

Käyttö- ja asennusohje Dialog-uuni



Lue **ehdottomasti** käyttö- ja asennusohje ennen laitteen asennusta, liitännöjen tekemistä ja käyttöönottoa.
Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoontumisen.

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	6
Pidä huolta ympäristöstäsi	18
Laitteen osat	19
Käyttövalitsimet	20
Virtakytkin	21
Hipaisupainikkeet	21
Kosketusnäyttö	22
Symbolit	23
Käyttöperiaate	24
Valikon kohdan valinta	24
Selaaminen	24
Valikon tasolta poistuminen.....	24
Arvon tai asetuksen muuttaminen	24
Arvojen tai asetusten muuttaminen valmistustoiminnon aikana	24
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa	24
Numerojen syöttäminen numerokentän avulla	24
Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä	25
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla	25
Kirjainten syöttäminen	25
Ohje – hakeminen näyttöön.....	25
Varusteet	26
Arvokilpi.....	26
Pakkauksen sisältö.....	26
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet	26
Turvatoiminnot	29
PerfectClean-pinnoitetut pinnat	29
Pyrolyysin kestävät varusteet.....	29
Ensimmäinen käyttökerta	30
Miele@home	30
Perusasetukset	31
Dialog-uunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu	32
Asetukset	34
Asetukset.....	34
Asetukset-valikon hakeminen esiin	36
Kieli ▀	36
Aika.....	36
Päivämäärä	36
QuickTouch	36
Käynnistysruutu	37

Kirkkaus.....	37
Näytön kontrasti	37
Äänen-voimakkuus.....	37
Yksiköt.....	38
Puhaltimen jälkikäynti.....	38
Pyrolyysi	38
Suosituslämpötilat.....	38
Turvallisuus.....	39
Katalysaattori.....	39
Verkotus.....	39
Miele@home	40
Etäkäyttö	41
SuperVision	41
Myymälä	42
Tehdasasetukset	42
Ajastettu hälytys + Hälytyskello	43
Ajastettu hälytys-toiminnon käyttö.....	43
Hälytyskello-toiminnon käyttö	44
M Chef	45
Toimintaperiaate	45
Gourmet-yksiköt.....	45
Intensiivisyys	45
Vanhojen reseptien sopeuttaminen M Chef -toimintatavoilla valmistettavaksi ...	46
Toimintatapa.....	46
Lämpötila.....	46
Gourmet-yksiköt.....	46
Intensiteetti	46
Kypsennysaika	46
Kannatintaso	46
Gourmet Profi ja Gourmet Assistent.....	47
Päävalikko ja alavalikot.....	48
Astianvalintaohjeita M Chef -toimintatapojen käyttöön	50
Soveltuvat astiat.....	50
Epäsopivat valmistusastiat.....	51
Energiansäästövinkejä.....	52

Sisältö

Käyttö	54
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen	55
Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen	55
Gourmet-yksiköiden määrän muuttaminen	55
Intensiivisyyden muuttaminen	56
Kestoaikojen asettaminen	57
Valmistustoiminnon lopettaminen	58
Unin esilämmitys	58
Pikalämmitys	59
Esilämmitys	60
Crisp function	61
Muuta lämmi-tystapa	61
Muuta toiminta-tapa	61
Kosteudenlisäystoimintoa hyödyntävät toimintatavat	62
Kosteudenlisäystoimintoa käyttävän valmistustoiminnon käynnistäminen	63
Jäännösveden höyrystys	66
Automatic-ohjelmat	68
Automaattiohjelmien käyttö	68
Ohjeita käyttöön	68
Haku	69
Erikoisohjelmat	70
Sulatus	70
Kuivattaminen	72
Astioiden lämmitys	73
Hiivataikinan kohotus	73
Matalalämpökypsennys	74
Sapatti-ohjelma	76
Umpioiminen	77
Pakastetuotteet/Valmisruoat	79
Omat ohjelmat	80
MyMiele	82
Leivonta	83
Vinkkejä leivonnaisten paistoon	83
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	84
Vinkkejä toimintatavan valintaan	84
Lihan paistaminen	86
Neuvoja paistamiseen	86
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	86
Vinkkejä toimintatavan valintaan	87
Paistolämpömittari	88

Grillaus	91
Vinkkejä grillaukseen	91
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	91
Vinkkejä toimintatavan valintaan	92
Puhdistus ja hoito	93
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet	93
Normaalien likaantumien poisto	94
Pinttyneen lian poisto	94
Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla	95
Kalkinpoisto	98
Vianetsintä	101
Huolto	106
Yhteydenotto häiriötilanteissa	106
Takuu	106
Asennus	107
Sijoitusmitat	107
Sijoitus komero- tai alakaappiin	107
Näkymä sivulta	108
Liitännät ja ilmankierto	109
Dialog-uunin sijoittaminen kalusteisiin	110
Sähköliitäntä	111
Paistotaulukot	112
Kakkutaikina	112
Murotaikina	113
Hiivataikina	114
Rahka-öljy-taikina	115
Sokerikakkutaikina	115
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset	116
Suolaiset piirakat ja paistokset	117
Naudanliha	118
Porsaanliha	120
Vasikanliha	122
Lammas, riista	123
Linnut, kala	124
Gourmet Assistent  -taulukko	125
Automaattiohjelmat  – Yleiskatsaus	130
Vaatimustenmukaisuusvakuutus	135
Tekijänoikeudet ja lisenssit	136

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

- Tämä Dialog-uuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.
- Tätä Dialog-uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.
- Käytä Dialog-uunia vain tavalliseen elintarvikkeiden kypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen, umpiointiin ja kuivaamiseen sekä leivonnaisten paistoon. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.
- Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara. Jos kuivaat syttyviä materiaaleja Dialog-uunissa, niissä oleva kosteus höyrystyy. Tällöin materiaalit voivat kuivua täysin ja syttyä itsestään. Älä siksi käytä Dialog-uunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

► Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään Dialog-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 Dialog-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 värinänkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.

► Tässä Dialog-uunissa on 2 energiatehokkuusluokkaan G kuuluvaa valonlähdetä.

Jos kotonasi on lapsia

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

► Yli 8-vuotiaat saavat käyttää Dialog-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 Dialog-uunia ilman valvontaa.

► Valvo lapsia, kun he oleskelevat Dialog-uunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä Dialog-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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät Dialog-uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia Dialog-uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Dialog-uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana. Älä päästä pikkulapsia Dialog-uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnon aikana.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tekninen turvallisuus

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

► Vaurioituneesta Dialog-uunista voi käytön aikana lähteä sähkömagneettista säteilyä, josta aiheutuu vaaraa käyttäjälle ja joka saattaa aiheuttaa häiriöitä elektronisten laitteiden, kuten matkapuhelinten toimintaan. Älä käytä Dialog-uunia, seuraavissa tapauksissa:

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

► Dialog-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.

► Varmista ennen Dialog-uunin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten Dialog-uuni voi vahingoittua. Varmista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

► Älä liitä Dialog-uunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspisitorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu.

► Dialog-uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.

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

► Sähköiskuvaara. Dialog-uunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa Dialog-uunin ulkovaippaa.

► Takuu raukeaa, jos Dialog-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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Luukun ympärillä on kaksi luukun koko mitalta ympäröivää tiivistettä. Älä missään tapauksessa poista näitä tiivisteitä.
- ▶ Jos liitäntäjohto vahingoittuu, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen vaihtaa sen tilalle uusi oikeanlainen liitäntäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).
- ▶ Dialog-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 liitäntäjohdosta, vaan tartu pistotulppaan.
- ▶ Dialog-uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuoja- ja lämpösuojalistoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.
- ▶ Jos Dialog-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 Dialog-uunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun Dialog-uuni on täysin jäähtynyt.

Asianmukainen käyttö

- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Dialog-uuni tulee käytön aikana 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.
- ▶ Kuuman Dialog-uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumentaa ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä Dialog-uunia huoneistosi lämmittämiseen.

- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvaassa öljyssä tai rasvassa, älä poistu Dialog-uunin ääreltä. Älä käytä Dialog-uunia friteeraukseen. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke Dialog-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 M Chef -toimintatapaa käytettäessä usein huomattavasti lyhyempiä kuin perinteisillä toimintatavoilla. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja. Älä koskaan käytä M Chef -toimintatapaa tai grillaustoimintatapoja kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa Dialog-uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke Dialog-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 Dialog-uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjan emaliin repeytymiä tai halkeamia. Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmisttaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapaa Kiertoilma Plus  ilman toimintoa Pikalämmitys.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kosteudenlisäystoiminnon sekä jäännösveden höyrystämisen aikana uuniin syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä avaa uuniluukkua koskaan kosteudenlisäystoiminnon tai jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.
- 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.
- 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.
- Dialog-uuni ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen ja desinfiointiin, koska lämpötila voisi tällöin nousta liian korkeaksi. Voisit saada palovammoja ottaessasi tällaisia esineitä uunista.

- ▶ Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysen. Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.
- ▶ Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen, neste voi kuumentua kiehuvaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehahtamisen 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 nesteastian lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.
- ▶ 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 kovaksi keitettyjä munia M Chef -toimintatavoilla.
- ▶ 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.
- ▶ Elohoepa- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti. Käytä ruokien lämpötilan mittaukseen vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Jyviä, siemeniä tai geeliä sisältävät lämpötyynyt voivat syttyä palamaan, vielä uunista ottamisen jälkeenkin.
Älä lämmitä tällaisia tyynyjä Dialog-uunissa.
- ▶ 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 tavoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä).
Älä käytä M Chef -toimintatavan kanssa onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.
- ▶ Kuumuutta kestävämmät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa Dialog-uunia ja syttyä palamaan. Käytä vain kuumuutta kestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Epäsopivat astiat voivat hajota ja vaurioittaa samalla Dialog-uunia. Älä käytä umpinaisia metalliastioita, alumiinifoliota, aterimia, metallipinnoitteisia astioita, lyijyä sisältävää kristallilasia, metallisia sulkimia tai muovisia ja paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka (ks. kappale Astianvalintaohjeita M Chef -toimintatapoja varten).
Älä jätä Dialog-uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita puusta tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa astioissa.
- ▶ Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaurion. Muovisten kertakäyttöastioiden on täytettävä asetetut vaatimukset, ks. kappale Astianvalintaohjeita M Chef -toimintatapoja varten – Soveltuvat astiat.
Älä jätä Dialog-uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.
- ▶ Lämpimänäpitoopakkausissa on yleensä ohut alumiinifoliokerros, joka heijastaa sähkömagneettisia aaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi tällöin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyä palamaan.
Älä siksi lämmitä ruokia M Chef -toimintatavoilla lämpimänäpitoopakkausissa, esim. grillattua broileria pussissaan.

- Ilmatiiviisti suljettuihin astioihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada astiat halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä. Älä missään tapauksessa käytä M Chef -toimintatapoja umpiointiin. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
 - Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukku turhaan auki.
 - Uunin luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Dialog-uuni voi vahingoittua.
- 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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniiä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- ▶ Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua. Poista siksi karkein, irtonainen lika uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.
- ▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat tuhohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi Dialog-uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata tuhohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Varusteet

- Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen Dialog-uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- Mielen yleispannua HUB 62-22 (mikäli sellainen on) ei saa asettaa kannatintasolle 1. Uunitilan pohja vahingoittuu. Älä aseta Mielen yleispannuja koskaan myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen päälle, sillä tällöin pannun putoamisen rajoitin ei toimi. Käytä yleensä kannatintasoa 2.
- M Chef -toimintatapoja käytettäessä sähkömagneettiset aallot heijastuvat metallisista kansista, jolloin ruoka ei kypsy. Käytä siksi yleispannuja tai patoja vain lasikansien kanssa tai ilman kantta, kun käytät M Chef -toimintatapoja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria. Jos joskus joudut vaihtamaan paistolämpömittarin, vaihda se ainoastaan Miele-paistolämpömittariin.
- Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla (poikkeukset: M Chef + Kiertoilmagrilli  ja Kiertoilmagrilli ). Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.
- Pyrolyysitoiminnon korkea lämpötila vahingoittaa sellaisia uunin osia ja varusteita, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä. Poista ehdottomasti kaikki tällaiset varusteet uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä. Tämä koskee myös sellaisia erikseen ostettavia lisävarusteita, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä (ks. kappale Puhdistus ja hoito).

Pidä huolta ympäristöstäsi

Pakkauksen hävittäminen

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

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

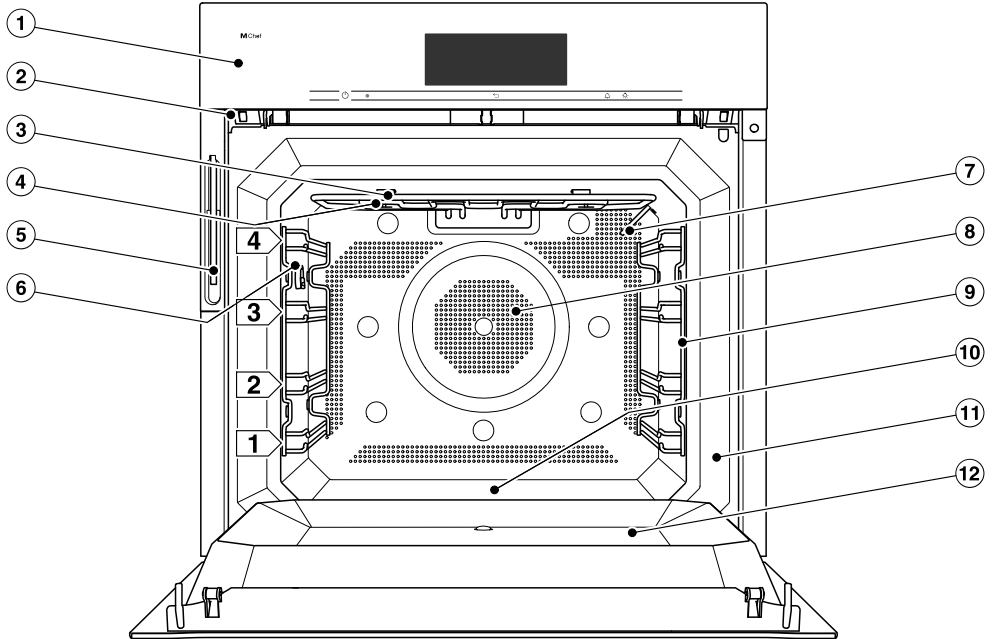
Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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



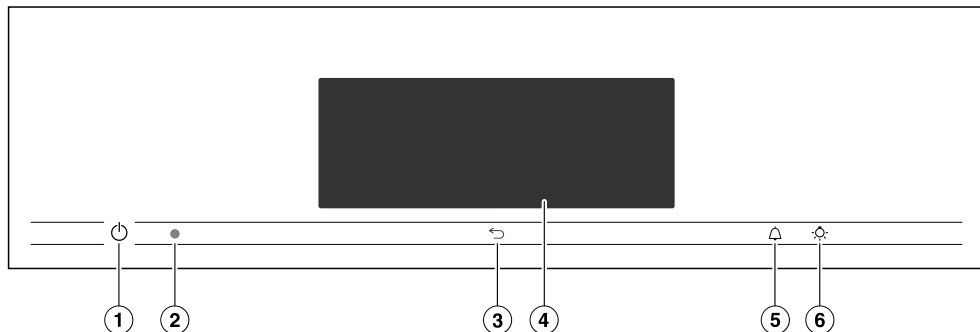
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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

Dialog-uuni



- ① Käyttövalitsimet ja M Chef -logo
- ② Luukun lukitus pyrolyysitoimintoa varten
- ③ Ylälämpö-/grillivastus, jossa antenni M Chef -toimintatapoja varten
- ④ Höyryntuloaukot
- ⑤ Kosteutusjärjestelmän täyttöputki
- ⑥ Paistolämpömittarin vastake
- ⑦ Lämpötila-anturi
- ⑧ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-
vastus
- ⑨ Kannattimet, joissa 4 kannatintasoa
- ⑩ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus
- ⑪ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑫ Luukku

Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin  (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Dialog-uunin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike 
Paluu edelliseen kohtaan
- ④ Kosketusnäyttö
Tietojen näyttöön ja laitteen ohjaukseen
- ⑤ Hipaisupainike 
Hälytyskellon ja ajastetun hälytyksen asettamiseen
- ⑥ Hipaisupainike 
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä

Virtakytkin

Virtakytkin  on upotettu vähän ohjaustaulun pintaa syvemmälle ja se reagoi sormen kosketukseen.

Sillä voit kytkeä Dialog-uunin virran päälle ja pois päältä. Kun kytket Dialog-uunin virran päälle, ohjaustaulun vasempaan yläkulmaan syttyy M Chef -logo.

Hipaisupainikkeet

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

Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun Dialog-uunin virta ei ole päällä, valitse asetus QuickTouch | päällä kellonajan näytöllä.

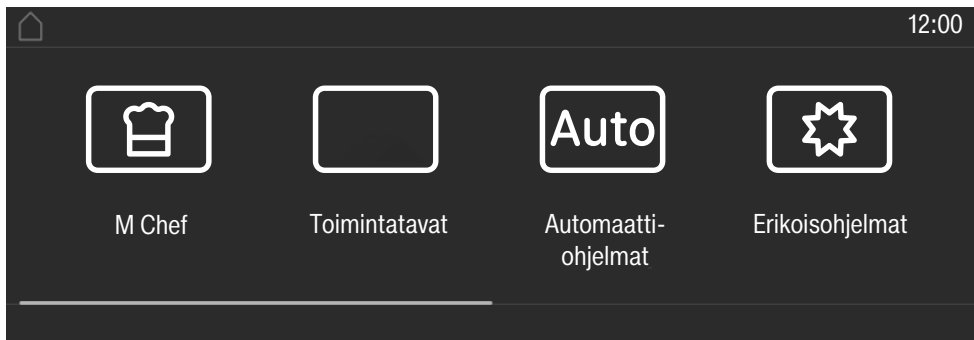
Hipaisupainike	Toiminto
	Näyttöön tulee ylempi valikko tai päävalikko sen mukaan, missä valikossa olit.
	Kun näytössä näkyy jokin valikko tai kun uuni on toiminnassa, voit tätä hipaisupainiketta koskettamalla milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten) tai ajastetun hälytyksen, eli kellonajan, jolloin laite hälyttää (ks. kappaleet Ajastettu hälytys ja Hälytyskello).
	Kun avaat luukun, kun näytössä näkyy jokin valikko tai kun uuni on toiminnassa, voit hipaisupainiketta  koskettamalla kytkeä uunivalaisimen päälle ja päältä pois. Uunivalaisin sammuu automaattisesti n. 1 minuutin kuluttua.

Käyttövalitsimet

Kosketusnäyttö

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

Kosketusnäyttö on jaettu eri alueisiin.



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

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

Kellonaika näkyy otsikkorivillä oikealla. Otsikkorivillä voi lisäksi näkyä symboleja, kuten SuperVision .

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

Alarivillä näkyy valittuna olevan valikon mukaan erilaisia käyttöpainikkeita, kuten muuta tai OK.

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

Käyttöperiaate

Dialog-uunia käytetään kosketusnäytön avulla haluttuja valikon kohtia valitsemalla.

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

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

Valikon kohdan valinta

- Kosketa haluamaasi kenttää tai arvoa kosketusnäytöstä.

Selaaminen

Voit selata näyttöä vasemmalle tai oikealle.

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

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

Valikon tasolta poistuminen

- Kosketa hipaisupainiketta ↵ tai valikkopulun symbolia ... I.
- Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla symbolia ⏮.

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

Arvon tai asetuksen muuttaminen

Arvojen tai asetusten muuttaminen valmistustoiminnon aikana

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

- Napauta toimintatapaa, lämpötilaa tai näytön keskiosan Gourmet-yksiköiden lukemaa tai napauta muuta.

Kyseisen valmistustoiminnon asetukset tulevat näkyviin.

- Muuta haluamaasi arvoa tai asetusta.

Arvo tai asetus tallentuu.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Nykyinen asetus näkyy oranssina.

- Kosketa haluamaasi asetusta.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellisen valikko.

Numerojen syöttäminen numerokentän avulla

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

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä

- Napauta syöttökentän oikeassa alakulmassa näkyvää symbolia .

Numeronäppäimistö tulee näkyviin.

- Näppäile haluamasi numerot.

Heti kun olet antanut kelvollisen arvon, OK muuttuu vihreäksi.

Nuolella voit poistaa viimeksi syöttämäsi numeron.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

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. merkkiäännet).

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

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Kirjainten syöttäminen

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

- Kosketa haluamiasi kirjaimia tai merkkejä.

Vinkki: Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kosketa tallenna.

Nimi tallentuu.

Ohje – hakeminen näyttöön

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

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

Varusteet

Arvokilpi

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

Arvokilvestä löydät laitteen tyyppi- ja valmistusnumerot sekä sähköliitäntätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitäntäteho).

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

Pakkauksen sisältö

- Dialog-uunin käyttö- ja asennusohje
- Reseptivihko, jossa uunin automaattiohjelmia ja toimintatapoja hyödyntäviä reseptejä
- Leivinpelti, yleispelti sekä ritilä
- Paistolämpömittari
- Ruuvit, joilla Dialog-uuni kiinnitetään sijoituskaappiin
- Kalkinpoistotabletteja sekä kalkinpoistoon tarvittava muoviletku ja sen kiinnitin

Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

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

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

Kun tilaat näitä tuotteita, muista ehdottomasti ilmoittaa Dialog-uunisi tyyppi-numero sekä tilaamasi varusteen tuotenumero.

