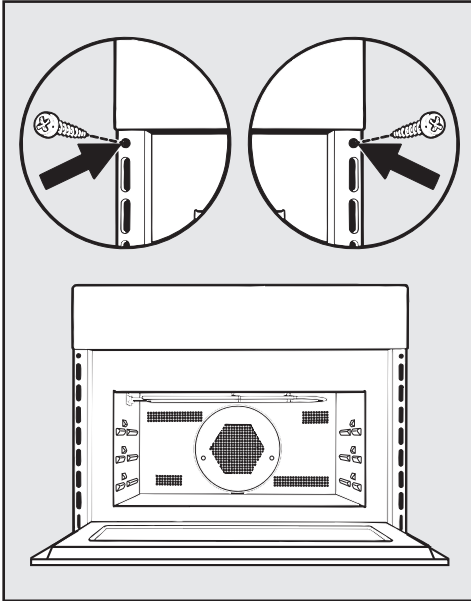


- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 2 000 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm<sup>2</sup>

# Asennus

## Uunin asennus

- Liitä uuni sähköverkkoon.
- Työnnä uuni sijoituskaappiin ja suorista se.



- Avaa uuniluukku ja kiinnitä uuni mukana toimitetuilla ruuveilla sijoituskaapin sivuseiniin.

## Sähköliitäntä

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

Pistorasia on suojattava vähintään 16 A sulakkeella.

Laitteen saa liittää ainoastaan asianmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Sähköliitännät on tehtävä normin VDE 0100 mukaisesti.

Laitte on sijoitettava siten, että pistorasiaan on helppo päästä käsiksi.

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 **sähköliitäntätiedot** 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
- Sähköliitäntätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitäntäteho)

Jos laitteen verkkoliitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain Mielen valtuutettu huoltoliike.

Tämä mikroaalto-yhdistelmäuuni täyttää eurooppalaisen standardin EN 55011 vaatimukset. Standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tuottaa radioaaltoenergiaa elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi.

Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

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 soveltaismissäännoissä kuvatulla tavalla.

# Paistotaulukot

## Kakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffinit		150–160	✓	2	35–45
Small Cakes (1 lasinen uunipannu)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 lasista uunipannua)*		140	–	2+3	35–45
Hiekkakakku (leipävuoka, 30 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Kuivakakku (rengasvuoka/korkea rengasvuoka, Ø 26 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Tiikeri-, pähkinäkakku (leipävuoka, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Tiikeri-, pähkinäkakku (rengasvuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Marjapiirakka (1 lasinen uunipannu)		150–160	✓	2	50–60
Marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

toimintatapa, lämpötila, mikroaaltoteho, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois
















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







<sup>1</sup> Aseta leivontavuoka lasisen uunipannun keskelle.

<sup>2</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.



## Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Pikkuleivät (1 lasinen uunipannu)		140–150	✓	2	20–30
Pursotetut pikkuleivät (1 lasinen uunipannu)*		140	–	2	40–50
Pursotetut pikkuleivät (2 lasista uunipannua)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Juustokakku (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Amerikkalainen Apple Pie (irtopohjavuoka, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Omenakakku taikinakuorella (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Rahkatäytteinen marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Hedelmä-rahkapiirakka (1 lasinen uunipannu)		150–160	✓	2	55–65
Makea murotaikinapiirakka (1 lasinen uunipannu)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois


















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








<sup>1</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>2</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei kesto-aika olisikaan vielä kulunut loppuun.










# Paistotaulukot








## Hiivataikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Itävaltalainen Gugelhupf-kakku (korkea rengasvuoka, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Stollen-pitko (1 lasinen uunivuoka)		150–160	✓	1	60–70
(Hedelmä)murupiiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Marjapiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Omenataskut/kierrepullat (1 lasinen uunipannu)		150–160	✓	2	25–35
Vaalea leipä (ilman vuokaa) (1 lasinen uunipannu)		180–190	–	2	35–45
Vaalea leipä (leipävuoka, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Täysjyväleipä (leipävuoka, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Hiivataikinan kohotus (kulho)		35	–	1	30










 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois







## Rahka-öljy-taikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Marjapiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Omenataskut/kierrepullat (1 lasinen uunipannu)		150–160	✓	2	25–35

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

## Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Sokerikakkupohja (2 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Sokerikakkupohja (4 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Sienikakkupohja (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Sokerikakkulevy (1 lasinen uunipannu)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

## Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]
Tuulihatut (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	30–40
Lehtitaikinataskut (1 lasinen uunipannu)		170–180	✓	2	25–35
Macaronit (1 lasinen uunipannu)		120–130	✓	2	35–45
Marengit (1 lasinen uunipannu, 6 kpl à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

## Suolaiset piirakat ja paistokset

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]
Suolainen piirakka (1 lasinen uunipannu)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Sipulipiirakka (1 lasinen uunipannu)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, hiivataikina (1 lasinen uunipannu)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, rahka-öljytaikina (1 lasinen uunipannu)		150–160	–	2	25–35
Lämpimät voileivät* (ritilä)	<sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä lasisen uunipannun päällä)	<sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Grillikasvikset (ritilä lasisen uunipannun päällä)	<sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, Grilli laaja, Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Valitse ilmoitettu grillausteho.

<sup>2</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>3</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>4</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

# Paistotaulukot

## Naudanliha

Tuote (varuste)		[°C]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	<sup>8</sup> [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	<sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Naudan sisäfilee, noin 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Paahtopaisti, n. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Hampurilaispihvit <sup>*1</sup>	<sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Lihapyörykät <sup>1</sup>	<sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso, aika, sisälämpötila, Kiertoilma Plus, Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Käytä ritilää ja lasista uunipannua.