Kannattimet

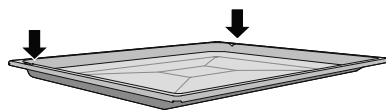
Uunitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintasot  varusteiden uuniin työntämistä varten.

Kannattimet ovat pyrolyysinkestäviä eikä niitä voi irrottaa.

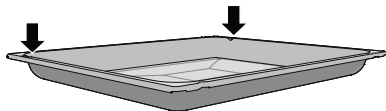
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista. Varusteet (kuten ritilä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

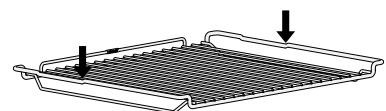
Leivinpelti HBB 51:



Yleispelti HUBB 51:



Ritilä HBBR 52:



Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

Työnnä ritilä uuniin aina kaatumisesta edellä.

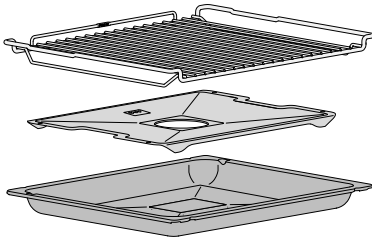
Näiden varusteiden lyhyellä sivulla on rajoitin. Se estää varustetta putoamasta pois kannattimilta silloin, kun haluat vetää sen vain osittain ulos.



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

Leivinpellin ja yleispellin emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä. Ritilä on pyrolyysinkestävä.

Grillaus- ja paistopelti HGBB 51



Aseta grillaus- ja paistopelti ritilän ja yleispellin väliin.

Se estää lihasta grillauksen tai paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeen valmistamiseen.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Grillaus- ja paistopelti ei sovellu käytettäväksi M Chef -toimintatavoilla. Käytä grillaus- ja paistopeltiä vain perinteisten toimintatapojen kanssa.

Pyöreät vuokat



Reiätön pyöreä paistovuoka

HBF 27-1 sopii erinomaisesti mm. pizzan, rieskan, suolaisten tai makeiden hiiva- tai murotaikinasta valmistettavien paistosten, torttujen sekä kuorrutettavien jälkiruokien valmistamiseen, kuten myös pakastettujen pizzojen ja leivonnaisten lämmittämiseen.

Rei'itetty pyöreä paistovuoka HB-

FP 27-1 on kehitetty erityisesti tuoreesta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistettavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöiden paistoon. Sen pienet reiät edistävät pohjan ruskistumista.

Voit käyttää tätä vuokaa myös elintarvikkeiden kuivaamiseen.

Molempien vuokien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

■ Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

Rei'itetty pyöreä paistovuoka ei sovellu käytettäväksi M Chef -toimintatavoilla.

Käytä paistovuokaa vain perinteisten toimintatapojen kanssa.

Varusteet

Paistokivi HBS 70

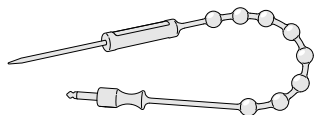


Kun haluat paistoksiin rapean pohjan, saat parhaimman mahdollisen tuloksen käyttämällä paistokiveä, esimerkiksi pizzaa, piirakoita, leipää, sämpylöitä, suomalaisia leivonnaisia yms. paistaessasi. Paistokivi on valmistettu tulenkestävästä keramiikasta ja sen pinta on lasitettu. Tuotteiden uuniin laittamista ja sieltä ottamista varten paistokiven mukana toimitetaan puinen leipälapio.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta paistokivi ritilälle.

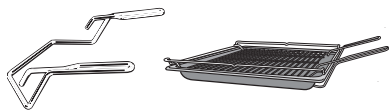
Paistokivi ei sovellu käytettäväksi M Chef -toimintatavoilla.
Käytä paistokiveä vain perinteisten toimintatapojen kanssa.

Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi asteen tarkasti (ks. kappale Lihan paistaminen – Paistolämpömittari).

Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitte-lyyn.

Gourmet-yleispannu HUB 62-22 Yleispannun kansi HBD 60-22

Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannun voi työntää suoraan uunin kannatinparien varaan. Se on ritilän tapaan varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannu soveltuu käytettäväksi myös induktiokeittotasolla.

Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

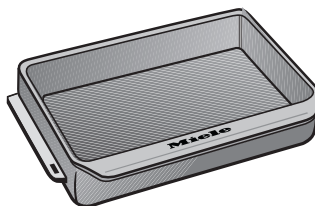
Sopiva metallikansi on erikseen tilattavissa. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

M Chef -toimintatapoja käytettäessä sähkömagneettiset aallot heijastuvat metallisista kansista, jolloin ruoka ei kypsyy.

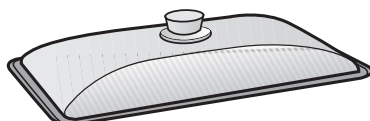
Käytä metallikannellista Mielen yleispannua vain perinteisten toimintatapojen kanssa. Käytä yleispannua M Chef -toimintatavoilla vain ilman kanttä.

Syvyys: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*



* soveltuu käytettäväksi vain perinteisten toimintatapojen kanssa

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Kalkinpoistotabletteja, muoviletku ja sen kiinnitin Dialog-uunin kalkinpoistoa varten
- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

- **Käytön estävä lukitus**  (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Painikelukitus** (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Kylmäilmapuhallin** (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti)
- **Turvakatkaisu**
Turvakatkaisu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun Dialog-uuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.
- **Luukku**
Luukun tiivisteet estävät sähkömagneettisten aaltojen pääsyn ulos uunitilasta.
Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.
- **Luukun lukitus** pyrolyysitoimintoa varten
Luukku lukkiutuu turvallisuussyistä aina pyrolyysitoiminnon käynnistyttyä. Luukun lukitus vapautuu vasta, kun uunitilan lämpötila on laskenut alle 280 °C:n.

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:

- Yleispelti
- Leivinpelti
- Grillaus- ja paistopelti
- Pyöreä rei'itetty paistovuoka
- Pyöreä paistovuoka

Pyrolyysin kestävät varusteet

Kannattimet ovat pyrolyysinkestäviä eikä niitä voi irrottaa. Ritiä HBBR 52 on pyrolyysinkestävä, joten sen voi jättää uunitilaan pyrolyysitoiminnon ajaksi.

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeita.

Ensimmäinen käyttökerta

Miele@home

Dialog-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 Dialog-uunisi ja kotisi WLAN-verkon välille.

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

- saada tietoa Dialog-uunin senhetkisestä toimintatilasta
- hakea esiin meneillään olevaa kypsennosto toimintoa koskevia neuvoja
- lopettaa meneillään olevan toiminnon

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

Varmista, että WLAN-verkon signaalinvoimakkuus on riittävä Dialog-uunin sijoituspaikassa.

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.

Miele-sovellus

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



Katso Miele@home yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.

Perusasetukset

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Dialog-uuni tulee käytön aikana kuumaksi.

Dialog-uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.

Kun liität Dialog-uunin sähköverkkoon, se 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.

Päivämäärän asettaminen

- Aseta päivämäärä järjestyksessä päivä, kuukausi ja vuosi.
- 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

Dialog-uunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu

Dialog-uunista voi ensimmäisellä käyttökerralla lähteä epämiellyttävää käryä. Kuumenna Dialog-uunia tästä syystä ensimmäisellä kerralla vähintään tunnin ajan. Kosteutusjärjestelmä kannattaa huuhdella samalla kertaa.

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

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit Dialog-uunista ja varusteista.
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Työnnä kaikki pellit ja rutilä uunitilaan.
- Kytke Dialog-uunin virta päälle virtakytkimellä .

Päävalikko tulee näkyviin.

- Valitse Toimintatavat .

- Valitse Kosteuspaisto .

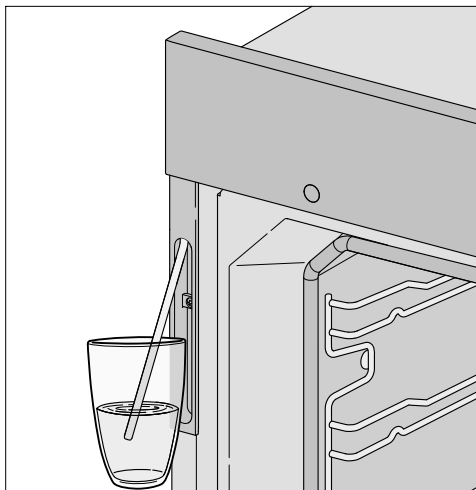
Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.

Uunin lämpövastukset ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

- Laita tarvittava määrä vesijohtovettä sopivaan astiaan.
- Avaa luukku.
- Käännä vasemmalla ohjaustaulun alla oleva täyttöputki eteenpäin.



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

Imutoiminto käynnistyy.

Uuni ei välttämättä ime niin paljon vettä kuin ohjeessa ilmoitetaan, joten astiaan saattaa jäädä vettä.

- Siirrä lopuksi vesiastia sivuun ja sulje luukku.

Ilmoitus imutoiminnon päättymisestä häviää näytöstä.

Laitteesta kuuluu vielä lyhyt pump- pau- sääni. Laite imee täyttöputkeen jääneen veden.

Jonkin ajan kuluttua uuni käynnistää automaattisesti kosteutusjakson.



Vesihöyryn aiheuttama palovam-
mojen vaara.

Ulostuleva vesihöyry on erittäin kuu-
maa.

Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjak-
son aikana.

Kuumenna Dialog-uunia vähintään
tunnin ajan.

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

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen



Kuumat pinnat aiheuttavat palo-
vammojen vaaran.

Dialog-uuni tulee käytön aikana kuu-
maksi. Voit polttaa kätesi lämpövas-
tuksiin, uunitilan pintoihin ja varustei-
siin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja
varusteiden jäähtyä ennen puhdis-
tusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne käsin (ks. kappale Puhdistus ja hoito).
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinal-
la, käsiastianpesuaineella ja lämpi-
mällä vedellä tai puhtaalla, kostutetu-
lla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä lii-
nalla.

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on
kuivunut.

Asetukset

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kielivalikko 	... deutsch english ... Sijainti
Aika	Esitysmuoto Analoginen* Digitaalinen Ajan näyttötapa 24 h* 12 h (am/pm) Aseta Synkronoi Sallittu* Ei sallittu
Päivämäärä	
QuickTouch	päällä kellonajan näytöllä pois päältä*
Käynnistysruutu	Päävalikko* M Chef Toimintatavat Automaattiohjelmat Erikoisohjelmat MyMiele Omat ohjelmat
Kirkkaus	Näyttö  M Chef 
Näytön kontrasti	kirkas tumma*
Äänen-voimakkuus	Merkkiäänet  Painikeääni  Tervehdysmelodia Päällä* pois päältä
Yksiköt	Paino g* lb lb/oz Lämpötila °C* °F

* Tehdasasetus

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Puhaltimen jälkikäynti	Aikaohjattu Lämpötilaohjattu*
Pyrolyysi	suositeltaessa Ei suositusta*
Suosituslämpötilat	
Turvallisuus	Käytönesto  Päällä pois päältä* Painikelukitus Päällä pois päältä*
Katalysaattori	
Verkotus	Päällä pois päältä*
Miele@home	Moduuliasetukset Moduulistatus Käynnistä moduulitoim. IP-asetukset DNS asetukset SSID -asetukset Verkon suojaus Järjestelmäasetukset Muuta laitteen nimi Laitelista Päivitä laitelista Kirjaa uusi laite Kirjautu ulos järjestelmästä Ajan määrittävä laite WPS painike
Etäkäyttö	Päällä pois päältä*
SuperVision	SuperVision näyttö Päällä pois päältä* Näyttö valmiustilassa Päällä* Vain virhetilanteissa Laittevaihtoehdot Näytä laite Merkkiäänet
Myymälä	Messuasetus Päällä pois päältä* M Chef 
Tehdasasetukset	Asetukset Omat ohjelmat Suosituslämpötilat MyMiele

* Tehdasasetus

Asetukset

Asetukset-valikon hakeminen esiin

Valikossa  Asetukset voit muokata Dialog-uunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

Olet päävalikossa.

■ Valitse  Asetukset.

■ Valitse haluamasi asetus.

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

Vinkki: Jos valitsit vahingossa kielen, jota et ymmärrä, valitse päävalikosta . Symbolista  pääset takaisin alavalikkoon Kielivalikko .

Aika

Esitysmuoto

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

Jos valitset digitaalisen kellon, tällöin myös päivämäärä näkyy näytössä.

Ajan näyttötapa

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

Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

Sähkökatkon jälkeen kellonaika palaa näyttöön normaalisti. Kellonaika pysyy sähkökatkon sattuessaa muistissa n. 200 tunnin ajan.

Synkronoi

Jos olet liittännyt Dialog-uunin WLAN-verkkoon ja Miele-sovellukseen ja valitset Sallittu, Miele-sovellus synkronoi kellonajan valitun sijainnin aikavyöhykkeen aikaan.

Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

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

QuickTouch

Valitse tällä asetuksella, miten haluat kellonajan näkyvän Dialog-uunin virran ollessa pois päältä:

- päällä kellonajan näytöllä
Kellonaika näkyy näytössä aina. Kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseesi välittömästi.
- pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä Dialog-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.

Käynnistysruutu

Tehdasasetuksena näyttöön tulee päävalikko aina, kun kytket Dialog-uuniin virran päälle. Voit halutessasi vaihtaa aloitusnäytöksi esim. jonkin toimintatavan tai MyMiele-näytön (ks. kappale MyMiele).

Uusi aloitusnäyttö tulee näkyviin vasta, kun kytket Dialog-uunin virran päälle seuraavan kerran.

Päävalikkoon pääset koskettamalla hipaisupainiketta ↵ tai otsikkorivillä näkyvää valikkopolkua.

Kirkkaus

Näyttö

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

M Chef

Ohjaustaulun M Chef -logon kirkkautta säädetään segmenttipalkkien avulla.

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

Näytön kontrasti

Valitse, haluatko vaalean vai tumman näytön.

- kirkas
Näytössä on tummat tekstit vaalealla pohjalla.
- tumma
Näytössä on vaaleat tekstit tummalla pohjalla.

Äänen-voimakkuus

Merkkiäänet

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

Merkkiäänien äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Tervehdysmelodia

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

Asetukset

Yksiköt

Paino

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

Lämpötila

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

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 Dialog-uunia ympäröiviä kalusteita ja aiheuttaa uuniin korroosioita.

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

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

Pyrolyysi

Voit valita, tuleeko näyttöön suositus pyrolyysitoiminnon käynnistämisestä (suositeltaessa) vai ei (Ei suositusta).

Suosituslämpötilat

Jos käytät usein lämpötiloja, jotka poikkeavat tehtaalta 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.

Turvallisuus

Käytönesto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä Dialog-uunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää ajastettua hälytystä ja hälytyskellotoimintoa.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- **Päällä**
Käytön estävä lukitus kytkeytyy päälle. Nyt voit käyttää Dialog-uunia vasta, kun kytket ensin sen virran päälle ja kosketat sen jälkeen symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.
- **Pois päältä**
Käytönesto on pois käytöstä. Voit käyttää Dialog-uunia tavalliseen tapaan.

Painikelukitus

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

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

Katalysaattori

Hajunpoistotehoa säädetään segmenttipalkkien avulla.

- 
suurin hajunpoistoteho
- 
katalysaattori ei ole käytössä

Verkotos

Voit yhdistää Dialog-uunisi sisäänrakennetun WLAN-moduulin välityksellä kotisi WLAN-verkkoon, minkä jälkeen voit ohjata sitä mobiililaitteella (kuten älypuhelimella tai tabletilla).

Varmista, että WLAN-verkon signaalinvoimakkuus on riittävä Dialog-uunin sijoituspaikassa.

- Kun haluat yhdistää Dialog-uunisi WLAN-verkkoon, valitse asetus **Verkotos** | **Päällä**.

Asetukset

Miele@home

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

Dialog-uuniin on tehtäällä valmiiksi asennettu WLAN-tiedonsiirtomoduuli langatonta tiedonsiirtoa varten.

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

Moduuliasetukset

Jos haluat Miele@mobile-sovelluksen tai WPS:n sijasta tehdä tarvittavat asetukset reitittimeesi itse tai jos käytössäsi on jokin muunlainen verkkokokoonpano, voit tehdä tarvittavat asetukset tässä valikossa, jos sinulla on tarvittava tietotaito asetusten tekemiseen.

- Moduulistatus
- Käynnistä moduulitoim.
 - Uudelleenkäynnistys
 - Uud.käynn. tehdasaset.
 - Uudelleenkäynnistys huoltot.
- IP-asetukset
 - IP:n automaattinen haku
 - IP-osoite
 - Aliverkon peite
 - Oletus-yhdyskäytävä
- DNS asetukset
 - DNS automaattinen haku
 - DNS Palvelin 1
 - DNS Palvelin 2
- SSID -asetukset

- Anna SSID
- Etsi SSID
- Verkon suojaus
 - Oikeellisuuden tarkistaminen
 - Verkon käyttäjätunnus

Kohdasta Verkon tila saat näkyviin kulloinkin voimassa olevat moduuliasetukset.

Moduulitoiminnon käynnistys

Jos haluat nollata kaikki tekemäsi Miele@home-järjestelmän asetukset, voit palauttaa WLAN-moduulin tehdasasetuksiin. Kaikki muut asetukset, jotka eivät liity Miele@home-järjestelmään, säilyvät ennallaan.

■ Valitse Uud.käynn. tehdasaset. ja vahvista valitsemalla OK.

Näyttöön ilmestyy Odota.

Muutaman minuutin kuluttua näkyviin tulee Uudelleenkäynnistys onnistui.

■ Vahvista valitsemalla OK.

WLAN-moduulin tehdasasetukset on nyt palautettu.

Jos WLAN-moduulin tehdasasennusten palautus ei onnistunut, tee edellä mainitut toimet vielä uudelleen.

Järjestelmäasetukset

- Muuta laitteen nimi
Anna laitteen nimi näppäimistön avulla. Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin laitenimiin. Tiedonsiirtomoduuli ja Miele@mobile-sovellus käyttävät muuttamaasi laitenimeä.
- Laitelista
Valitse tämä valikon kohta hakeaksesi näyttöön järjestelmään kirjatut kodinkoneet. Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

- Päivitä laitelista
Valitse tämä valikon kohta, kun olet kirjannut järjestelmään uusia kodinkoneita tai poistanut kodinkoneita järjestelmästä.
- Kirjaa uusi laite
Valitse tämä valikon kohta, kun haluat kirjata järjestelmään uusia Miele@home-yhteensopivia kodinkoneita. Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Kirjaudu ulos järjestelmästä
Valitse tämä valikon kohta, kun haluat kirjata Dialog-uunin ulos Miele@home-järjestelmästä ja ottaa SuperVision-toiminnon pois käytöstä. Noudata näyttöön tulevia ohjeita. Kirjaa Dialog-uuni ulos Miele@home-järjestelmästä ennen kuin viet sen kierrätykseen tai myyt sen tai kun otat käyttöön käytetyn Dialog-uunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat Dialog-uunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.
- Ajan määrittävä laite
Valitse tämä valikon kohta, kun haluat synkronoida verkotettujen kodinkoneiden kellonajan.

WPS painike

Miele@mobile-sovelluksen sijasta voit liittää Dialog-uunisi verkkoon WPS-toiminnon (Wireless Protected Setup) kautta. Tätä varten tarvittavat WPS-yhteensopivan reitittimen.

- Valitse WPS painike.

Näyttöön ilmestyy Odota.

- Paina 2 minuutin kuluessa reitittimen WPS-käynnistyspainiketta.

- Jos yhteyden luominen onnistui, kuittaa ilmoitus OK-painikkeella.

Dialog-uunin näyttöön tulee valikko Miele@home.

Jos yhteyden luominen epäonnistui, et ehkä painanut reitittimen WPS-painiketta riittävän nopeasti. Tee edellä mainitut toimet uudelleen.

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 Dialog-uunin meneillään olevien valmistustoimintojen tietoja tai lopettaa valmistustoiminnon.

Symboli  syttyy näytön oikeaan yläkulmaan.

SuperVision

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

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

SuperVision näyttö

- Päällä
Toiminto SuperVision on kytketty päälle. Symboli  syttyy näytön oikeaan yläkulmaan.
- pois päältä
Toiminto SuperVision on pois käytöstä. Muut SuperVision-toiminnot eivät ole käytettävissä.

Asetukset

Näyttö valmiustilassa

Toiminto SuperVision näyttö on käytettävissä myös valmiustilassa. Edellytyksenä on, että kellonaikanayttö on käytössä (Asetukset | QuickTouch | päällä kellonajan näytöllä).

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

Laitevaihtoehdot

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

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

Myymälä

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

Messuasetus

Jos messutoiminto on kytketty päälle kytkiessäsi Dialog-uunin virran päälle, näytössä näkyy Messuasetus päällä. Laite ei lämmitä..

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

M Chef

Voit säätää Dialog-uunin M Chef -logon kirkkautta (ks. kappale Asetukset – Kirkkaus).

Tehdasasetukset

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

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

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

Ajastettu hälytys-toiminnon käyttö

Voit käyttää ajastettua hälytystä , kun haluat laitteen hälyttävän tietynä ajankohtana.

Ajastetun hälytyksen asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Quick-Touch | pois päältä, kytke Dialog-uunin virta päälle asettaaksesi ajastetun hälytyksen. Asetettu hälytyksen ajankohda näkyy tällöin Dialog-uunin näytössä myös uunin virran ollessa kytkettynä pois päältä.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse Uusi Ajastettu hälytys.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat laitteen hälyttävän.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kun Dialog-uunin virta on kytketty pois päältä, näytössä näkyvät senhetkisen kellonajan sijaan symboli  ja ajastetun hälytyksen kellonaika.

Jos uuni on toiminnassa tai jos olet jos-sain valikossa, ajastetun hälytyksen kellonaika ja symboli  näkyvät näytön oikeassa yläkulmassa.

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Ajastetun hälytyksen muuttaminen

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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

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

Muuttamasi ajastetun hälytyksen kellonaika tallentuu muistiin ja tulee näkyviin näyttöön.

Ajastetun hälytyksen peruuttaminen

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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse Palauta.
- Vahvista valitsemalla OK.

Ajastettu hälytys poistuu laitteen muistista.

Ajastettu hälytys + Hälytyskello

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 9 tuntia, 59 minuuttia 59 sekuntia.

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

Hälytyskellon asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Quick-Touch | pois päältä, kytke Dialog-uunin virta päälle asettaaksesi hälytyskellon. Jäljellä oleva aika näkyy tällöin näytössä, kun Dialog-uunin virta on kytketty pois päältä.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse Uusi hälytys-kello.
- Aseta hälytysaika.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kun Dialog-uunin virta on pois päältä, hälytysaika ja symboli  näkyvät näytössä kellonajan sijaan ja näyttö laskee aikaa alaspäin.

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai haluamaasi näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikennee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi hälytysaika.
- Vahvista valitsemalla OK.

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

Hälytysajan poistaminen

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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse Palauta.
- Vahvista valitsemalla OK.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Toimintaperiaate

M Chef on teknologia, joka hyödyntää sähkömagneettisia aaltoja ruoan lämmittämiseen.

Dialog-uunissa ruoka valmistuu kahden erilaisen menetelmän yhdistelmällä:

- M Chef -toiminnossa lämmitysenergia kohdistuu ruokaan sähkömagneettisina aaltoina koko sen tilavuudelta.
- Lisäksi ruoka lämpenee ja ruskistuu ulkoapäin perinteisten lämpövastusten voimasta.

Unitilan katossa olevat lähetys- ja vastaanottoantennit lähettävät sähkömagneettisia aaltoja ja mittaavat lyhyin aikavälein, kuinka paljon energiaa ruoka on ottanut vastaan. Energianvastaanotto määräytyy kulloisenkin ruoan mukaan. Esimerkiksi kakkutaikina ottaa sähkömagneettisia aaltoja vastaan paremmin kuin rasvapitoinen tai jäinen tuote.

Gourmet-yksiköt

Gourmet-yksiköillä mitataan energiaa, jonka ruoka on ottanut vastaan kypsennyksen aikana.

Dialog-uuni mittaa säännöllisin väliajoin, kuinka paljon energiaa ruoka on jo ottanut vastaan, ja sopeuttaa lähettämänsä energian sen mukaan. Ruoan vastaanottamien Gourmet-yksiköiden määrään vaikuttavat mm. ruoan paino ja tyyppi.

M Chef -toimintatapoja käyttämällä voit yhdistää M Chef -teknologian perinteisiin lämmitystapoihin. Voit tehdä valmistustoiminnon asetukset kahdella tavalla:

- Asetat lämpötilan lisäksi Gourmet-yksiköiden määrän. Tällöin uuni lähettää ruokaan energiaa niin kauan, että antamasi yksiköiden määrä on käytetty.

Mitä enemmän Gourmet-yksiköitä asetat, sitä enemmän energiaa uuni ruokaan lähettää.

- Et aseta Gourmet-yksiköitä, vaan ai-noastaan lämpötilan. Tällöin uuni lähettää ruokaan automaattisesti Gourmet-yksiköitä. Lähettäminen loppuu kun:
 - 2000 Gourmet-yksikön maksimiraja on saavutettu.
 - Keskeytät Gourmet-yksiköiden lähettyksen valitsemalla Seis.
 - Lopetat valmistustoiminnon.

Intensiivisyys

Intensiivisyys määrittää, kuinka nopeasti ja kuinka tasaisesti ruoan tulisi ottaa vastaan Gourmet-yksiköinä lähetettyä energiaa.

- suuri
Sopii useimpien ruokien, kuten leivän, lehtitaikinalaivonnaisten, laatikkoruokien, terriinien, paistien ja kalan kypsennykseen. Ruoat ottavat vastaan keskimäärin 11 Gourmet-yksikköä minuutissa, kuitenkin enintään 13 Gourmet-yksikköä minuutissa.
- keski
Sopii raskaista taikinoista valmistettavien leivonnaisten (esim. suklaa- tai mantelikakkujen), täytettyjen piirakoiden, sämpylöiden, pizzan ja lihan kypsennykseen. Ruoat ottavat vastaan keskimäärin 9 Gourmet-yksikköä minuutissa.
- pieni
Sopii arkojen ruokien, kuten juustokakkujen, vanukkaiden tai kohokkaiden valmistukseen. Ruoat ottavat vastaan keskimäärin 3 Gourmet-yksikköä minuutissa.

M Chef

Nämä ovat keskimääräisiä arvoja, vastaanotettujen yksiköiden määrä vaihtelee ruoan tyyppin mukaan.

Vinkki: M Chef -toimintatapoihin ja automaattiohjelmiin sopivia reseptejä löydät Dialog-uunisi mukana toimitetusta reseptivihosta.

Vanhojen reseptien sopeuttaminen M Chef -toimintatavoilla valmistettavaksi

M Chef -toimintatapoja käyttäessäsi sinulla on käytössäsi enemmän asetuksia kuin perinteisillä valmistustavoilla.

Kun valmistat ruokia M Chef -toimintatavoilla, sopeuta asetukset tapauskohtaisesti.

Toimintatapa

M Chef -toimintatavoissa yhdistyvät perinteiset uunin lämmitystavat ja M Chef -teknologia.

- Käytä M Chef -toimintatapaa reseptissä suositellun perinteisen toimintatavan kanssa (esim. M Chef + Kiertoilma Plus  toimintatavan Kiertoilma Plus  sijaan).

Lämpötila

- Koska valmistusaika on M Chef -toimintatavoilla lyhyempi, nosta reseptin perinteisten valmistustapojen suosituslämpötilaa 20 °C:lla (esim. 200 °C, kun käytät toimintoa M Chef + Ylä-/alalämpö , kun suosituslämpötila toiminnolle Ylä-/alalämpö  on 180 °C). Poikkeuksena grillitoiminnot, joiden lämpötila asetetaan samaksi kuin perinteisellä toimintatavalla.

Gourmet-yksiköt

- Käytä Gourmet-yksiköiden määrää valitessasi apuna jotain samantyyppistä Dialog-uunin reseptivihon reseptiä.
- Älä aseta M Chef -toimintatavoissa gourmet-yksiköitä, vaan aseta ainoastaan lämpötila.
- Tarkasta ruoan kypsyyssäännöllisin väliajoin. Kun tulos vastaa odotuksia, kirjaa muistiin käytettyjen Gourmet-yksiköiden määrä.

Näin keräät kokemuksia siitä, kuinka paljon Gourmet-yksiköitä minkäintyyppisen ruoan valmistuksessa tarvitaan.

Kun valmistat ruokaa kaksi kertaa suuremman määrän, kasvata Gourmet-yksiköiden määrä 1,5-kertaiseksi, kun valmistat kalaa tai äyriäisiä, ja 1,25-kertaiseksi, kun valmistat gratiineja tai kasviksia. Lihan paistossa kannattaa käyttää apuna paistolämpömittaria.

Intensiteetti

- Käytä intensiivisyyden valinnassa apuna jotain samantyyppistä Dialog-uunin reseptivihon reseptiä ja kappaleen M Chef – Toimintaperiaate ohjeita.

Kypsennysaika

Ruoka kypsyy M Chef -toimintatavoilla lyhyemmässä ajassa kuin perinteisillä valmistustavoilla.

- Tarkista ruoan kypsyyssäännöllisin väliajoin. Kun noin puolet perinteisen valmistustavan valmistusajasta on kulunut. Jatka kypsennämistä tarvittaessa.

Kannatintaso

- Käytä yleensä kannatintasoa 2. Aseta kypsennettävä ruoka mahdollisimman keskelle ritilää tai leivinpeltiä. Näin ruoka kypsyy tasaisemmin.

Gourmet Profi ja Gourmet Assistent

Päävalikon kohdasta M Chef  pääset valikoihin Gourmet Profi  ja Gourmet Assistent .

Gourmet Profi

Kun haluat tehdä valmistustoiminnon kaikki asetukset itse, tästä valikosta pääset valitsemaan **M Chef -toimintatapa**-ja, kuten M Chef + Kiertoilma Plus  tai M Chef + Paistoautom.  (ks. kappale Pää- ja alavalikot).

Valitse valmistettavaan ruokaan sopiva toimintatapa ja valitse sen jälkeen lämpötila, Gourmet-yksiköt ja intensiivisyys (ks. kappale Käyttö). Ruoka kypsyy M Chef -toimintatavoilla lyhyemmässä ajassa kuin perinteisillä valmistustavoilla ja tulos on vieläkin parempi.

Vinkki: Sinun ei tarvitse välttämättä asettaa Gourmet-yksiköiden määrää. Jos asetat vain lämpötilan, kypsennettävään tuotteeseen syötetään Gourmet-yksiköitä heti, kun se laitetaan uunitilaan. Tarkasta ruoan kypsyyssäännöllisin väliajoin, niin saat paremman käsityksen tarvittavasta Gourmet-yksiköiden määrästä.

Gourmet Assistent

Kun haluat apua asetusten tekemisestä, tästä valikosta löydät ohjeita kakkujen, leivän, sämpylöiden, pizzan, lihan, kalan, äyriäisten, laattikoruokien ja kasvis-ten valmistukseen.

Kun valitset valmistettavan tuotteen, Dialog-uuni ehdottaa asetuksia, joilla saat parhaan tuloksen. Näissä toiminnoissa uunin toimintatapa on valmiiksi asetettu eikä sitä voi muuttaa. Ehdotettuja lämpötiloja, Gourmet-yksiköitä, intensiivisyyttä ja (joillakin tuotteilla myös) valmistusaikaa voit kuitenkin muuttaa. Näiden asetusten vaikutusta kuvataan kappaleessa Käyttö.

Useimmat käyttömahdollisuudet liittyvät tämän Dialog-uunin mukana toimitetun reseptikirjan ohjeisiin. Jos muutat valmistusaineita tai määriä, lopputulos voi olla erilainen.

Tarkemmat tiedot käyttömahdollisuuksista löydät tämän käyttöohjeen loppupuoletta, kappaleesta Gourmet Assistent  -taulukko.

Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
M Chef 		
Gourmet Profi 		
M Chef + Kiertoilma Plus 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Ylä-/alalämpö 	200 °C	30–280 °C
M Chef + Kosteuspaisto 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Tehopaisto 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Paistoautom. 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Grilli laaja 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Kiertoilmagrilli 	200 °C	100–260 °C
Gourmet Assistent 		
Toimintatavat 		
Kiertoilma Plus 	160 °C	30–250 °C
Ylä-/alalämpö 	180 °C	30–280 °C
Kosteuspaisto 	160 °C	130–250 °C
Tehopaisto 	170 °C	50–250 °C
Paistoautomaattikka 	160 °C	100–230 °C
Alalämpö 	190 °C	100–280 °C
Ylälämpö 	190 °C	100–250 °C
Grilli laaja 	240 °C	200–300 °C
Grilli pieni 	240 °C	200–300 °C
Kiertoilmagrilli 	200 °C	100–260 °C
Automatic-ohjelmat 		

Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Erikoisohjelmat 		
Sulatus	–	–
Kuivattaminen	80 °C	50–100 °C
Astioiden lämmitys	50 °C	50–80 °C
Hiivataikinan kohotus	35 °C	30–50 °C
Matalalämpökypsennys	100 °C	80–120 °C
Sapatti-ohjelma		
Ylä-/alalämpö	180 °C	30–280 °C
Alalämpö	190 °C	100–280 °C
Omat ohjelmat 		
Asetukset 		
Hoito 		
Kalkinpoisto		
Pyrolyysi		
MyMiele  		

Astianvalintaohjeita M Chef -toimintatapojen käyttöön

Jotta sähkömagneettiset aallot pääsevät elintarvikkeeseen, myös käytettävän astian täytyy läpäistä niitä. Sähkömagneettiset aallot läpäisevät posliinin, lasin, muovin ja pahvin, mutteivät metallia. Älä siksi käytä metallikoristeisia astioita tai metallikansia. Metallit heijastaa sähkömagneettisia aaltoja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja aallot eivät pääse imeytymään ruokaan.



Vääränlaisten astioiden käyttö M Chef -toimintatapojen kanssa aiheuttaa tulipalovaaran. Epäsopivat astiat voivat hajota ja vaurioittaa samalla Dialog-uunia. Käytä M Chef -toimintatapojen kanssa vain tarkoitukseen sopivia astioita.

Käytettävän astian materiaali vaikuttaa lopputulokseen ja valmistusaikaan.

Soveltuvat astiat

M Chef -toimintatapoja käytettäessä sähkömagneettiset aallot heijastuvat metallisista kansista, jolloin ruoka ei kypsy.

Käytä siksi yleispannuja tai patoja vain lasikansien kanssa tai ilman kantta, kun käytät M Chef -toimintatapoja.

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja M Chef -toimintatapojen kanssa:

- Metalliset vuorat, kuten irtopohjavuorat, yleispannut ja padat
- Tulenkestävä lasi ja keraamiset astiat
- 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.
- 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.

Astianvalintaohjeita M Chef -toimintatapojen käyttöön

- Kuumuutta kestävät muoviasiastiat ja muoviset kertakäyttöastiat Erikaisliikkeistä saat tarkoitukseen sopivia muoviasiastioita. Kertakäyttöastioiden käyttöä on kuitenkin hyvä välttää ympäristösyistä.

Muovin on oltava kuumuutta kestävä ja kestettävä vähintään 150 °C:n lämpötiloja. Muoviasiastiat voivat väännyä ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen. Käytä vain kuumuutta (uunin) kestäviä muoviasiastioita.

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

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 M Chef -toimintatavan kanssa onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

Älä käytä seuraavia astioita ja materiaaleja M Chef -toimintatapojen kanssa:

- Alumiinifolio
- Välineet ja astiat, joissa on metallipinnoitetta (kuten kultareunus tai koboltinsininen koriste)
- Astiat, joissa on onttoja kahvoja tai nuppeja
- Kivitavara



Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

Kiviasiastiat voivat tulla kuumiksi.

Älä käytä M Chef -toimintatapojen kanssa kivitavaraa.

- Puuastiat ja Römertopf
Materiaalin sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin astiaan voi tulla säröjä ja se voi vaurioitua.
- Reiälliset paistovuokat
- Grillaus- ja paistopelti HGBB 51

Yleistä

- Käytä mahdollisuuksien mukaan aina automaattiohjelmia.
- Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
- Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
- Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana. Kun avaat uuniluukun valmistuksen aikana, uunitilan lämmitys kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Puhaltimet jatkavat käyntiään ja valmistustoiminto jatkuu taas heti, kun suljet luukun.
Jos avaat uuniluukun jonkin M Chef -toimintatavan aikana, Gourmet-yksiköiden lähetys keskeytyy ja vasta taas, kun suljet uuniluukun.
- Käytä mieluiten mattapintaisia, tummia paistovuokia ja astioita, joita ei ole valmistettu lämpöä heijastavista materiaaleista (emaloitu teräs, uuninkestävä lasi, pinnoitetut alumiinivaleet paistovuokat). Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan metallisia paistovuokia. Ruokien pohja ei välttämättä ruskistu tarpeeksi, jos käytät silikonisia, lasisia tai keraamisia vuokia.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsentämiseen.
Aseta valmistusaika tai käytä paisto-
lämpömittaria.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa M Chef + Kiertoilma Plus  tai Kiertoilma Plus . Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa M Chef + Ylä-/alalämpö  tai Ylä-/alalämpö  käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan.
Toimintatavalla Kiertoilma Plus  voit lisäksi kypsentää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa M Chef + Kiertoilmagrilli  tai Kiertoilmagrilli . Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunia.

Jälkilämmön hyödyntäminen

- Kun käytät yli 140 °C:n lämpötilaa ja valmistusaika on yli 30 minuuttia, voit säätää lämpötilan alhaisimpaan mahdolliseen lukemaan noin 5 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Uunissa jäljellä oleva lämpö on riittävä ruoan valmiiksi kypsentämiseen. Älä kuitenkaan missään tapauksessa kytke Dialog-uunin virtaa pois päältä (ks. kappale Tärkeitä turvallisuusohjeita).
- Kun olet ohjelmoinut uunin toiminnan päättymään automaattisesti, uunivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä vähän ennen valmistusajan loppumista. Uunissa jäljellä oleva lämpö on riittävä ruoan valmiiksi kypsentämiseen.
- Käynnistä pyrolyysitoiminto mielellään aina heti valmistustoiminnon päätyttyä. Kun uuni on jo valmiiksi lämmin, energiankulutus vähenee.

Asetukset

Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi QuickTouch | pois päältä | .

Energiansäästötila

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

Käyttö

- Kytke Dialog-uunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi toimintatapa (ks. kappale Päävalikko ja alavalikot).

Toimintatapa tulee näkyviin. Valitsemasi toimintatavan mukaan näkyviin tulevat suositusarvot, kuten lämpötila, ja M Chef -toimintatavalla Gourmet-yksiköt.

- Muuta suositusarvoja tarvittaessa kyseistä valmistuskertaa varten.

M Chef -toimintatavoissa Gourmet-yksiköiden määrää ei välttämättä tarvitse asettaa.

Jos et muuta suositusarvoja, lämpö-
vastukset lämmittävät ja ruskistavat
ruokaa ulkoapäin ja uuni lähettää
Gourmet-yksiköitä ruokaan automaattisesti. Lähettäminen loppuu kun:

- 2 000 Gourmet-yksikön maksimiraja on saavutettu.
- Keskeytät Gourmet-yksiköiden lähetyksen valitsemalla Seis.
- Lopetat valmistustoiminnon.

Tietoja suositusarvojen asettamiseen löydät kohdasta Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen.

- Vahvista valitsemalla OK.

- Jos olet valinnut jonkin toimintatavan, johon **ei kuulu** toimintoa Esilämmitys, työnnä valmistettava tuote uunitilaan.

- Jos olet valinnut jonkin toimintatavan, johon **kuuluu** toiminto Esilämmitys, työnnä valmistettava tuote uunitilaan, kun näyttöön tulee Laita kypsennettävä uuniin.

- Sulje luukku.

Perinteisissä toimintatavoissa näyttöön tulevat valittu ja senhetkinen lämpötila.

M Chef -toimintatavoissa näyttöön tulee asettamasi lämpötila ja Gourmet-yksiköiden lähetys käynnistyy hetken kuluessa perinteisen lämmitystavan lisäksi. Voit seurata yksiköiden määrää näyttöä.

Voit seurata lämpötilan nousua näyttöstä kaikissa toimintatavoissa. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiään.

- Kun valmistustoiminto päättyy, ota valmis tuote uunitilasta ja kytke Dialog-uunin virta pois päältä.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Gourmet Units
- Intensiivisyys
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo
- Sisälämpötila
- Esilämmitys
- Pikalämmitys
- Crisp function
- Muuta lämmitystapa
- Muuta toiminta-tapa

Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

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

- Valitse muuta.
- Muuta lämpötilaa ja tarvittaessa sisälämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

Kun toiminto Esilämmitys on otettu käyttöön ja uuni ei ollut ennen muutoksen tekemistä ehtinyt lämmitä suosituslämpötilaan, näyttöön tulee teksti Esilämmitys käynnissä. Älä laita vielä kypsennettävää uuniin..

Kuittaa ilmoitus valitsemalla OK.

Gourmet-yksiköiden määrän muuttaminen

Kun asetat M Chef -toimintatavoissa lämpötilan lisäksi jonkin määrän Gourmet-yksiköitä, laite lähettää ruokaan energiaa sähkömagneettisena säteilynä, kunnes asettamasi määrä on käytetty.

Ellet aseta Gourmet-yksiköitä, vaan ainoastaan lämpötilan, laite lähettää ruokaan automaattisesti Gourmet-yksiköitä. Lähettäminen loppuu kun:

- 2 000 Gourmet-yksikön maksimiraja on saavutettu.
- Keskeytät Gourmet-yksiköiden lähtöksen valitsemalla Seis.
- Lopetat valmistustoiminnon.

Jos olet asettanut kestoajan, näyttöön tulee lähetettyjen Gourmet-yksiköiden määrä, heti valmistustoiminnon päättymisen jälkeen.

- Haluat lisätä kypsyyssastetta (esim. paistia kypsentaessasi haluat lihasta "mediumin" sijaan "kypsää"): Lisää Gourmet-yksiköiden määrää. Tällöin paistoaika pitenee.

Käyttö

- Haluttu kypsyyssaste on melkein saavutettu:

Vähennä Gourmet-yksiköiden määrää. Tällöin paistoaika lyhenee.

- Haluttu kypsyyssaste on saavutettu, mutta ruoka ei ole vielä ruskistunut tarpeeksi:

Keskeytä Gourmet-yksiköiden lähetys valitsemalla Seis. Ruoan pinta ruskistuu vielä lämpövastusten vaikutuksesta.