<sup>2</sup> Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

<sup>3</sup> Valitse ilmoitettu grillausteho.

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

<sup>7</sup> Käännä kypsennettävä tuote kun se on riittävästi ruskistunut (1: grillausaika puoli 1, 2: grillausaika puoli 2).

<sup>8</sup> Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Vasikanliha

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	<sup>3</sup> [°C]
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)	<sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Vasikanfilee, n. 1 kg (lasinen uunipannu)	<sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75













toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso, aika, sisälämpötila, Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois










<sup>1</sup> Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

<sup>2</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

<sup>3</sup> Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Porsaanliha

Tuote (varuste)		 [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Porsaanpaisti, jossa silavakerros, n. 2 kg (yleispannu)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Kassler, n. 1 kg (lasinen uunipannu)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Jauhelihamureke, n. 1 kg (lasinen uunipannu)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Aamiaispekoni (ritilä lasisen uunipannun päällä)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Grillimakkara (ritilä lasisen uunipannun päällä)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  MA + Paistoautomaatiikka,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

<sup>1</sup> Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

<sup>2</sup> Valitse ilmoitettu grillausteho.

<sup>3</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>4</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

<sup>5</sup> Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.

<sup>6</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

<sup>7</sup> Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

# Paistotaulukot

## Lammas, riista

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup>	[min]	<sup>4</sup> [°C]
Lampaanviulu luineen, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Lampaanselykset ilman luita (riittävä lasisen uunipannun päällä)	<sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Saksanhirviseläke ilman luita (yleispannu)	<sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Kauriin seläke ilman luita (lasinen uunipannu)	<sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Villisian kinkku ilman luita, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup> kannatintaso, aika, sisälämpötila, MA + Paistoautomaatiikka, Kiertoilma Plus, Paistoautomaatiikka, ✓ päällä, – pois

<sup>1</sup> Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

<sup>2</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>3</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

<sup>4</sup> Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Linnut, kala

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup>	[min]	<sup>4</sup> [°C]
Linnut, 0,8–1,5 kg (ritilä lasisen uunipannun päällä)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Broileri, n. 1,2 kg (ritilä lasisen uunipannun päällä)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
		200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Linnut, n. 2 kg (matala vuoka lasisen uunipannun päällä)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Linnut, n. 4 kg (yleispannu lasisen uunipannun päällä)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Kala, 200–300 g (esim. puurotaimen) (lasinen uunipannu)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Kala, 1–1,5 kg (esim. taimen) (lasinen uunipannu)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup> kannatintaso, aika, sisälämpötila, Paistoautomaattika, MA + Paistoautomaattika, Kiertoilmagrilli, MA + Kiertoilma-grilli, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

\* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60705 mukaisia.

<sup>1</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.














<sup>2</sup> Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.









<sup>3</sup> Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.

<sup>4</sup> Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

# Tietoja vertailutestejä varten

## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia












Kokeiluruoka (varuste)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Small Cakes (1 lasinen uunipannu <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 lasista uunipannua <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45
Pursotetut pikkuleivät (1 lasinen uunipannu <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Pursotetut pikkuleivät (2 lasista uunipannua <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Sienikakkupohja (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Lämpimät voileivät (ritilä <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	–	2	2–4
Hampurilaispihvi (ritilä <sup>1</sup> lasisen uunipannun <sup>1</sup> päällä)		3 <sup>4</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup> kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus,  Grilli laaja,  ✓ päällä, – pois

- <sup>1</sup> Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.
- <sup>2</sup> Käytä himmeää, tummaa irtopohjavuokaa. Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.
- <sup>3</sup> Valitse ilmoitettu grillausteho.
- <sup>4</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>5</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei kesto-aika olisikaan vielä kulunut loppuun.
- <sup>6</sup> Käännä kypsennettävä tuote kun se on riittävästi ruskistunut (1: grillausaika puoli 1, 2: grillausaika puoli 2).



## Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto )

Kokeiluruoka		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Huomautuksia <sup>3</sup>
Munajuusto, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Astia, ks. normi, mitat yläreunasta mitattuna 250 mm x 250 mm, ilman kantta
Hiekkakakku, 475 g		450	8–11	5	Astia, ks. normi, ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta
Lihamureke, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Astia, ks. normi, mitat yläreunasta mitattuna 250 mm x 124 mm, ilman kantta
Perunagradiini, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Astia, ks. normi, ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta
Broileri, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Työnnä ritilä ja lasinen uunipannu yhdessä uuniin, aseta broileri ritilälle ensin rintapuoli alaspäin
Lihan (jauheliha) sulatus, 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Astia, ks. normi, ilman kantta
Vadelmat, 250 g		150	6–8	3	Astia, ks. normi, ilman kantta

 toimintatapa,  mikroaaltoteho,  sulatus- tai kypsennysaika,  tasausaika,  Mikroaalto,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus,  MA + Kiertoilmagrilli

<sup>1</sup> Käännä kypsennettävä/sulatettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

<sup>2</sup> Anna ruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

<sup>3</sup> Työnnä lasinen uunipannu kannattintasolle 1 ja nosta astia keskelle uunipannua.

# Tekniset tiedot

---

## Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Miele vakuuttaa, että tämä kalusteuni 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](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

H 7440 BM

fi-FI

M.-Nr. 11 195 690 / 14