Gourmet-yksiköiden määrän suurentaminen tai pienentäminen

- Valitse muuta.

- Muuta Gourmet-yksiköiden määrää.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Uuni lähettää ruokaan asettamasi määrän Gourmet-yksiköitä.

Gourmet-yksiköiden lähettämisen keskeyttäminen tai lopettaminen

- Valitse Seis.

Gourmet-yksiköiden lähetys keskeytyy ja asetuslämpötila tulee näyttöön.

- Jos haluat jatkaa Gourmet-yksiköiden lähettämistä, valitse Aloitus.

Uuni alkaa lähettää Gourmet-yksiköitä ruokaan ja Gourmet-yksiköiden määrä tulee näyttöön.

Intensiivisyyden muuttaminen

Intensiivisyys määrittää, kuinka nopeasti ja kuinka tasaisesti ruoan tulisi ottaa vastaan Gourmet-yksiköinä lähetettyä energiaa.

- suuri

Sopii useimpien ruokien, kuten leivän, lehtitaikinalaivonnaisten, laatikkoruokien, terriinien, paistien ja kalan kypsennykseen. Ruoat ottavat vastaan keskimäärin 11 Gourmet-yksikköä minuutissa, kuitenkin enintään 13 Gourmet-yksikköä minuutissa.

- keski

Sopii raskaista taikinoista valmistettavien leivonnaisten (esim. suklaa- tai mantelikakkujen), täytettyjen piirakoiden, sämpylöiden, pizzan ja kokonaisten lintujen kypsennykseen. Ruoat ottavat vastaan keskimäärin 9 Gourmet-yksikköä minuutissa.

- pieni

Sopii arkojen ruokien, kuten juustokakkujen, vanukkaiden tai kohokkaiden valmistukseen. Ruoat ottavat vastaan keskimäärin 3 Gourmet-yksikköä minuutissa.

Nämä ovat keskimääräisiä arvoja, vastaanotettujen yksiköiden määrä vaihtelee ruoan tyyppin mukaan.

- Valitse muuta.

- Valitse Avaa Lisäasetukset.

- Muuta intensiivisyyttä.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu muuttamallasi intensiivisyydellä.

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 kohotusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

Valmis klo- ja Aloitus klo -aikoja ei voi käyttää yhdessä toiminnon Esilämmitys kanssa.

- Kesto
Aseta aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun aika on kulunut loppuun, uunitilan lämpövastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä ja voit valita, lähetetäänkö mahdolliset jäljellä olevat Gourmet-yksiköt vielä ruokaan vai ei, jos käytit jotain M Chef -toimintatapaa. Voit asettaa valmistusajaksi enintään 12:00 tuntia.

- Valmis klo
Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistuksen päättyvän. Uunitilan lämpövastukset kytkeytyvät tänä ajankohtana automaattisesti pois päältä ja voit valita, lähetetäänkö mahdolli-

set jäljellä olevat Gourmet-yksiköt vielä ruokaan vai ei, jos käytit jotain M Chef -toimintatapaa.

- Aloitus klo
Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella Aloitus klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat valmistustoiminnon käynnistyvän. Uunin lämpövastukset kytkeytyvät tänä ajankohtana automaattisesti päälle ja uuni alkaa lähettää Gourmet-yksiköitä ruokaan, jos käytät jotain M Chef -toimintatapaa.

Jos kaikkia asettamiasi Gourmet-yksiköitä ei ole valmistusajan päättymiseen mennessä vielä lähetetty ruokaan, näyttöön tulee Kypsennys päättynyt. Jatketaanko jäljellä olevilla Gourmet Units -yksiköillä?.

Jos vastaat kyllä, valmistustoiminto jatkuu, kunnes kaikki Gourmet-yksiköt on lähetetty ruokaan.

Jos valitset ei, valmistustoiminto päättyy.

Uunin lämpövastukset pysyvät päällä niin kauan, kun valmistusaikaa on vielä jäljellä, vaikka kaikki Gourmet-yksiköt olisi jo lähetetty. Ruokaan ei tällöin enää lähetetä lisää Gourmet-yksiköitä. Lämpövastukset lämmittävät, kypsentävät ja ruskistavat ruokaa ulkoapäin, kunnes valmistusaika päättyy.

■ Valitse muuta.

■ Valitse Avaa Lisäasetukset.

■ Aseta haluamasi ajat.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Käyttö

Asetettujen kestoajojen muuttaminen

- Valitse muuta.
- Valitse Avaa Lisäasetukset.
- Kosketa haluamaasi aikaa ja muuta sitä.
- Vahvista valitsemalla OK.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoajojen poistaminen

- Valitse muuta.
- Valitse Avaa Lisäasetukset.
- Aseta haluamasi aika -- --.
- Vahvista valitsemalla OK.

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

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

Valmistustoiminnon lopettaminen

- Kosketa kahdesti hipaisupainiketta ↵.
- Kun Lopetetaanko kypsennystoiminto? tulee näyttöön, valitse kyllä.

Uunin lämpövastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä ja Gourmet-yksiköiden lähetys loppuu, jos käytät jotain M Chef -toimintatapaa. Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

Uunin esilämmitys

Toiminnolla Pikalämmitys voit joissakin perinteisissä toimintatavoissa esilämmittää uunin nopeasti.

Toiminnolla Esilämmitys voit esilämmittää uunin nopeasti kaikissa toimintatavoissa.

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

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

Käytä Dialog-uunin mukana toimitettua reseptivihkoa osviittana.

- Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumenemisen aikana syntyvän lämmön.
- Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia seuraavilla toimintatavoilla:
 - Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fileetä toimintatavoilla
M Chef + Kiertoilma Plus ,
M Chef + Kosteuspaisto ,
M Chef + Ylä-/alalämpö ,
Kiertoilma Plus , Kosteuspaisto 
ja Ylä-/alalämpö 
 - Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/alalämpö 
(ilman Pikalämmitys-toimintoa)

Pikalämmitys

Toiminnolla Pikalämmitys voit esilämmit-
tää uunin nopeasti.

Tehdasasetuksena Pikalämmitys-toiminto
on käytössä seuraavien toimintatapojen
kanssa:

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

Jos olet valinnut yli 100 °C:n lämpötilan
ja toiminto Pikalämmitys on käytössä,
uuni lämpenee lämmitysvaiheessa no-
peasti asettamaasi lämpötilaan. Yläläm-
pö-/grillivastus, rengasmaisen lämpö-
vastus ja kiertoilmapuhallin ovat päällä
samanaikaisesti.

Nopeasti kypsyvien taikinoiden (ku-
ten kääretorttupohjan, pikkuleipien)
pinta ruskistuu toiminnolla Pikalämmi-
tys liian nopeasti.

Kytke siksi toiminto Pikalämmitys pois
päältä tällaisia leivonnaisia paistaes-
sasi.

Pikalämmitys-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

Toiminto Pikalämmitys on kytkettävä pois
päältä erikseen jokaista valmistuskertaa
varten.

Esimerkki: Olet valinnut jonkin perintei-
sen toimintatavan ja tarvittavat asetuk-
set, kuten lämpötilan.

Haluat kytkeä Pikalämmitys-toiminnon
pois päältä tätä valmistuskertaa varten.

■ Valitse muuta.

■ Valitse Avaa Lisäasetukset.

■ Valitse Esilämmitys.

Kenttä Pikalämmitys | Päällä tulee näky-
viin.

■ Valitse Pikalämmitys.

Näytön kenttään Pikalämmitys tulee pois
päältä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Toiminto Pikalämmitys on pois käytöstä.

Näyttöön tulee Pikalämmitys-tekstin ase-
mesta teksti Lämmitysvaihe.

Käyttö

Esilämmitys

Toiminto Esilämmitys on yleensä käytössä kaikissa toimintatavoissa, paitsi, jos olet asettanut valmistustoiminnon käynnistymään tai loppumaan automaattisesti.

Uuni ei lähetä M Chef -toimintatapoja käytettäessä Gourmet-yksiköitä esilämmitysvaiheen aikana. Kun laitat valmistettavan tuotteen uuniin, lämpövastukset alkavat lämmittää sitä ulkopuolelta ja Gourmet-yksiköiden lähetys käynnistyy.

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

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

Esilämmitys-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

Esimerkki: Olet valinnut jonkin M Chef -toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan, Gourmet-yksiköt ja intensiivisyyden.

Haluat kytkeä Esilämmitys-toiminnon pois päältä tätä valmistuskertaa varten.

■ Laita valmistettava tuote uuniin.

■ Valitse muuta.

■ Valitse Avaa Lisäasetukset.

■ Valitse Esilämmitys.

Näytön kenttään Esilämmitys tulee pois päältä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Uunitilan lämmitys kytkeytyy päälle, ja uuni lähettää valmistettavaan ruokaan Gourmet-yksiköitä jo uunin lämmitysvaiheessa. Lähettäminen loppuu kun:

- 2 000 Gourmet-yksikön maksimiraja on saavutettu.
- Keskeytät Gourmet-yksiköiden lähetksen valitsemalla Seis.
- Lopetat valmistustoiminnon.

Crisp function

Toimintoa Crisp function (kosteudenvä-hennystoiminto) kannattaa käyttää esim. quichen, pizzan, kosteatäytteisten piirakoiden ja muffinien paistossa.

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

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

- Valitse muuta.
- Valitse Avaa Lisäasetukset.
- Valitse Crisp function.

Näytön kenttään Crisp function tulee Päällä.

- Vahvista valitsemalla OK.

Toiminto Crisp function on kytketty päälle.

Muuta lämmi-tystapa

Tämä valikon kohta tulee näkyviin vain toimintatavoilla M Chef + Kosteuspaisto  ja Kosteuspaisto  (ks. kappale Kosteudenlisäystoimintoa hyödyntävät toimintatavat – Muuta lämmitystapa).

Muuta toiminta-tapa

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

- Valitse muuta.
- Valitse Avaa Lisäasetukset.
- Valitse Muuta toiminta-tapa.
- Valitse uusi toimintatapa.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näytöön.

- Aseta arvot kyseistä valmistustoimintoa varten ja vahvista valitsemalla OK.

Kosteudenlisäystoimintoa hyödyntävät toimintatavat

Dialog-uunissasi on vakiovarusteena paistamisessa käytettävä kosteutusjärjestelmä. Kun käytät kosteuspaistoa leivonnassa, paistamisessa tai muussa ruoanvalmistuksessa toimintatavoilla M Chef + Kosteuspaisto  ja Kosteuspaisto , uuniin tuleva höyry ja ilma takaa-
vat tasaisen paisto- ja ruskistustuloksen.

Aseta lämpötila ja Gourmet-yksiköt (tarvittaessa) ja kosteutusjaksojen määrä.

Kun olet valinnut haluamasi toimintatavan, aseta lämpötila ja valitse kosteutusjaksojen käynnistystapa ja määrä (Automaattinen kosteutusjakso, 1 kosteutus-jakso, 2 kosteutus-jaksoa tai 3 kosteutus-jaksoa).

Laite imee vasemmalla ohjaustaulun alapuolella olevan täyttöputken kautta raikkaan vesijohtoveden kosteutusjärjestelmään.

Kaikki muut nesteet kuin vesi saattavat vahingoittaa Dialog-uunia.

Käytä siksi kosteutusjärjestelmässä ainoastaan vettä.

Laite johtaa veden höyrynä uunitilaan. Kosteutusjärjestelmän höyryntuloaukot sijaitsevat uunitilan katossa takana vasemmalla.

Sopivat käyttökohteet

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

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

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

Vinkki: Käytä Dialog-uunin mukana toimitettua reseptivihkoa osviittana.

Kosteudenlisäystoimintoa käyttävän valmistustoiminnon käynnistäminen

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

- Esivalmisteile paistettava tuote ja aseta se uunitilaan.
- Valitse haluamasi toimintatapa (M Chef + Kosteuspaisto  tai Kosteuspaisto .

Suositusarvot tulevat näyttöön.

- Muuta suositusarvoja tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta tulee näyttöön.

Kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta

- Valitse Automaattinen kosteutusjakso, 1 kosteutus-jakso, 2 kosteutus-jaksoa tai 3 kosteutus-jaksoa.
- Automaattinen kosteutusjakso
Dialog-uuni käynnistää 1 kosteutusjakson automaattisesti lämmitysvaiheen jälkeen.
- Manuaalinen
Käynnistät 1, 2 tai 3 kosteutusjaksoa itse kosketusnäytön avulla.
- Aikaohjattu
Voit asettaa kellonajat, jolloin haluat uunin käynnistävän kosteutusjaksot. Dialog-uuni käynnistää 1, 2 tai 3 kosteutusjaksoa asettamaasi kellonajan/-aikoihin.

Jos haluat paistaa esim. leivän tai sämpylöiden kaltaisia tuotteita esilämmitetyssä uunissa, käynnistä kosteutusjaksot mieluummin käsin ja kytke toimintatapaa M Chef + Kosteuspaisto  käyttäessäsi toiminto Esilämmitys päälle. Käynnistä ensimmäinen kosteutusjakso heti tuotteiden uuniin laittamisen jälkeen.

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

Kun käytät toimintatapaa M Chef + Kosteuspaisto  ja haluat käyttää toimintoa Esilämmitys, huomioi lämmitysvaihe valitessasi manuaalisesti tai aikaohjauksella käynnistettävien kosteutusjaksojen ajankohtia (ks. kappale Käyttö – Esilämmitys).

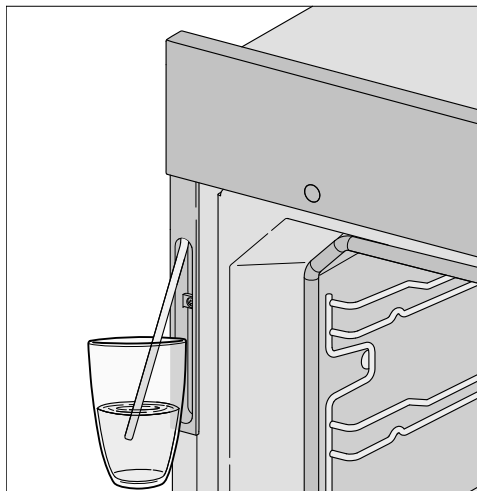
- Jos olet valinnut asetuksen Aikaohjattu, aseta haluamasi käynnistysaika josta kosteutusjaksoa varten.
- Vahvista valitsemalla OK.

Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

Kosteudenlisäystoimintoa hyödyntävät toimintatavat

Tarvittavan veden esille ottaminen ja imutoiminnon käynnistys

- Laita tarvittava määrä vesijohtovettä sopivaan astiaan.
- Avaa luukku.
- Käännä vasemmalla ohjaustaulun alla oleva täyttöputki eteenpäin.



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

Imutoiminto käynnistyy.

Uuni ei välttämättä ime niin paljon vettä kuin ohjeessa ilmoitetaan, joten astiaan saattaa jäädä vettä.

Voit keskeyttää imutoiminnon milloin tahansa valitsemalla **Seis** tai **Aloitus** ja jatkaa sitä keskeytyksen jälkeen uudelleen.

- Siirrä lopuksi vesiastia sivuun ja sulje luukku.

Ilmoitus imutoiminnon päättymisestä häviää näytöstä.

Laitteesta kuuluu vielä lyhyt pump- pau- sääni. Laite imee täyttöputkeen jääneen veden.

Uunin lämpövastukset ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle. Valittu ja senhetkinen lämpötila tulevat näyttöön.

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

Jos olet valinnut asetuksen **Aikaohjattu**, voit siirtää kosteutusjakson käynnistymisajankohtaa valitsemalla **muuta**.

Muuta lämmi-tystapa

Toimintatapa M Chef + Kosteuspaisto  on tehdasasetuksena yhtä kuin M Chef + Kiertoilma Plus, johon on yhdistetty kosteudenlisäystoiminto.

Toimintatapa Kosteuspaisto  on tehdasasetuksena yhtä kuin Kiertoilma Plus, johon on yhdistetty kosteudenlisäystoiminto.

Sinun ei välttämättä tarvitse käyttää lämmitystapaa Kiertoilma Plus, vaan voit yhdistää kosteudenlisäystoiminnon myös johonkin muuhun lämmitystapaan:

- Ylä-/alalämpö
- Tehopaisto
- Paistoautomaatiikka

- Valitse muuta.
- Valitse Avaa Lisäasetukset.
- Valitse Muuta lämmi-tystapa.
- Valitse haluamasi lämmitystapa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Uunin toiminta jatkuu valitsemallasi lämmitystavalla.

Toimintatavassa M Chef + Kosteuspaisto  ruokaan lähetetään lisäksi Gourmet-yksiköitä.

Kosteutusjaksojen käynnistäminen

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Lisäksi vesihöyry saattaa ohjaustau-luun tiivistyessään pidentää hipaisupainikkeiden ja kosketusnäytön reaktioaikaa.

Älä avaa uuniluukkaa kosteutusjaksojen aikana.

Automaattinen kosteutusjakso

Kun lämmitysvaihe on ohi, kosteutusjakso käynnistyy automaattisesti.

Vesi höyrystyy uunitilaan ja Kosteutusjakso automaattisesti näkyy näytössä.

Kun kosteutusjakso on päättynyt, näyttöön tulee Kosteutusjakso päättynyt.

- Kypsennä tuote valmiiksi.

Manuaalinen

Voit käynnistää kosteutusjaksoja heti, kun näyttöön tulee Käynnistys Kosteusjakso manuaalinen.

Käynnistä kosteutusjakso vasta, kun uuni on lämmennyt, jotta vesihöyry ja-kautuu lämpimään uunitilaan tasaisesti.

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

Kosteudenlisäystoimintoa hyödyntävät toimintatavat

■ Valitse Aloitus.

Kosteutusjakso käynnistyy. Kosteutusjakso manuaalisesti tulee näkyviin.

■ Käynnistä muut kosteutusjaksot samalla tavalla, kun Käynnistys Kosteutusjakso manuaalinen tulee taas näkyviin.

Kun viimeinen kosteutusjakso on päätynyt, näyttöön tulee Kosteutusjakso päättynyt.

■ Kypsennä tuote valmiiksi.

Aikaohjattu

Dialog-uuni käynnistää kunkin kosteutusjakson automaattisesti asettamaasi kellonaikaan.

Kosteutusjakso manuaalisesti tulee näyttöön, kun kosteutusjakso käynnistyy.

Kun viimeinen kosteutusjakso on päätynyt, näyttöön tulee Kosteutusjakso päättynyt.

■ Kypsennä tuote valmiiksi.

Jäännösveden höyrystys

Kun käytät toimintatapaa Kosteuspaisto, kosteutusjärjestelmään ei normaalisti jää vettä, mikäli et ole keskeyttänyt uunin toimintaa välillä. Vesimäärä höyrystyy tasaisesti kosteutusjaksojen aikana.

Jos olet keskeyttänyt uunin toiminnan tai jos se on keskeytynyt sähkökatkon vuoksi, höyrystymättä jäänyt vesi jää kosteutusjärjestelmään.

Kun valitset seuraavan kerran toimintatavan M Chef + Kosteuspaisto , Kosteuspaisto  tai jonkin automaattiohjelman, jossa on kosteudenlisäystoiminto, Höyrystetäänkö jäännösvesi? tulee näyttöön.

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



Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukua kosteutusjaksojen aikana.

Pisimmillään jäännösveden höyrystystoiminto saattaa kestää jopa 30 minuuttia.

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

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

Kosteudenlisäystoimintoa hyödyntävät toimintatavat

Jäännösveden höyrystämisen käynnistäminen välittömästi



Vesihöyryn aiheuttama palovam-
mojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkua kosteutusjak-
sojen aikana.

- Valitse jokin toimintatapa tai auto-
maattiohjelma, johon kuuluu kosteu-
denlisäystoiminto.

Näyttöön tulee kysymys Höyrystetäänkö
jäännösvesi?.

- Valitse kyllä.

Näyttöön tulee Jäännösveden höyrystys ja
aika.

Jäännösveden höyrystäminen käynnis-
tyy. Voit seurata ajan kulumista näytös-
tä.

Höyrystämiseen tarvittava aika vaihtelee
kosteutusjärjestelmään jääneen veden
määrän mukaan. Näytössä näkyvä jäl-
jellä oleva aika voi höyrystämisen aika-
na korjautua järjestelmässä olevan to-
dellisen vesimäärän mukaan.

Kun jäännösveden höyrystäminen on
päättynyt, näyttöön tulee Toiminto päät-
tynyt.

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.

Nyt voit taas käyttää toimintatapoja tai
automaattiohjelmaa, jotka sisältävät kos-
teudenlisäystoiminnon.

Jäännösveden höyrystämisen aikana
uunitilan seinämiin ja luokkuun tiivistyy
kosteutta. Kuivaa ylimääräinen kos-
teus ehdottomasti pois uunitilasta,
mutta vasta, kun uuni on jäähtynyt.

Jäännösveden höyrystämisen ohitta- minen

Jos ohitat jäännösveden höyrystys-
toiminnon, vesi saattaa pahimmassa
tapauksessa valua yli uunitilaan, kun
imet laitteeseen seuraavan kerran li-
sää vettä kosteudenlisäystoimintoa
varten.

Siksi emme suosittele jäännösveden
höyrystystoiminnon keskeyttämistä.

- Valitse jokin toimintatapa tai auto-
maattiohjelma, johon kuuluu kosteu-
denlisäystoiminto.

Höyrystetäänkö jäännösvesi? tulee näky-
viin.

- Valitse ohita.

Nyt voit taas käyttää toimintatapoja tai
automaattiohjelmaa, jotka sisältävät kos-
teudenlisäystoiminnon.

Kun seuraavan kerran valitset jonkin toi-
mintatavan tai automaattiohjelman, jo-
hon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, tai
kun kytket uunin virran pois päältä, laite
ehdottaa jäännösveden höyrystystä uu-
delleen.

Automatic-ohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Useimmat automaattiohjelmat hyödyntävät M Chef -teknologiaa. Näissä ohjelmissa mm. Gourmet-yksiköiden määrä ja intensiivisyys on säädetty valmiiksi. Näihin automaattiohjelmiin sopivia reseptejä löydät Dialog-uunisi mukana toimitetusta reseptivihosta.

Tarkemmat tiedot käyttömahdollisuuksista löydät tämän käyttöohjeen loppupuolelta, kappaleesta Automaattiohjelmat  – Yleiskatsaus.

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automatic-ohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissa.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmisttaessasi ruokaa automaattiohjelmissa. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Joissakin automaattiohjelmissa uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin kellonaikaan.
- Joissakin automaattiohjelmissa ruokiin täytyy jonkin ajan kuluttua lisätä nestettä. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidetä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.
- Paistolämpömittaria käytettäessä kesto-aika määräytyy tuotteen sisälämpötilan mukaan.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkoaistaminen. Tällöin uuni kypsentää tai paistaa tuotetta vielä 2 minuuttia perinteisillä lämmitystavoilla.

Haku

(kielen mukaan)

Kohdasta Automatic-ohjelmat voit etsiä ohjelmaryhmien ja automaattiohjelmien nimiä.

Haku toimii tekstihakuna ja voit etsiä myös nimen osaa.

Olet päävalikossa.

■ Valitse Automatic-ohjelmat **Auto**.

Ryhmien valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse Haku.

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

Hakutulosten määrä tulee näkyviin näytön alariville.

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

■ Valitse XXosumia .

Löydetty ryhmät ja automaattiohjelmat tulevat näkyviin.

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

Automaattiohjelma käynnistyy.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Erikoisohjelmat

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käytötavoista:

- Sulatus
- Kuivattaminen
- Astioiden lämmitys
- Hiivataikinan kohotus
- Matalalämpökypsennys
- Sapatti-ohjelma
- Umpioiminen
- Pakastetuotteet/Valmisruoat

Sulatus

Tämä ohjelma on kehitetty pakasteiden, kuten broilerin, jauhelihan, kalan tai vihannesten hellävaraista sulatusta varten.

Kiertoilmapuhallin kierrättää uunitilan ilmaa ja pakasteet sulavat sähkömagneettisten aaltojen vaikutuksesta hellävaraisesti ja nopeasti.

Anna pakasteen korkeus ja paino, niin Dialog-uuni laskee tarvittavien Gourmet-yksiköiden määrän automaattisesti.



Bakteerien vaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

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

Älä käytä sulamisnestettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

- Punnitse sulatettava tuote ja mittaa sen korkeus.
- Laita sulatettava tuote ilman pakkausta kulhoon tai vuokaan, joka soveltuu käytettäväksi M Chef toimintatavoilla.
- Aseta kulho tai vuoka ritalälle.

■ Valitse Erikoisohjelmat .

■ Valitse Sulatus.

■ Anna tuotteen korkeus ja vahvista valitsemalla OK.

■ Anna tuotteen paino ja vahvista valitsemalla OK.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Tuote sulaa hellävaraisesti. Tuote vastaanottaa keskimäärin 7 Gourmet-yksikköä minuutissa ja toiminto kestää 15–45 minuuttia.

■ Käännä sulatettava tuote tai sekoita sitä, kun näyttöön tulee siitä kehoitus. Jos tuotetta ei voi kääntää ylösalaisin, käännä sitä vaakatasossa.

■ Käännä tai sekoita yli kilon painoisia tuotteita sulatuksen aikana useita kertoja myös, vaikkei näyttöön tulisikaan enää vastaavaa kehoitusta. Jos tuotetta ei voi kääntää ylösalaisin, käännä sitä vaakatasossa. Näin saat tasaisen sulatustuloksen.

Kalan ja lihan ei tarvitse sulaa kokonaan ennen kypsentämistä. Riittää, kun tuotteiden pinta sulaa. Pinta on tällöin sen verran pehmentynyt, että mausteet imeytyvät siihen.

Kermakakun sulatus

Pakastetut kermakakut ovat erittäin herkkiä tuotteita, jotka sulavat Dialoguunissa nopeasti ja hellävaraisesti.

■ Aseta jäinen kermakakku tarjoilulautaselle.

■ Aseta tarjoilulautanen ritalälle.

■ Valitse Erikoisohjelmat .

■ Valitse Sulatus.

■ Anna kermakakun korkeus ja vahvista valitsemalla OK.

Vinkki: Jos kakun korkeus asettuu säätöalueiden väliin, anna alempi arvo.

■ Anna kermakakun paino ja vahvista valitsemalla OK.

■ Pienennä näytön ehdottamaa Gourmet-yksiköiden määrää 15–20 %:lla ja vahvista valitsemalla OK.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Laite sulattaa kermakakun hellävaraisesti. Toiminto kestää n. 30 minuuttia.

■ Käännä kermakakkua vaakatasossa, kun näyttöön tulee siitä kehoitus, ja sulatuksen loppupuolella vielä säännöllisesti 8–10 minuutin välein.

■ Tarkista aina kääntäessäsi, sulaako kakku tasaisesti.

Erikoisohjelmat

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.

- Kuori ja pilko kuivattavat tuotteet tarvittaessa ja poista mahdolliset kivet tai siemenkodat.
- Levitä kuivattavat tuotteet koon mukaan tasaisesti ritalälle tai yleispellille niin, etteivät ne mene päällekkäin.
- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti.
Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 2+3.
Jos käytät ritalää ja yleispeltiä, työnnä yleispelti ritalän alle.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Kuivattaminen.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Kääntelee yleispellillä 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/toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🕒 kuivausaika,  erikoisohjelma Kuivattaminen,  toimintatapa Ylä-/alalämpö

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpö-
vastuksiin, 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.

Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä rutilä kannatintasolle 2 ja aseta lämmitettävät astiat rutilälle. Tarvittaessa voit asettaa astioita myös uunitilan pohjalle.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Dialog-uuni tulee käytön aikana kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövaikutuksiin, 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 **ilman** kosteudenlisäysoimintaa.

Jos haluat **käyttää** kosteudenlisäysoimintaa hiivataikinan kohotukseen, käytä sopivaa automaattiohjelmaa.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Hiivataikinan kohotus.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Matalalämpökypsennys

Valmistustapa Matalalämpökypsennys on ihanteellinen nopeasti kypsyvien naudan-, sian-, vasikan- tai lampaanlihapalojen asteentarkkaan kypsentämiseen.

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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

Valmistuksen kesto-aika on n. 2–4 tuntia ja siihen vaikuttavat lihan paino, koko ja haluttu kypsyysaste.

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

Erikoisohjelman Matalalämpökypsennys käyttö

Noudata myös kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettuja ohjeita.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Matalalämpökypsennys.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita. Laita tarvittavat varusteet uunitilaan esilämmityksen ajaksi.
- Aseta lämpötila ja sisälämpötila.
- Ruskista liha uunin esilämpenemisai- kana joka puolelta kuumassa pannus- sa keittotasolla.

 Kuumien pintojen aiheuttama pa- lovammojen vaara.

Dialog-uuni tulee käytön aikana kuu- maksiksi. Voit polttaa kätesi lämpövas- tuksiin, uunitilan pintoihin ja varustei- siin.

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

- Kun näyttöön tulee teksti Laita kypsennettävä uuniin, käytä paistolämpömittaria, aseta liha rutilälle ja työnnä paistolämpömittari lihaan siten, että lämpömit- tarin metallikärki on kokonaan paistin keskiosan sisällä.
- Sulje luukku.

Kun ohjelma päättyy, näyttöön tulee Toi- minto päättynyt ja laitteesta kuuluu merk- kiääni.

Toimintatavan Ylä-/alalämpö käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustet- tua rutilää.

Kytke esilämmityksen ajaksi Pikalämmi- tys-toiminto pois päältä.

- Työnnä yleispelti rutilöineen kannatin- tasolle 2.
 - Valitse Toimintatavat .
 - Valitse toimintatapa Ylä-/alalämpö  ja aseta lämpötilaksi 120 °C.
 - Kytke toiminto Pikalämmitys pois pääl- tä.
 - Esilämmitä uunia sekä yleispeltiä ja ri- tilää noin 15 minuuttia.
 - Ruskista liha uunin esilämpenemisai- kana joka puolelta kuumassa pannus- sa keittotasolla.
-  Kuumien pintojen aiheuttama pa- lovammojen vaara.
- Dialog-uuni tulee käytön aikana kuu- maksiksi. Voit polttaa kätesi lämpövas- tuksiin, uunitilan pintoihin ja varustei- siin.
- Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuu- maan uunitilaan.
- Aseta ruskistamasi liha rutilälle.
 - Valitse muuta.
 - Alenna lämpötila 100 °C:seen (ks. kappale Kypsennystaulukot).
 - Paista liha valmiiksi.

Erikoisohjelmat

Sapatti-ohjelma

Laitteessa on uskonnollisia tapoja kun-
nioittava sapattiohjelma.

Kun olet ensin valinnut tämän erikoisoh-
jelman, valitse toimintatapa ja lämpötila.

Ohjelma käynnistyy vasta kun ensin
avaat ja suljet uunin luukun:

- Uuni käynnistyy n. 5 minuutin kulut-
tua toimintatavalla Ylä-/alalämpö 
tai Alalämpö .
- Dialog-uuni kuumenee asettamaasi
lämpötilaan ja pitää tätä lämpötilaa
yllä enintään 72 tunnin ajan.
- Uunivalaisin ei syty edes silloin, kun
luukku avataan.
- Näytössä näkyy koko ajan
Sapatti-ohjelma.
- Kellonaika ei näy.

Et voi muuttaa sapattiohjelmaa sen
käynnistyttyä etkä tallentaa sitä koh-
taan Omat ohjelmat.

Voit lopettaa sapattiohjelman ennen
sen päättymistä vain kytkemällä Dia-
log-uunin virran pois päältä.

■ Valitse Erikoisohjelmat .

■ Valitse Sapatti-ohjelma.

■ Valitse haluamasi toimintatapa.

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

■ Säädä lämpötila haluamaksesi.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Sapatti-ohjelma  ja asetettu lämpötila
tulevat näkyviin.

■ Kun haluat käynnistää ohjelman, avaa
uunin luukku.

■ Laita valmistettava tuote uuniin.

■ Sulje luukku.

Uunivastukset kytkeytyvät päälle n.
5 minuutin kuluttua.

Dialog-uuni kytkeytyy 72 tunnin kuluttua
automaattisesti pois päältä. Jos haluat
lopettaa erikoisohjelman ennen aikais-
esti:

■ Kytke Dialog-uunin virta pois päältä
virtakytkimellä .

Umpioiminen



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

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

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



Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 5:lle 1 litran tölkillle.

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

- Huuhtelee tölkit ennen umpiointia kuumalla vedellä ja täytä ne enintään 2 cm päähän reunasta.
- Työnnä yleispelti kannatintasolle 1 ja nosta tölkit sille.
- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja aseta lämpötilaksi 160–170 °C.
- Anna tölkkien umpioitua, kunnes niiden kaikkien sisältö alkaa kuplia taasisesti.

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.

Erikoisohjelmat

Vihannesten umpiointi

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

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

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

Tölkkien ottaminen uunista umpiointien jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpiointin 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

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

- Tällaiset pakasteet voit kypsentää leivinpellillä tai yleispellillä. Jos haluat kypsentää tuotteet tavallista hellävaraisemmin, aseta pellille leivinpaperi.
- Valitse toimintatapa Ylä-/alalämpö , ota Pikalämmitys-toiminto pois käytöstä ja ota Crisp function -toiminto käyttöön.
- Valitse korkein pakkauksessa suositelluista lämpötiloista ja laita pakasteet esilämmitettyyn uuniin.
- 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 kannatintasolle.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä, kun lyhin valmistajan suosittelema aika on kulunut.

Omat ohjelmat

Voit tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa:

- Tallenna automaattiohjelma omaksi ohjelmaksi sen päätyttyä.
- Tallenna käyttämäsi valmistustoiminto, johon olet tehnyt asetuksia, valinnut toimintatavan, lämpötilan, Gourmet-yksiköt, intensiivisyyden ja keston tai sisälämpötilan, omaksi ohjelmaksi toiminnon päätyttyä.
- Siirrä valitsemiesi reseptien ohjelma-asetukset Miele@mobile-sovelluksen kautta Dialog-uuniisi ja käynnistä ohjelma. Nämä asetukset eivät tallennu.

Kun tallennat ohjelman, sinun on nimettävä se. Kun myöhemmin haet ohjelman esiin ja käynnistät sen, kaikki toimii automaattisesti.

Omien ohjelmien tallennus

Kun valmistustoiminto, jonka kesto tai Gourmet-yksiköiden määrää olet muuttanut, tai jokin automaattiohjelma päättyy, näyttöön tulevat Toiminto päättynyt ja tallenna.

- Jos haluat tallentaa viimeksi tekemäsi asetukset omaksi ohjelmaksi, valitse tallenna.

Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.

- Tarkista vielä kaikki asetukset ja vahvista ne valitsemalla valitse.
- Nimeä ohjelma kirjainnäppäimistön avulla.

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

Hipaisupainikkeella  voit keskeyttää tallennuksen.

- Kun nimi on valmis, valitse tallenna.
- Kuittaa ilmoitus ohjelman nimen tallennuksesta valitsemalla OK.

Omien ohjelmien käynnistys

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

Voit käynnistää tallentamasi ohjelman heti tai asettaa sen käynnistymään myöhemmin.

- Käynnistys heti
Ohjelma käynnistyy heti. Uunitilan lämmitys kytkeytyy heti päälle.
- Käynnistys myöhemmin
Tämä valikon kohta tulee näkyviin vain, kun käytät paistolämpömittaria. Nyt voit asettaa kellonajan, jolloin haluat uunin toiminnan käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.
- Valmis klo
Aseta kellonaika, jolloin haluat uunin toiminnan päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
- Aloitus klo
Nyt voit asettaa kellonajan, jolloin haluat uunin toiminnan käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.
- Kypsennysvaiheiden näyttö
Yhteenveto tekemistäsi asetuksista tulee näyttöön.

- Valitse haluamasi valikon kohta.

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamanaasi ajankohtana.

Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Omat ohjelmat .

Ohjelmien nimet tulevat näyttöön.

- Valitse Muokkaa.
- Valitse Poista ohjelma.
- Valitse haluamasi ohjelma.
- Vahvista valitsemalla OK.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

MyMiele  -valikkoon voit tallentaa usein käyttämiäsi toimintatapoja tai ohjelmia.

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

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

Valinnan lisääminen

Voit lisätä MyMieleen jopa 20 valintaa.

■ Valitse MyMiele .

■ Valitse Lisää valinta.

Voit lajitella valinnat seuraavien alaotsikoiden alle:

- M Chef 
- Toimintatavat 
- Automaattiohjelmat 
- Erikoisohjelmat 
- Omat ohjelmat 

■ Vahvista valitsemalla OK.

Valitsemasi alaotsikko ja sen symboli tulevat luetteloon.

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

Valikon MyMiele  paikka päävalikossa vaihtuu.

MyMielen muokkaaminen

Kun valitset Muokkaaminen, voit lisätä valintoja (jos niitä on ennestään alle 20), lajitella valintoja (jos niitä on yli 4) tai poistaa valintoja.

Valintojen poistaminen

■ Valitse MyMiele .

■ Valitse Muokkaaminen.

■ Valitse Poista valinta.

■ Valitse valinta, jonka haluat poistaa.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Kyseinen valinta poistuu luettelosta.

Valitsemalla Asetukset | Tehdasasetukset | MyMiele voit poistaa kaikki MyMiele-valinnat kerralla.

Valintojen lajittelu

Kun valintoja on vähintään 4, voit muuttaa niiden järjestystä.

■ Valitse MyMiele .

■ Valitse Muokkaaminen.

■ Valitse Lajittele valinnat.

■ Valitse haluamasi valinta.

■ Valitse kohta, johon haluat siirtää äsken valitsemasi valinnan.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Kyseinen valinta siirtyy valitsemaasi kohtaan.

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Kun käytät jotain M Chef -toimintatapaa, kypsennettävä tuote kypsyy sisältä sähkömagneettisten aaltojen avulla ja ruskistuu samanaikaisesti koko pinnaltaan lämpövastusten tuottamalla lämmöllä. Näin kypsymiseen tarvittava aika on lyhyempi kuin perinteisillä toimintatavoilla. Valittu lämpötila on samalla korkeampi, jotta tuote ruskistuu lyhyemmässä ajassa riittävästi.
- Aseta kesto aika. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Yleensä voit käyttää ritilää, leivinpeltiä, yleispeltiä ja kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.
- Valitse käytettävä vuoka toimintatavan ja paistettavan leivonnaisen mukaan. Käytä mahdollisuuksien mukaan metallisia paistovuokia. Ruokien pohja ei välttämättä ruskistu tarpeeksi, jos käytät silikonisia, lasisia tai keeramisia vuokia.
- Vältä vaaleita ohutseinäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuokia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raaka.

- Leipävuokat ja muut pitkänmalliset vuokat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Aseta paistovuokat aina ritilälle.
- Paista marjapiirakat ja hedelmätäytteiset leivonnaiset yleispellillä, niin uunitilan pohja pysyy puhtaampana.

Leivinpaperin käyttö

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

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alin annettu lämpötila. Korkeammassa lämpötilassa kestoajaka tuki lyhenee, mutta tuote saattaa saada epätasaisesti väriä ja jopa jäädä keskeltä raa'aksi.

M Chef -toimintatavoissa kypsennettävä tuote kypsyy sisältä sähkömagneettisten aaltojen avulla ja ruskistuu samanaikaisesti koko pinnaltaan lämpöastusten tuottamalla lämmöllä. Näin kypsymiseen tarvittava aika on lyhyempi kuin perinteisillä toimintatavoilla. Valittu lämpötila on samalla korkeampi, jotta tuote ruskistuu lyhyemmässä ajassa riittävästi.

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 paistoaajan jälkeen. Tee se työntämällä puutikki taikinaan.

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automatic-ohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Käytä Dialog-uunin mukana toimitettua reseptivihkoa osviittana.

M Chef + Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa leivonnaisten ja leivän paistoon.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

Käytä tätä toimintatapaa pikkuleipien paistoon.

Käytä tätä toimintatapaa, kun haluat paistaa usealla kannatintasolla samanaikaisesti.

- 1 kannatintaso: Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät) kannatintasolle 1.
- 1 kannatintaso: Aseta pellillä paistettavat piirakat ja kakkuvuoat kannatintasolle 2.
- 2 kannatintaso: Aseta valmistettavat tuotteet kannatintasoille 2+3.

Vinkkejä

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

M Chef + Kosteuspaisto - ja Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja, kun käytät kosteudenlisäystoimintoa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

M Chef + Tehopaisto - ja Tehopaisto -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja sellaisten leivonnaisten paistoon, joissa on kostea täyte.

Älä käytä näitä toimintatapoja ohuiden leivonnaisten paistoon.

- M Chef + Tehopaisto : Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.
- Tehopaisto : Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

M Chef + Ylä-/alalämpö - ja Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat parhaiten leivontavuoat, jotka on valmistettu himmeästä ja tummasta pellistä, tummasta emalista, tummenne-tusta valkopelistä, himmeästä alumiinista tai lämmönkestävästä lasista, sekä pinnoitetut vuoat.

Käytä näitä toimintatapoja perinteisillä resepteillä tehtyjen leivonnaisten paistoon. Jos käytät vanhojen keittokirjojen reseptejä, aseta uunin lämpötila 10 °C reseptissä mainittua alhaisemmaksi. Paistoaika lyhenee, kun käytät toimintatapaa M Chef + Ylä-/alalämpö .

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja ja patoja (käytä metallikansia vain perinteisten toimintatapojen kanssa), lasivuokia, paistopussia, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua ritilää. Käytä grillaus- ja paistopeltiä (jos käytettävissä) sekä Römertopf-pataa vain perinteisten toimintatapojen kanssa.
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileetä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **yleispannua**. Uunitila pysyy tällöin puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pussipakkauksen 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 voimakareita 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, kannatintasoja ja kestoajoja. Niissä on otettu huomioon erilaiset valmistusastiat, lihakimpaleet ja paistotavat.

Lämpötilan valinta

M Chef -toimintatavoissa kypsennettävä tuote kypsyy sisältä sähkömagneettisten aaltojen avulla ja ruskistuu samanaikaisesti koko pinnaltaan lämpövastusten tuottamalla lämmöllä. Näin kypsymiseen tarvittava aika on lyhyempi kuin perinteisillä toimintatavoilla. Valittu lämpötila on samalla korkeampi, jotta tuote ruskistuu lyhyemmässä ajassa riittävästi.

- Valitse yleensä alin annettu lämpötila. Korkeimmissa lämpötiloissa liha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsy.
- Kun paistat lihaa ritilällä, valitse 10 °C alempi lämpötila kuin yleispannua käyttäessäsi.

Keston ☺ valinta

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

- Laske perinteisillä toimintatavoilla tarvittava paistoaika kertomalla paistin paksuus (korkeus) senttimetreinä [cm] sillä aikamäärällä, jonka kyseinen lihalaji tarvitsee senttimetriä kohti [min/cm], ks. seuraavaa taulukkoa:
- 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.

M Chef -toimintatavoilla kypsymiseen tarvittava aika on lyhyempi kuin perinteisillä toimintatavoilla.

Käytä Dialog-uunin mukana toimitettua reseptivihkoa osviittana.

Vinkkejä

- Pakastelihaalla 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.

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

Älä käytä toimintatapoja M Chef + Tehopaisto  ja Tehopaisto  lihan paistamiseen, sillä paistinliemi tummuu liikaa.

Automatic-ohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Käytä Dialog-uunin mukana toimitettua reseptivihkoa osviittana.

M Chef + Kiertoilma Plus - ja Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja liha-, kala- ja linturuokien valmistamiseen, kun haluat ruokaan rapean ja ruskean pinnan, sekä paahtopaistin ja fileen kypsennykseen.

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

Lihan paistaminen

M Chef + Paistoautom. - ja Paistoautomaattikka -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja liha-, kala- ja linturuokien valmistamiseen, kun haluat ruokaan rapean ja ruskean pinnan, sekä paahtopaistin ja fileen kypsennykseen.

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

M Chef + Kosteuspaisto - ja Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja, kun käytät kosteudenlisäystoimintoa.

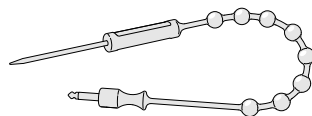
- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

M Chef + Ylä-/alalämpö - ja Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1.

Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi juuri sellaiseksi kuin haluat. Lämpötilaan perustuva paistaminen auttaa sinua myös parhaiten valvomaan paistin valmistumista.

Toimintaperiaate

Työnnä paistolämpömittarin koko metallikärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään. Kärjessä on lämpötila-anturi, joka mittaa tuotteen sisälämpötilaa paistamisen aikana. Sisälämpötila nousee sitä mukaa, kun paisti kypsyy. Valitse alhaisempi tai korkeampi sisälämpötila sen mukaan, haluatko paistisi mediumina vai täysin kypsänä.

Voit valita sisälämpötilaksi enintään 99 °C. Lisätietoja paistettavista tuotteista ja niiden sisälämpötilasta löydät kypsennystaulukoista tämän käyttöohjeen lopusta.

Paistamiseen kuluu paistolämpömittaria käytettäessä yhtä pitkä aika kuin ilman sitä.

Tärkeitä ohjeita käyttöön

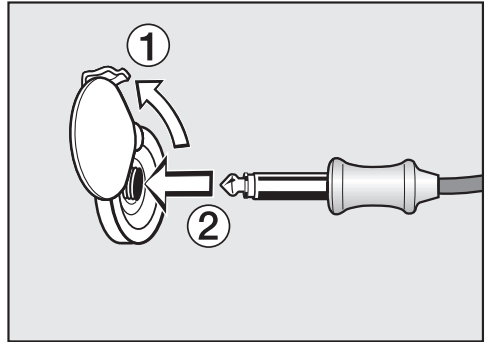
- Voit asettaa lihan astiaan tai rutilälle.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään siten, että sen lämpötila-anturi osuu suunnilleen lihan keskiosaan.
- Kun valmistat lintupaistia, työnnä paistolämpömittarin kärki mieluiten rinnan paksuimpaan kohtaan. Tunustele linnun rintaa peukalon ja etusormen avulla, niin löydät paksuimman kohdan helpoiten.
- Metallikärki ei saa koskettaa luuta eikä osua liian rasvaiseen kohtaan. Rasvakudos ja luut voivat aiheuttaa toiminnon kytkeytymisen pois päältä liian aikaisin.
- Jos kypsennettävä liha on hyvin marinoitunutta, valitse lihan sisälämpötilaksi korkein taulukossa ilmoitettu sisälämpötila.
- Jos käytät alumiinifoliota tai paistopussia, työnnä paistolämpömittari lihaan sen läpi. Vaihtoehtoisesti voit laittaa paistolämpömittarin lihan kanssa paistopussin sisään. Noudata paistopussivalmistajan ohjeita.

Paistolämpömittarin käyttö

- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään.

Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti työnnä paistolämpömittari paksuimpaan palaan.

- Laita valmistettava tuote uuniin.



- Työnnä lämpömittarin pistoke uunitilan seinässä olevaan vastakkeeseen siten, että se napsahtaa kuuluvasti paikalleen.
- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa tai automaattiohjelma.
- Aseta lämpötila ja tarvittaessa sisälämpötila.

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Valmistustoiminto päättyy heti, kun asettamasi sisälämpötila on saavutettu.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Paistolämpömittari voi olla kuuma.

Varo, ettet polta sormiasi.

Käytä patakintaita, kun vedät paistolämpömittarin irti liitännästä.

Lihan paistaminen

Valmistuksen siirtäminen myöhemmäksi, kun käytät paistolämpömittaria

Voit myös siirtää toiminnon käynnistymisen myöhemmäksi.

- Valitse muuta | Avaa Lisäasetukset ja aseta aika kenttään Aloitus klo.
- Jos käytät automaattiohjelmia, valitse Käynnistys myöhemmin.

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

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

Jälkilämmön hyödyntäminen

Uunin lämpövastukset kytkeytyvät pois päältä vähän ennen toiminnon päättymistä. Uunissa jäljellä oleva lämpö on riittävä ruoan valmiiksi kypsennykseen.

Jälkilämmön automaattinen hyödyntäminen säästää energiaa.

Kun vastukset kytkeytyvät pois päältä, näyttöön tulee Energiansäästövaihe. Sisälämpötila ei tällöin enää näy.

Kylmäilmapuhallin ja kiertoilmapuhallin (mikäli käytät kiertoilmaa) jatkavat toimintaansa.

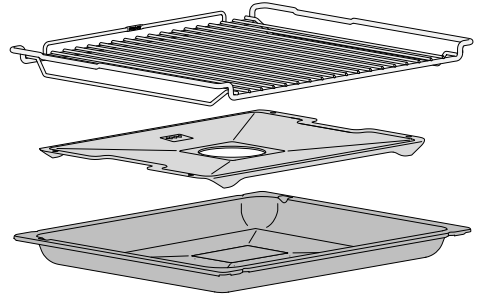
Kun valittu sisälämpötila on saavutettu, näyttöön tulee Toiminto päättynyt ja laitteesta kuuluu merkkiäni, jos merkkiänet on otettu käyttöön.

Vinkki: Jollei paisti kaikesta huolimatta ole vielä kypsynyt tarpeeksi, muuta paistolämpömittarin paikkaa paistissa ja käynnistä paistotoiminto uudelleen.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.



Vinkkejä grillaukseen

- Uuni täytyy esilämmittää ennen grillausta. Kuumenna ylälämpö-/grillivastusta ennen grillausta noin 5 minuutin ajan uuniluukku kiinni.
- Huuhtelee liha nopeasti kylmällä juoksevalla vedellä ja kuivaa sen pinta. Älä suolaa lihaviipaleita ennen grillausta, ettei lihaneste valu ulos.
- Halutessasi voit sivellä vähärasvaisen lihan öljyllä. Älä käytä muita rasvoja, koska ne palavat helposti sekä synnyttävät savua.
- Puhdista kala ja kalafileet tavalliseen tapaan ja suolaa ne. Voit myös puristaa niiden pintaan sitruunamehua.
- Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua ritilää. Kun käytät perinteisiä toimintatapoja, aseta lisäksi grillaus- ja paistopelti yleispellin ja ritilän väliin, jos sellainen on käytettävissä. Grillaus- ja paistopelti estää lihasta paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeiden valmistamiseen.

Älä käytä leivinpeltiä.

- 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 lihakim-paleet ja paistotavat.
- Kokeile kypsyyttä, kun lyhin taulukossa mainittu aika on kulunut.

Lämpötilan valinta

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

Kannatintason valinta

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

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 samanpakuisia tuotteita samalla kertaa.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyyssasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
- **verinen/rosé**
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
- **medium**
Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
- **kypsä**
Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa.

Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla.

Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.

M Chef + Grilli laaja 🍷- ja Grilli laaja 🍷 -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja ohuiden tuotteiden grillaamiseen, kun grillattavaa on paljon, ja ruokien gratinointiin isoissa vuoissa.

Toimintatavalla M Chef + Grilli laaja 🍷 grillattava tuote kypsyy sisältä sähkömagneettisten aaltojen avulla ja ruskistuu samanaikaisesti koko pinnaltaan Ylälämpö-/Grillivastustoiminnolla. Grillausaika on lyhyempi kuin Grilli laaja 🍷 -toimintatavalla.

Grilli pieni 🍷 -toiminnon käyttö

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

Vain ylälämpö-/grillivastuksen sisempi osa hehkuu punaisena ja synnyttää tarvittavaa lämpösäteilyä.

M Chef + Kiertoilmagrilli 🍷- ja Kiertoilmagrilli 🍷 -toiminnon käyttö

Käytä näitä toimintatapoja läpimitaltaan suurempien tuotteiden, kuten kokonaisen broilerin grillaukseen.

Toimintatavalla M Chef + Kiertoilmagrilli 🍷 grillattava tuote kypsyy sisältä sähkömagneettisten aaltojen avulla ja ruskistuu samanaikaisesti koko pinnaltaan, kun Ylälämpö-/Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle. Grillausaika on lyhyempi kuin Kiertoilmagrilli 🍷 -toimintatavalla.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Dialog-uuni tulee käytön aikana kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.



Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Dialog-uunin etupinta ei esimerkiksi kestä tavallista uuninpuhdistusainetta tai kalkinpoistoaineita. Kaikki pinnat naarmuuntuvat herkästi. Lasipintojen naarmuuntuminen saattaa pahimmassa tapauksessa rikkoa lasin.

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, hapoa 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)
- ihmesieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia
- teräsvillaa
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä
- uuninpuhdistusaineita
- teräslankapalloja

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.

Uunin varusteet eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Puhdistus ja hoito

Normaalien likaantumien poisto

Uunitilaa reunustaa hauras tiivistelista, joka toimii tiivisteenä uuniluukun lasia vasten. Kovakourainen käsittely tai hankaaminen voi vahingoittaa sitä. Vältä lasikuitutiivisteeseen turhaa puhdistamista.

Luukun ympärillä on kaksi luukun koko mitalta ympäröivää tiivistettä. Älä missään tapauksessa poista näitä tiivisteitä.

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.

Älä missään tapauksessa upota paistolämpömittaria veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa, sillä se voi vahingoittua. Puhdista paistolämpömittari pelkällä kostealla 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.

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

Uunipuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien vältilaan 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.

Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla

Käsin puhdistamisen sijaan voit puhdistaa uunitilan toiminnolla Pyrolyysi .

Pyrolyysitoiminnon aikana uunitila lämpenee 400 °C:seen. Kuuma lämpötila polttaa uunitilasta kaikki epäpuhtaudet ja likaantumet tuhkaksi.

Käytössä on 3 pyrolyysitehoa, jotka eroavat toisistaan keston perusteella:

- Teho 1, kun uuni on vain vähän likainen
- Teho 2, kun uuni on kohtalaisen likainen
- Teho 3, kun uuni on erittäin likainen

Kun käynnistät pyrolyysitoiminnon, uuniluukku lukittuu automaattisesti. Voit avata luukun vasta, kun puhdistus on päättynyt.

Voit myös ajastaa pyrolyysitoiminnon käynnistymään myöhemmin. Näin voit hyödyntää esim. edullista yösähköä.

Pyrolyysitoiminnon uunitilaan jättämät jäämät (kuten tuhka) on helppo pyyhkiä pois.

Pyrolyysitoiminnon esivalmistelut

Pyrolyysitoiminnon korkea lämpötila vahingoittaa sellaisia uunin osia ja varusteita, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä.

Poista ehdottomasti kaikki tällaiset varusteet uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä. Tämä koskee myös sellaisia erikseen ostettavia lisävarusteita, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä.

Seuraavat varusteet ovat pyrolyysin kestäviä, joten voit jättää ne uunitilaan pyrolyysitoiminnon ajaksi:

- Kannattimet
- Ritilä HBBR 52

- Ota kaikki varusteet, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä, ulos uunitilasta.
- Työnnä ritilä ylimmälle kannatintasolalle.

Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua.

Kiinnipalaneet ruokajäämät voivat aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia.

Poista karkea lika uunitilasta ja kaavi kiinnipalaneet jäämät emalipinnoilta puhdistuskaapimen avulla ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.

Puhdistus ja hoito

Pyrolyysitoiminnon käynnistys

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Dialog-uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana.

Älä päästä pikkulapsia Dialog-uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnon aikana.

- Valitse Hoito ☺.
- Valitse Pyrolyysi.
- Valitse uunin likaisuutta vastaava pyrolyysitaho.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Voit käynnistää pyrolyysitoiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin.

Pyrolyysitoiminnon käynnistys heti

- Jos haluat käynnistää pyrolyysitoiminnon heti, valitse Käynnistys heti.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Pyrolyysitoiminto käynnistyy.

Luukku lukkiutuu automaattisesti. Uunin lämpövastukset ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle automaattisesti.

Toiminnon jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.

Jos käytät samaan aikaan hälytyskelloa, laitteesta kuuluu merkkiäni, 🔔 alkaa vilkkua ja näyttö alkaa laskea aikaa eteenpäin, kun hälytysaika menee umpeen. Kun kosketat painiketta 🔔, se lakkaa vilkkumasta ja hälytysääni vaikennee.

Pyrolyysitoiminnon käynnistys myöhemmin

- Jos haluat käynnistää pyrolyysitoiminnon myöhemmin, valitse Käynnistys myöhemmin.
- Vahvasta valitsemalla OK.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat pyrolyysitoiminnon käynnistyvän.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Luukku lukkiutuu automaattisesti. Aloitus klo ja asettamasi alkamisaika tulevat näyttöön.

Voit muuttaa asettamaasi alkamisaikaa toiminnon käynnistymiseen asti valitsemalla muuta.

Kun pyrolyysin alkamisajankohta on saavutettu, uunivastukset ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle ja näyttöön tulee jäljellä oleva ohjelma-aika.

Pyrolyysitoiminnon päättyessä

Heti kun jäljellä oleva aika on kulunut, näyttöön tulee ilmoitus siitä, että luukun lukitusta avataan.

Kun luukun lukitus on avautunut, näyttöön tulee Toiminto päättynyt ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Kytke Dialog-uunin virta pois päältä.

Hälytysääni vaikennee ja ilmoitus poistuu näytöstä.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Dialog-uuni on pyrolyysitoiminnon jäljiltä vielä erittäin kuuma. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen tuhkan poistamista ja kannattimien voitelua.

- Pyyhi tuhka pois uunitilasta ja pyrolyysin kestävästä varusteista. Jäljelle jäävän tuhkan määrä vaihtelee sen mukaan, kuinka likainen uuni oli.
- Tipauta pari tippaa kuumuutta kestävää ruokaöljyä talouspaperiin ja pyyhkäise kannattimet sillä.

Useimmat likajäämät irtoavat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.

Uunitilaa reunustaa hauras tiivistelista, joka toimii tiivisteinä uuniluukun lasia vasten. Kovakourainen käsittely tai hankaaminen voi vahingoittaa sitä.

Vältä tiivisteiden turhaa puhdistamista.

Hedelmistä ja marjoista valuva mehu voi aiheuttaa värjäymiä emalipintoihin. Tällaiset värjäymät eivät kuitenkaan vaikuta emalin ominaisuuksiin. Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja.

Pyrolyysitoiminto keskeytyy

Pyrolyysitoiminto voi keskeytyä seuraavista syistä:

- Kytket Dialog-uunin virran pois päältä.
- Tulee sähkökatko.

Turvallisuuden vuoksi uuniluukku pysyy lukittuna siihen saakka, että uunitilan lämpötila on laskenut alle 280 °C:n.

Jos kytket Dialog-uunin virran pois päältä, näyttöön tulee Kytetäänkö laite pois päältä?.

- Jos haluat keskeyttää pyrolyysitoiminnon, valitse kyllä.

Luukun lukitus avautuu heti, kun lämpötila on laskenut alle 280 °C:n, ja Dialog-uuni kytkeytyy pois päältä.

- Jos haluat jatkaa pyrolyysitoimintoa, valitse ei.

Pyrolyysitoiminto jatkuu.

Jos huoneistoon tulee sähkökatko, näytössä näkyy sähkön palauduttua Pyrolyysi -Lopetus.

Luukun lukitus avautuu heti, kun uunin lämpötila on laskenut alle 280 °C:n.

Laitteesta kuuluu merkkiäänä ja Toiminto päättynyt tulee näyttöön.

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Käynnistä pyrolyysitoiminto uudelleen.

Puhdistus ja hoito

Kalkinpoisto

Kosteutusjärjestelmästä tulee säännöllisesti poistaa kalkki käyttämäsi vesijohdoveden kovuuden mukaan.

Voit käynnistää kalkinpoiston milloin tahansa.

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

Näyttö ilmoittaa, kun jäljellä on enää 10 käyttökertaa ennen kalkinpoistoa. Näyttö laskee kertoja alaspäin. Kun käyttökertoja ei enää ole jäljellä, et voi käyttää toimintatapoja ja automaattiohjelmia, joihin kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

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

Kalkinpoiston kulku

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

Kalkinpoisto kestää noin 90 minuuttia ja siihen kuuluu useita vaiheita:

1. Kalkinpoiston valmistelu
2. Kalkinpoistoaineen imeminen
3. Vaikutusvaihe
4. Huuhtelukerta 1
5. Huuhtelukerta 2
6. Huuhtelukerta 3
7. Jäännösveden höyrystäminen

Kalkinpoiston valmistelu

Tarvitset astian, jonka vetoisuus on noin 1 litra.

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

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

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

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

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

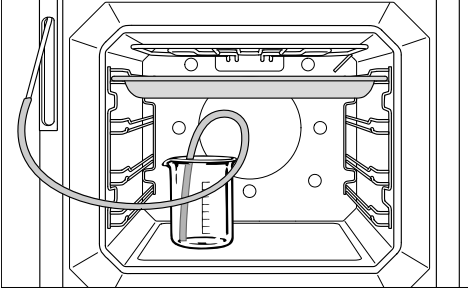
- Kaada astiaan n. 6 dl kylmää vesijohdovettä, lisää yksi kalkinpoistotabletti ja anna sen liueta kokonaan.

Kalkinpoiston käynnistäminen

- Valitse **Hoito** .
- Valitse **Kalkinpoisto**.

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

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



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

Imutoiminto käynnistyy. Pumpun ääni kuuluu.

Voit keskeyttää imutoiminnon milloin tahansa valitsemalla **Seis** tai **Aloitus** ja jatkaa sitä keskeytyksen jälkeen uudelleen.

Uuni ei välttämättä ime niin paljon kalkinpoistoliuosta kuin ohjeessa ilmoitetaan, joten sitä saattaa jäädä astiaan.

Näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnon päättymisestä.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Vaikutusvaihe käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näytöstä.

- Anna astian ja imuletkun olla vielä uunitilassa ja lisää astiaan noin 3 dl vettä, sillä järjestelmä imee jonkin verran nestettä vielä vaikutusvaiheessa.

Järjestelmä imee lisää nestettä noin viiden minuutin välein. Pumpun ääni kuuluu.

Kylmäilmapuhallin on päällä koko toiminnon ajan.

Kun vaikutusvaihe päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Kosteutusjärjestelmän huuhtelu vaikutusvaiheen jälkeen

Vaikutusvaiheen jälkeen kosteutusjärjestelmä pitää huuhdella kalkinpoistojäämien poistamiseksi.

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

- Ota yleispelti ja siihen kertynyt kalkinpoistoneste pois uunita, tyhjennä pelti ja aseta se takaisin uuniin ylimmälle kannatintasolle.
- Irrota muoviletku täyttöastiasta.
- Ota astia ulos, huuhtelee se huolellisesti ja kaada siihen noin litra raikasta vesijohtovettä.
- Aseta täyttöastia takaisin uunitilan pohjalle ja kiinnitä muoviletku takaisin astiaan.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Ensimmäisen huuhtelukerran imutoiminto käynnistyy.

Puhdas vesi pumppautuu kosteutusjärjestelmän läpi yleispellille.

Puhdistus ja hoito

Näyttöön tulee ilmoitus **toisen huuhtelun** esivalmisteluista.

- Ota pelti ja siihen kertynyt huuhteluvesi pois uunista, tyhjennä pelti ja aseta se takaisin uuniin ylimmälle kannatintasolle.
- Ota muoviletku pois astiasta ja kaada astiaan taas noin litra raikasta vesi-johtovettä.
- Aseta täyttöastia takaisin uunitilan pohjalle ja kiinnitä muoviletku takaisin astiaan.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Suorita **kolmas huuhtelukerta** samalla tavalla.

Jätä yleispelti ja siihen kertynyt kolmannen huuhtelun vesi uuniin vielä jäännösveden höyrystämistoiminnon ajaksi.

Jäännösveden höyrystys

Kun kolmas huuhtelukerta on päättynyt, jäännösveden höyrystys alkaa.

- Ota astia ja letku ulos uunista.
- Sulje luukku.
- Vahvista valitsemalla OK.

⚠ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkuja jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.

Uunivastukset kytkeytyvät päälle ja näyttöön tulee jäännösveden höyrystyksen kesto aika.

Laite korjaa kestoajan todellista jäännösveden määrää vastaavaksi.

Kalkinpoiston päättyessä

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

- Vahvista valitsemalla OK.

Laitteesta kuuluu merkkiäni ja Toiminto päättynyt tulee näyttöön.

- Kytke Dialog-uunin virta pois päältä virtakytkimellä .

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Dialog-uuni tulee käytön aikana kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota yleispelti ja siihen kertynyt vesi ulos uunitilasta.
- Kuivaa lopuksi jäähtyneeseen uuniin mahdollisesti muodostunut kosteus ja pyyhi pois kalkinpoistoaineen jäämät.
- Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

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

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

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö pysyy pimeänä.	Olet valinnut asetuksen QuickTouch pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun Dialog-uunin virta on kytkettynä pois päältä. - Kun kytket Dialog-uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetukset QuickTouch päällä kellonajan näytöllä. Dialog-uuni ei saa virtaa. - Varmista, ettei laitteen sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele-huolto paikalle.
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi. Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Asetukset Äänen-voimakkuus Merkkiäänet.
Uuni ei kuumene.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi. Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset Myymälä Messuasetus pois päältä.
Käytönesto  tulee näytöön, kun kytket uunin virran päälle.	Käytönesto  on kytketty päälle. - Voit ottaa käytöneston pois päältä yhtä käyttökertaa varten koskettamalla symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan. - Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetukset Turvallisuus Käytönesto  pois päältä.
Näytössä näkyy Sähkökatko -toiminto keskeytynyt.	Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi. - Kytke Dialog-uunin virta pois päältä ja takaisin päälle. - Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näytössä näkyy 12:00.	Huoneistossa on ollut yli 200 tuntia kestävä sähkökatko. ■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.
Näytössä näkyy Enimmäiskäyttöaika saavutettu.	Dialog-uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. ■ Vahvasta valitsemalla OK. Poista ilmoitus Toiminto päättynyt hipaisupainikkeella ↵. Sen jälkeen Dialog-uuni on jälkeen käyttövalmis.
Näyttöön tulee F32.	Luukku ei lukkiudu pyrolyysitoiminnon ajaksi. ■ Kytke Dialog-uunin virta pois päältä ja takaisin päälle. Käynnistä sitten haluamasi pyrolyysitoiminto uudelleen. ■ Jos sama virhekoodi tulee näkyviin uudelleen, ota yhteys Miele-huoltoon.
Näyttöön tulee F33.	Luukun lukitus ei avaudu pyrolyysitoiminnon jälkeen. ■ Kytke Dialog-uunin virta pois päältä ja takaisin päälle. ■ Ellei luukun lukitus avaudu vielääkään, ota yhteys Miele-huoltoon.
 Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitseman virhekoodi tulevat näyttöön.	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. ■ Ota yhteys Mielen huoltoon.
Toiminto ei ole nyt käytettävissä tulee näyttöön, kun valitset kalkinpoistotoiminnon.	Kosteutusjärjestelmässä on häiriö. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Kosteudenohjaus ei toimi - automaattiohjelmat etenevät ilman kosteutta tulee näyttöön, kun valitset jonkin automaattiohjelman.	Kosteutusjärjestelmässä on häiriö. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon. Voit käyttää kyseistä automaattiohjelmia myös ilman kosteudenlisäystoimintoa.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Vaikka olet valinnut toimintatavan, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, laite ei ime vettä.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta kosteustussjärjestelmän pumppu ei toimi. ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset Myymälä Messuasetus pois päältä.
	Kosteutussjärjestelmän pumppu on rikki. ■ Ota yhteys Mielen huoltoon.
Kylmäilmapuhallin käy erittäin suurella nopeudella käyttäessäsi jotain M Chef -toimintatapaa.	Dialog-uuni saattaa tulla M Chef -toimintatapoja käytettäessä kuumemmaksi kuin perinteisillä toimintatavoilla. Puhaltimen käyntinopeus alenee automaattisesti valmistustoiminnon päättyttyä. ■ Jos näin käy usein, varmista, että uuni on varmasti sijoitettu kalusteisiin oikein (ks. kappale Asennus).
	Jos uunitilassa on erittäin pieni määrä elintarvikkeita (esim. 2 sämpylää paistumassa), Dialog-uuni tulee kuumemmaksi kuin suurempia määriä paistettaessa. ■ Valmista mahdollisuuksien mukaan suurempia määriä kerralla.
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.	Kun uunin toiminta on päätynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
Dialog-uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi Dialog-uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet käytä uunia tietyn ajan kuluessa virran päälle kytkemisestä tai edellisen valmistustoiminnon päättymisestä. ■ Kytke Dialog-uunin virta takaisin päälle.
Ruoka on kypsytynyt epätasaisesti.	Jos ruoka on ruskistunut paikoitellen liikaa, valittu lämpötila on liian korkea. ■ Valitse matalampi lämpötila.
	Jos ruokaan on tullut kovia tai kuivuneita kohtia, valittu intensiivisyys on liian suuri. ■ Valitse seuraavalla kerralla pienempi intensiivisyys tai johda ruokaan vähemmän Gourmet-yksiköitä.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsytetty ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	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 munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoaajan.
Ruoka ei ole ruskistunut riittävästi, vaikka kaikki valitut Gourmet-yksiköt on jo johdettu siihen.	Valittu lämpötila on liian alhainen. ■ Valitse korkeampi lämpötila. Jos haluat ruoan ruskistuvan enemmän, kypsennä se loppuun perinteisillä lämmitystavoilla ilman Gourmet-yksiköitä.
Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.	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 käyttämäsi uunin toimintatapaan. ■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavoilla M Chef + Ylä-/alalämpö  ja Ylä-/alalämpö  . Käytä mattapintaisia, tummia vuokia. ■ Käytä M Chef -toimintatapojen kanssa mahdollisuuksien mukaan metallisia paistovuokia. Valmistettavan tuotteen pohja ei välttämättä ruskistu tarpeeksi, jos käytät silikonisia, lasisia tai keraamisia vuokia tai jos laitat silikonimaton vuoan alle.
	Hajuja poistava katalysaattori on kytkeytynyt päälle. Se voi aiheuttaa herkkien leivonnaisten, kuten kääretorttupohjan tai pikkuleipien epätasaista ruskistumista. ■ Valitse asetus Katalysaattori pois päältä.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uunissa on vielä likaa pyrolyysipuhdistuksen jälkeen.	Pyrolyysitoiminto polttaa lian, josta jää uuniin tuhkaa. ■ Pyyhi tuhka heti pois puhtaalla sieniliinalla, käsiasiantienpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla. Jos uunissa on sen jälkeen vielä paljon pinttynyttä likaa, käynnistä pyrolyysitoiminto uudelleen ja valitse mahdollisuuksien mukaan pidempi kesto.
Ritilän tai muiden varusteiden työntäminen uuniin tai vetäminen ulos uunista aiheuttaa ääntä.	Peltien kannattimien pyrolyysinkestävä pinnoite aiheuttaa kitkaa. ■ Voit vähentää kitkaa voitelemalla kannattimet. Tippauta tätä varten pari tippaa kuumuutta kestävää ruokaöljyä talouspaperiin ja pyyhkäise kannattimet sillä. Voitele kannattimet aina pyrolyysitoiminnon jälkeen.
Uunitilan valo ei kytkeydy päälle.	Uunivalaisin on rikki. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

Huolto

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

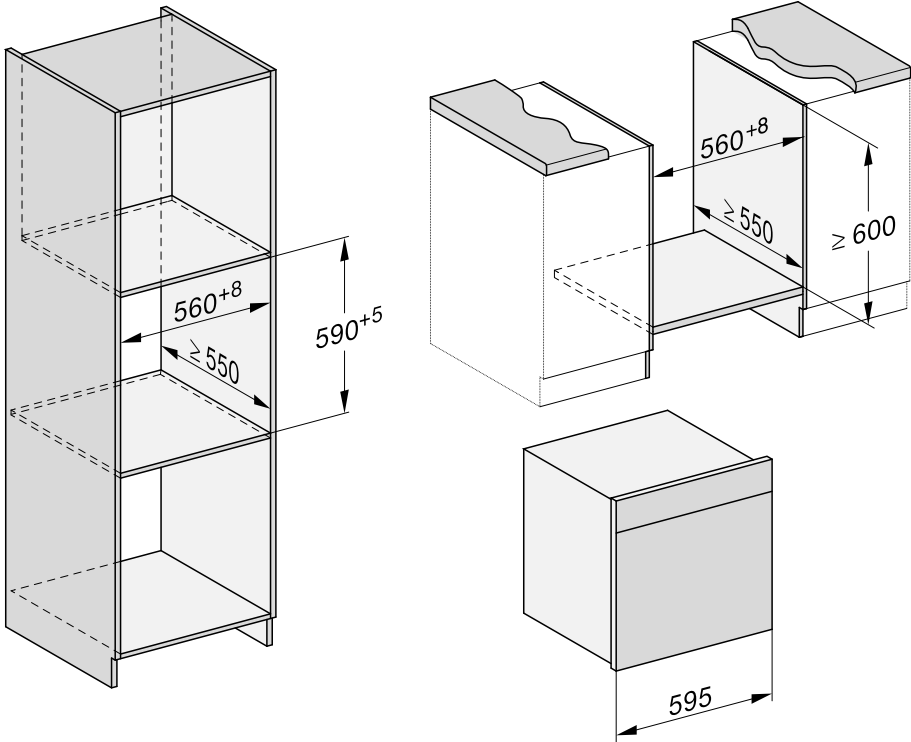
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

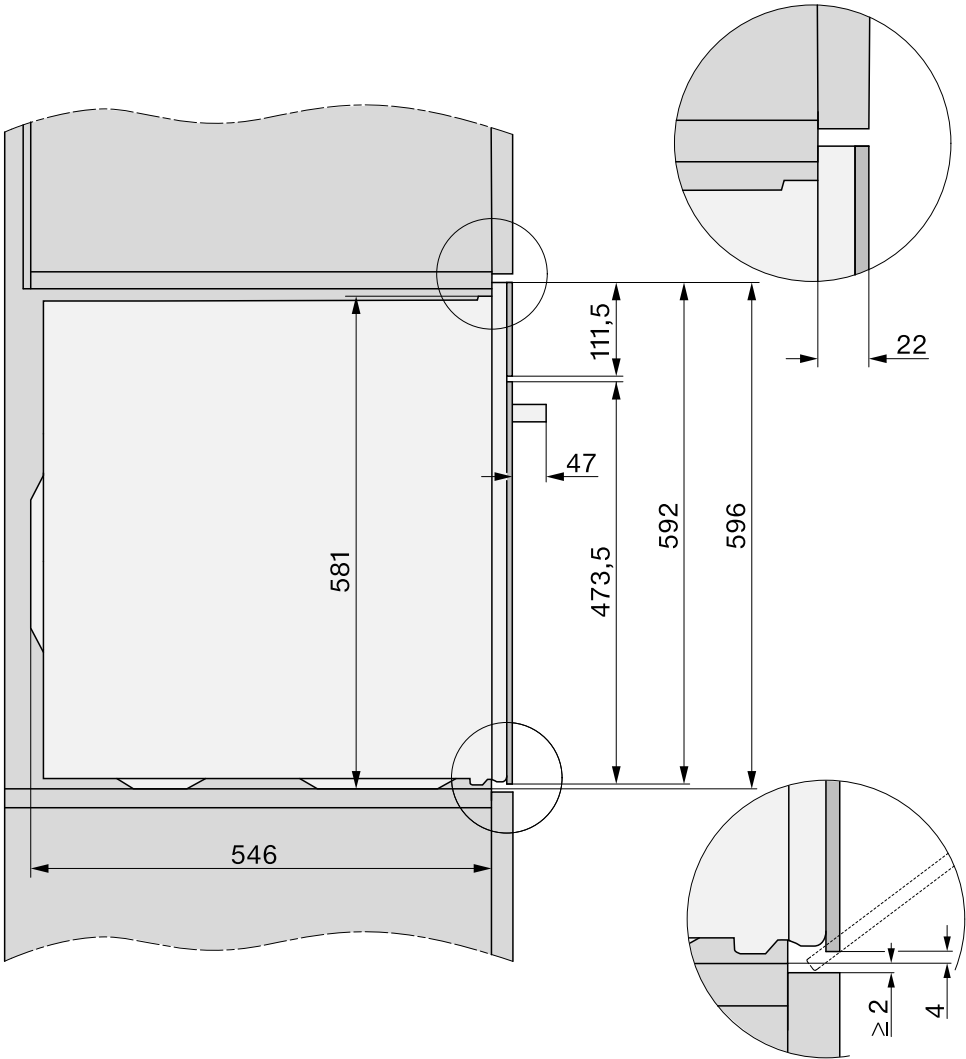
Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

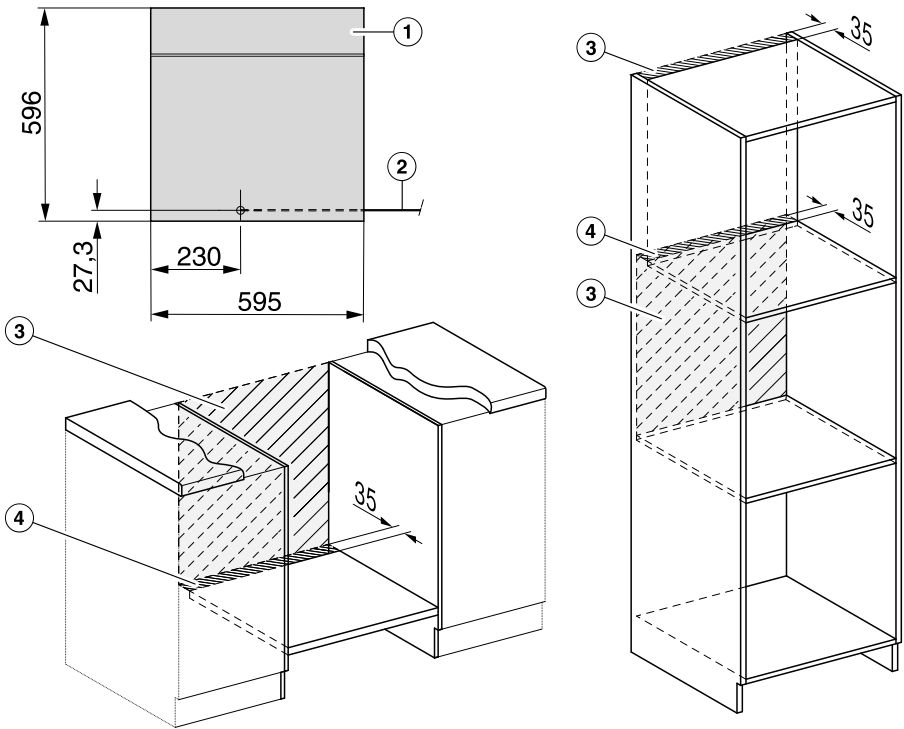
Sijoitus komero- tai alakaappiin

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





Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2 000 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm²

Dialog-uunin sijoittaminen kalusteisiin

Dialog-uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

Kalustekaapissa ei saa olla takaseinää.

Varmista, ettei välipohja, jonka varaan Dialog-uuni asennetaan, ota kiinni takana olevaan seinään.

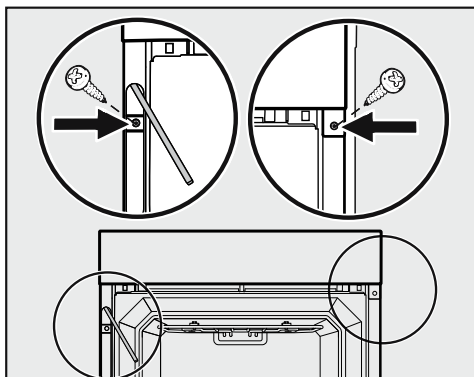
Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

- Varmista ennen asennusta, että käyttämäsi verkkoliitántärasia/pistorasia on jännitteetön.
- Liitä Dialog-uuni sähköverkkoon.

Uuniluukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat Dialog-uunia luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

- Työnnä Dialog-uuni sijoituskaappiin ja suorista se.
- Avaa luukku.



- Käännä vasemmalla ohjaustaulun alla oleva täyttöputki eteenpäin.
- Kiinnitä Dialog-uuni mukana toimitetuilla ruuveilla kaapin sivuseiniin.

Sähköliitäntä

Dialog-uunissa on pistotulpalla varustettu liitäntäjohto, jonka voi riittää 50 Hz, 220–240 V vaihtovirtaan.

Pistorasia on suojattava vähintään 16 A sulakkeella.

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

Dialog-uuni 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 vähintään 3 mm. Tällaisia kytkimiä ovat mm. ylivirtasuojakytkimet ja suojakytkimet (EN 60335).

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

Jos uunin verkkoliitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain Mielen valtuuttama huoltoliike.

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

Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tuottaa radioaaltoenergiaa sähkömagneettisten aaltojen muodossa ruoan lämmittämiseksi.

Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

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.

Paistotaulukot

Kakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 4	GU	INT	 [min]	CF
Muffinit (pelti)		165	✓	2	150		25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Small Cakes (1 pelti)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170 ¹	–	2	–	–	15–25	–
Small Cakes (2 peltiä)*		150 ¹	–	2+3	–	–	30–40	–
Hiekkakakku (leipävuoka, 30 cm)		170	–	2	--		35–45	–
		160–170 ¹	–	2	–	–	60–70	–
Tiikerikakku (leipävuoka, 30 cm/ rengasvuoka, Ø 26 cm)		200	–	2	200		30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Tiikerikakku (korkea rengasvuoka, Ø 26 cm)		200	–	2	250		30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Pähkinäkakku (leipävuoka, 30 cm)		160	–	2	250		50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Pähkinäkakku (rengasvuoka/ korkea rengasvuoka, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Kuivakakku (korkea rengasvuoka, Ø 26 cm)		180	–	2	280		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Marjapiirakka (pelti)		180	–	2	220		25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		160–170	–	2	–	–	30–40	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan),  kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto, CF Crisp function,  M Chef + Kiertoilma Plus,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois, -- älä aseta arvoa

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

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Pikkuleivät (1 pelti)		150–160	–	2	–	–	25–35	–
Pikkuleivät (2 peltiä)		150–160	–	2+3	–	–	25–35 ²	–
Pursotetut pikkuleivät (1 pelti)*		140	–	2	–	–	18–25	–
		160 ¹	–	3	–	–	25–30	–
Pursotetut pikkuleivät (2 peltiä)*		140	–	2+3	–	–	60–70 ²	–
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		180–190 ¹	–	2	–	–	20–30	–
Juustokakku (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		155	–	2	200		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	85–95	–
Amerikkalainen Apple Pie (irtopohjavuoka, Ø 20 cm)*		170	–	2	–	–	90–100	–
		180	–	2	–	–	70–80	–
Omenakakku taikinakuorella (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		180	–	2	300		40–50	✓
		170–180	–	2	–	–	65–75	–
Rahkatäytteinen marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		170	–	2	300		45–55	–
		160–170	–	2	–	–	65–75	–
Rahkatäytteinen marjapiirakka (pelti)		180	–	2	250		50–60	✓
		160–170	–	2	–	–	65–75	✓
Makea murotaikinapiirakka (pelti)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	–	2	–	–	55–65	✓

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), ⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto, CF Crisp function,  M Chef + Kiertoilma Plus,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  Ylä-/alalämpö,  M Chef + Tehopaisto,  Tehopaisto, ✓ päällä, – pois

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

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Paistotaulukot

Hiivataikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Itävaltalainen Gugelhupf-kakku (korkea rengasvuoka, Ø 24 cm)		180	–	2	180		40–50	–
		170–180	–	2	–	–	55–65	–
Stollen-pitko		170	–	2	180		40–50	–
		150–160	–	2	–	–	70–80	–
(Hedelmä)murupiiirakka (pelti)		190	–	2	200		35–40	✓
		170–180	–	2	–	–	45–55	✓
Marjapiirakka (pelti)		190	–	3	200		35–40	✓
		200	✓	3	–	–	45–55	✓
Rusinakierrepulla (pelti)		180	✓	2	140		20–30	–
		160–170	–	2	–	–	35–45	–
Vaalea leipä (pellillä), 2 paisto- vaihetta		200	✓	2	–	–	12 ⁴	–
	 ¹	200	✓	2	100		20–30	–
Vaalea leipä (leipävuoka, 30 cm)		200	✓	2	170		30–40 ⁵	–
Täysjyväleipä (leipävuoka, 30 cm), 2 paistovaihetta		220	✓	2	–	–	25 ⁵	–
		180 ²	–	2	–	–	25–35	–
Hiivataikinan kohotus		30–35	–	– ³	–	–	15–60	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), ⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto, CF Crisp function,  M Chef + Kiertoilma Plus,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  Ylä-/alalämpö,  Kosteuspaisto lämmitystavalla Kiertoilma Plus,  Kosteuspaisto lämmitystavalla Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

¹ Jatka paistamista toisella toimintatavalla.

² Kun annettu aika on kulunut, alenna lämpötilaa ja jatka paistamista.

³ Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle.

⁴ 2 kosteutus-jaksoa | Manuaalinen: Käynnistä 1. kosteutusjakso heti, kun olet laittanut tuotteen uuniin, ja 2. kosteutusjakso 5 minuutin kuluttua.

⁵ 2 kosteutus-jaksoa | Aikaohjattu: Käynnistä 1. kosteutusjakso 1 minuutin kuluttua siitä, kun laitat tuotteen uuniin, ja 2. kosteutusjakso 7 minuutin kuluttua.

Rahka-öljy-taikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
(Hedelmä)murupiiirakka (pelti)		190	–	3	200		35–40	✓
		170–180	–	3	–	–	45–55	✓
Omenataskut (pelti)		180	–	2	130		20–30	–
		160–170	–	2	–	–	30–40	–

toimintatapa, lämpötila, Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri), Kesto, CF Crisp function, M Chef + Kiertoilma Plus, M Chef + Ylä-/alalämpö, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Sokerikakkupohja (2 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		180	–	2	70		15–20	–
		170–180	–	2	–	–	25–30	–
Sokerikakkupohja (4–6 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20–25	✓
		170–180 ¹	–	2	–	–	40–50	✓
Sienikakkupohja (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)*		170–180	–	2	–	–	30–40	–
		160–170 ¹	–	2	–	–	25–35	–
Sokerikakkulevy (pelti)		180–190	✓	2	–	–	15–20	–

toimintatapa, lämpötila, Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri), Kesto, CF Crisp function, M Chef + Kiertoilma Plus, Kiertoilma Plus, M Chef + Ylä-/alalämpö, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Paistotaulukot

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Tuulihatut (pelti)		190	–	2	350		30–40	✓
		190 ¹	–	2	–	–	35–45	✓
Lehtitaikinataskut (pelti)		210	✓	2	130		15–25	–
		180–190	–	2	–	–	30–40	–
Macaronit (1 pelti)		120–130	–	2	–	–	40–50	✓
Macaronit (2 peltiä)		120–130	–	2+3	–	–	45–55	✓
Omenastruudeli (pelti)		220 ¹	–	2	120		30–40	✓
		200–210 ¹	–	2	–	–	45–55	✓

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), ⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (I pieni, II keski, III suuri),  Kesto, CF Crisp function,  M Chef + Kiertoilma Plus,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Suolaiset piirakat ja paistokset

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	CF
Kinkkupiirakka, murotaikina (pelti)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Sipulipiirakka (pelti)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Pizza, hiivataikina (pelti)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Pizza, rahka-öljytaikina (pelti)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Lämpimät voileivät* (ritilä)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä yleispellin päällä)	 ²	250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Grillikasvikset (ritilä ja yleispelti) ¹	 ²	275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Maissintähkät (ritilä yleispellin päällä)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), ⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (I pieni, II keski, III suuri),  Kesto, CF Crisp function,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  Ylä-/alalämpö,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

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

¹ Työnnä ritilä kannatintasolle 4 ja yleispelti kannatintasolle 3.

² Jos grillattavaa on vähän, voit käyttää toimintatapaa Grilli pieni .

³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁴ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁵ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

⁶ Kääntelee tuotetta useita kertoja.

Paistotaulukot

Naudanliha

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 ²	150–160	✓	2	–	–	130–140 ⁶	--
Naudan sisäfilee „verinen“, n. 1,3 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Naudan sisäfilee „medium“, n. 1,3 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Naudan sisäfilee „kypsä“, n. 1,3 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Paahtopaisti „verinen“, n. 1 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Paahtopaisti „medium“, n. 1 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Paahtopaisti „kypsä“, n. 1 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Hampurilaispihvi/lihapullat (ritilä yleispellin päällä) ^{*1}		300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan),
⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto,
 sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  erikoisohjelma Ma-
talalämpökypsennys,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

- * Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.
- 1 Työnnä ritilä ja yleispelti uunitilaan lämmitysvaiheen aikana.
- 2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- 3 Esilämmitä uunia 15 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 4 Kun lämmitysvaihe päättyy, alenna lämpötilaa ja jatka paistamista.
- 5 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 6 Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä ja käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, lisää vielä n. 0,25 l nestettä ja jatka kypsentämistä.
- 7 Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Paistotaulukot

Porsaanliha

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1,5 kg (yleispannu)		150	✓	2	--		110–120 ¹⁰	85
Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		170–180	✓	2	–	–	120–150 ¹¹	80–90
Porsaanpaisti, jossa silaverros, n. 2 kg (yleispannu), 2 kypsennysvaihetta	 ³  ⁴	130 250 200	–	2	–	–	70 60–80	80–90
porsaan sisäfilee, n. 350 g (yleispannu)		200	✓	2	150		15–25	--
Porsaan sisäfilee, n. 350 g (ritilä yleispellin päällä) ¹		130 ⁷ 90–100 ⁸	–	2	–	–	70–90	60–69
Kassler, n. 1 kg (paistovuoka ja ritilä)		140	–	2	500		70–80 ¹²	--
Kassler, n. 1 kg (ritilä yleispellin päällä) ¹		130 ⁷ 95–105 ⁸	–	2	–	–	140–160	63–66
Jauhelihamureke, n. 1 kg (paistovuoka ja ritilä)		230	✓	2	--		40–50 ¹³	75
Jauhelihamureke, n. 1 kg (yleispelti)		190–200	✓	2	–	–	70–80	75–85
Aamiaispekoni (ritilä ja yleispelti) ²		275 ⁹	✓	4/3	–	–	4–6	--
Makkara (ritilä yleispellin päällä)		300 ⁹	✓	3	–	–	15–25 ¹⁴	--

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikälämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan),
⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto,
 sisälämpötila,  M Chef + Kiertoilma Plus,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  Ylä-/alalämpö,  Kosteuspaisto,  erikoisohjelma Matalalämpökypsennys,
⁶ Grilli laaja, ✓ päällä, – pois, -- älä aseta arvoa

- 1 Työnnä ritilä ja yleispelti uunitilaan lämmitysvaiheen aikana.
- 2 Työnnä ritilä kannatintasolle 4 ja yleispelti kannatintasolle 3.
- 3 3 kosteutus-jaksoa | Aikaohjattu: Käynnistä 1. kosteutusjakso 5 minuutin kuluttua siitä, kun laitat tuotteen uuniin, 2. kosteutusjakso 20 minuutin kuluttua ja 3. kosteutusjakso 50 minuutin kuluttua.

Nosta lämpötilaa 50 minuutin kuluttua. Käännä liha, lisää n. 0,5 l nestettä ja jatka kypsentämistä.
- 4 Kun 70 minuuttia on kulunut, muuta toimintatapaa, alenna lämpötilaa ja jatka kypsentämistä.
- 5 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- 6 Jos grillattavaa on vähän, voit käyttää toimintatapaa Grilli pieni .
- 7 Esilämmitä uunia 15 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 8 Kun lämmitysvaihe päättyy, alenna lämpötilaa ja jatka paistamista.
- 9 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 10 Kun 30 minuuttia ajasta on kulunut, lisää n. 0,5 l nestettä.
- 11 Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- 12 Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.
- 13 Kun 15 minuuttia ajasta on kulunut, lisää n. 0,25 l nestettä.
- 14 Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Paistotaulukot

Vasikanliha

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Vasikanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 ²	160	✓	2	–	–	120–130 ⁴	--
Vasikanfilee „rosé“, n. 1 kg (yleispelti rutilän päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	120 ³	✓	2	–	–	50–60	45–48
Vasikanfilee „medium“, n. 1 kg (yleispelti rutilän päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	120 ³	✓	2	–	–	110–120	54–57
Vasikanfilee „kypsä“, n. 1 kg (yleispelti rutilän päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	120 ³	✓	2	–	–	200–210	63–66
Vasikansatula „rosé“, n. 1 kg (yleispelti rutilän päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	120 ³	✓	2	–	–	50–60	45–48
Vasikansatula „medium“, n. 1 kg (yleispelti rutilän päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	120 ³	✓	2	–	–	110–120	54–57
Vasikansatula „kypsä“, n. 1 kg (yleispelti rutilän päällä) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	120 ³	✓	2	–	–	200–210	63–66

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), ⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  M Chef + Ylä-/alalämpö,  erikoisohjelma Matalalämpökypsennys, ✓ päällä, – pois

- 1 Työnnä rutilä ja yleispelti uunitilaan lämmitysvaiheen aikana.
- 2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- 3 Esilämmitä uunia 15 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 4 Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

Lammas, riista

Tuote (varuste)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [min]	 [°C]
Lampaanviulu luineen, n. 1,5 kg (yleispannu)	 ²	150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	–	2	–	–	80–120	64–82
Lampaansatula ilman luita (ritilä yleispellin päällä) ¹	 ²	130 ³ 95–105 ⁴	–	2	–	–	40–60	54–66
		180–190 ³	–	2	–	–	15–25	54–66
Saksanhirviseläke ilman luita (yleispelti)	 ²	160–170 ³	–	2	–	–	70–90	60–80
Poronseläke ilman luita (yleispelti)	 ²	140–150 ³	–	2	–	–	25–35	60–80
Villisian kinkku ilman luita, n. 1 kg (yleispannu)	 ²	150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85

 toimintatapa,  lämpötila,  Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), ⁴ kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (| pieni, || keski, ||| suuri),  Kesto,  sisälämpötila,  M Chef + Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  erikoisohjelma Matlalämpökypsennys, ✓ päällä, – pois

- 1 Työnnä ritilä ja yleispelti uunitilaan lämmitysvaiheen aikana.
- 2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- 3 Esilämmitä uunia 15 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 4 Kun lämmitysvaihe päättyy, alenna lämpötilaa ja jatka paistamista.
- 5 Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 40 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- 6 Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 30 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

Paistotaulukot

Linnut, kala

Tuote (varuste)		[°C]			GU	INT	[min]	[°C]	CF
Linnut, 0,8–1,5 kg (ritilä yleispellin päällä)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	–	2	–	–	55–65	80–85	✓
Broileri, n. 1,2 kg (ritilä yleispellin päällä)		190 ¹	✓	2	–	–	65–75 ³	--	–
Lintu, n. 2 kg (esim. ankka) (yleispannu)		190 220 ²	–	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	–	–	100–120 ⁵	85–90	✓
Lintu, n. 4 kg (esim. hanhi) (yleispannu)		160–170	✓	2	–	–	180–200	90–95	✓
Kala, 200–300 g (esim. purotaimen) (yleispelti)		200	✓	2	100		10–20	70–75	–
		220–230	✓	2	–	–	20–30 ⁶	70–75	–
Purotaimenet, 2 kpl à 230–250 g (yleispelti)		225 ¹	✓	2	–	–	12–17 ³	--	–
Kala, 1–1,5 kg (esim. taimen, nieriä) (yleispelti)		225	✓	2	--		20–30	70–75	–

toimintatapa, lämpötila, Pikalämmitys tai Esilämmitys (toimintatavan mukaan), kannatintaso, GU Gourmet Units, INT Intensiivisyys (I pieni, II keski, III suuri), Kesto, sisälämpötila, CF Crisp function, M Chef + Kiertoilma Plus, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Paistoautomaatti, Kiertoilmagrilli, Kosteuspaisto lämmitystavalla Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, Grilli laaja, – pois, -- älä aseta arvoa

- 1 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 2 Kun n. 70 minuuttia on kulunut, nosta lämpötilaa ja jatka kypsentämistä.
- 3 Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.
- 4 Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä. Aseta liha yleispannulle rintapuoli alaspäin. Käännä liha, kun 40 minuuttia on kulunut, ja sivele se suolavedellä, kun noin 60 minuuttia on kulunut.
- 5 Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä. Käännä liha, kun 60 minuuttia on kulunut.
- 6 Kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 5 minuuttia, käynnistä 1 kosteutusjakso manuaalisesti.

Seuraavien sivujen taulukoihin on koottu Dialog-uunin Gourmet Assistent -valikosta löytyvät ruoat.

Käytä Dialog-uunin mukana toimitetun reseptivihon reseptiä, kun taulukossa niin neuvotaan.

Näissä toiminnoissa uunin toimintatapa on valmiiksi asetettu eikä sitä voi muuttaa. Ehdotettuja lämpötiloja, Gourmet-yksiköitä, intensiivisyyttä ja valmistusaikaa voit kuitenkin muuttaa.

Jos haluat valmistaa reseptissä mainittua suuremman tai pienemmän määrän, vaihda myös käytettävä varuste määrän mukaan (esim. pyöreä paistovuoka yleispellin sijaan).

Joidenkin ruokien kohdalla taulukossa on ilmoitettu reseptistä poikkeavat ainesmäärät eri annoskokoja varten. Noudata muiden ruokien kohdalla reseptissä ilmoitettuja ainesmääriä.

Gourmet Assistent

Kakut

Peltipiirakka

Toscakakku hiivataikinasta (**Resepti:** Toscakakku hiivataikinasta)

Hedelmäinen murukakku

Hiivataikina (**Resepti:** Hedelmäinen murukakku (Hiivataikina))

Rahka-öljy-taikina (**Resepti:** Hedelmäinen murukakku (Rahka-öljy-taikina))

Murokakut

Tiikerikakku (**Resepti kaikkia vuokia varten:** Tiikerikakku)

Kakkuvuoka 24 cm (**ilmoitettu ainesmäärä**)

Leipävuoka 30 cm (**0,7-kertainen ainesmäärä**)

Rengasvuoka 26 cm (**ilmoitettu ainesmäärä**)

Hiekkakakku (**Resepti kaikkia vuokia varten:** Vaniljainen hiekkakakku)

Kakkuvuoka 24 cm

Leipävuoka 30 cm

Rengasvuoka 26 cm

Gourmet Assistant
Leipä
Focaccia (Resepti: Focaccia)
Pyöreä paistovuoka (0,3-kertainen ainesmäärä)
Uunipannu (ilmoitettu ainesmäärä)
Vaalea leipä
ilman vuokaa (Resepti: Vaalea leipä, tuore)
800 g (ilmoitettu ainesmäärä)
1 kg (1,25-kertainen ainesmäärä)
Leipävuoka 25 cm (Resepti: Yrttileipä, 0,8-kertainen ainesmäärä)
Leipävuoka 30 cm (Resepti: Yrttileipä, ilmoitettu ainesmäärä)
Vehnäsekal Leipä (Resepti: Vehnäsekal Leipä tuore)
Leipävuoka 25 cm (0,8-kertainen ainesmäärä)
Leipävuoka 30 cm (ilmoitettu ainesmäärä)
Sämpylät
Pikkupullat (Resepti: Rusinasämpylät)
5 kpl (puolet ainesmäärästä)
10 kpl (ilmoitettu ainesmäärä)
Vehnäsämpylät (Resepti: Vehnäsämpylät, tuore)
4 kpl (puolet ainesmäärästä)
8 kpl (ilmoitettu ainesmäärä)

Gourmet Assistant	
Pizza, ja muut täytetyt piirakat	
Lehtitaikinanyytit (Resepti: Nakkeja taikina kuoressa)	
4 kpl (0,7-kertainen ainesmäärä)	
6 kpl (ilmoitettu ainesmäärä)	
8 kpl (1,3-kertainen ainesmäärä)	
Pizza (Resepti: Pizza (Hiivataikina))	
Leivinpelti (ilmoitettu ainesmäärä)	
Pyöreä paistovuoka (puolet ainesmäärästä)	
Quiche (Resepti: Quiche Lorraine)	
Sveitsinpiiras Wähe (Resepti: Sveitsiläinen juustotorttu)	
Leivinpelti (kaksinkertainen ainesmäärä)	
Pyöreä paistovuoka (ilmoitettu ainesmäärä)	
Liha	
Linnut	
Broileri, kokonainen (Resepti: Broileri)	
Kalkkunan rintapaisti (Resepti: Kalkkunanrinta, täytetty)	
Vasikka	
Vasikanfilee (Resepti kaikkia kypsyyssasteita varten: Vasikanfilee)	
rosé / medium / kypsä	
Vasikanseläke (Resepti kaikkia kypsyyssasteita varten: Vasikanseläke)	
rosé / medium / kypsä	
Nauta	
Naudanfilee (Resepti kaikkia kypsyyssasteita varten: Naudanfilee)	
raaka / medium / kypsä	
Paahtopaisti (Resepti kaikkia kypsyyssasteita varten: Paahtopaisti)	
raaka / medium / kypsä	
Porsas	
Jauhelihamureke (Resepti: Jauhelihamureke)	
Kassler (Resepti: Kassler)	
Porsaanpaisti (Resepti: Porsaanpaisti)	
Porsaanfilee	
rosé / medium / kypsä	

Gourmet Assistant -taulukko

Gourmet Assistant	
Kala	
Lohifilee, gratinoitu (Resepti: Lohifilee, gratinoitu)	
2 annosta (0,3-kertainen ainesmäärä)	
4 annosta (0,7-kertainen ainesmäärä)	
6 annosta (ilmoitettu ainesmäärä)	
8 annosta (1,3-kertainen ainesmäärä)	
Kirjolohi, kokonainen (Resepti: Taimen, täytetty, ilman täytettä)	
600–1800 g (sopeuta muiden ainesten määrä)	
Kuhafilee (Resepti: Kuhaa yrttipedillä)	
400–1600 g (sopeuta muiden ainesten määrä)	
Meren antimet	
Sinisimpukat (Resepti: Thai-simpukat)	
500–2000 g (sopeuta muiden ainesten määrä)	

Gourmet Assistent	
Laatikot/Gratiinit	
Perunapaistos (Resepti: Perunapaistos)	
2 annosta (puolet ainesmäärästä)	
4 annosta (ilmoitettu ainesmäärä)	
6 annosta (1,5-kertainen ainesmäärä)	
8 annosta (kaksinkertainen ainesmäärä)	
Lasagne (Resepti: Lasagne)	
2 annosta (puolet ainesmäärästä)	
4 annosta (ilmoitettu ainesmäärä)	
6 annosta (1,5-kertainen ainesmäärä)	
8 annosta (kaksinkertainen ainesmäärä)	
Makaroni-laatikko (Resepti: Makaroni-laatikko)	
2 annosta (puolet ainesmäärästä)	
4 annosta (ilmoitettu ainesmäärä)	
6 annosta (1,5-kertainen ainesmäärä)	
8 annosta (kaksinkertainen ainesmäärä)	
Kasvikset	
Ratatouille (Resepti: Ratatouille)	
500–3000 g (sopeuta muiden ainesten määrä)	
Juurekset (Resepti Juurekset, itämaisittain)	
500–2500 g (sopeuta muiden ainesten määrä)	

Automaattiohjelmat Auto – Yleiskatsaus

Seuraavien sivujen taulukoihin on koottu Dialog-uuniin tehtaalla valmiiksi ohjelmoit-
dut automaattiohjelmat.

Niiden reseptit löydät Dialog-uunisi reseptivihosta.

Automaattiohjelmat	
M Chef Menü	
Jauheliha Kas-vikset Riisi	
Kebab Kukkakaali Focaccia	
Lohi Broileri Briossi	
Lammas Kasvikset Peruna	
Meren antimet Lohi Nauta	
Nieriä Kasvikset Peruna	
Meriahven Broileri	
Kakut	
Omenapiirakka, hieno	
Sokerikakku	
Toscakakku hiivataikinasta	
Hiivataikinan kohotus	
Omena-keikauskakku	
Isoäidin rahkakakku	
Kookoskakku	
Mantelikakku	
Tiikerikakku	
Vaniljainen hiekkakakku	
Suklaa-pähkinäkakku	
Hedelmäinen murukakku	
Hiivataikina	
Rahka-öljy-taikina	
Teeleivät	
Kanelli-makadamiakranssi	

Automaattiohjelmat	
Leivonnaiset	
	Vaaleat piparkakut
	Rusinakierrepulla
	Suklaa-kirsikka-muffinit
	Pikkuleipä
	Vaniljatangot
	Saksanpähkinä muffinit
	Tuulihatut
Leipä	
	Focaccia
	Pullapitko
	Värikäs pitko
	Yrttileipä
	Tiikerileipä
	Vaalea leipä, tuore
	Vehnä/siemenleipä
	Vehnäsekaleipä tuore
	Vehnäsekaleipä pakastettu
	Vuokapulla
Sämpylät	
	Croissantit
	Rusinasämpylät
	Suklaasämpylät
	Vehnäsämpylät, tuore
	Vehnäsämpylät, pakastettu

Automaattiohjelmat Auto – Yleiskatsaus

Automaattiohjelmat	
Pizza, ja muut täytetyt piirakat	
	Sveitsiläinen kasvispiiras
	Sveitsiläinen juustotorttu
	Hummeri-kyssäkaalirulla
	Lohta taikinakuoressa
	Pizza
	Hiivataikina
	Rahka-öljy-taikina
	Quiche Lorraine
	Pinaattilehtitai-kinapiiras
	Tomaatti-ricotta quiche
	Savojjinkaalirulla
	Nakkeja taikina kuoressa
Liha	
	Linnut
	Ankka
	Broileri
	Kalkkunarinta, täytetty
	Vasikka
	Vasikanfilee
	Vasikanseläke
	Nauta
	Naudanfilee
	Paahtopaisti
	Porsas
	Jauhelihamureke
	Kassler
	Pulled Pork
	Porsaanpaisti
	Porsaanfilee, täytetty
	Porsaanfilee taikinakuoressa

Automaattiohjelmat	
Kala	
	Kultaotsa-ahven kasvisp.
	Kalaa jää-kuoressa
	Turskaa yrtti-kuorrutteella
	Lohi, öljykyp-sennetty
	Lohta taikinakuoressa
	Lohifilee, gratinoitu
	Taimen, täytetty
	Meriahven suolakuoressa
	Kuhaa yrttipedillä
Meren antimet	
	Kasvikset-Katkaravut
	Kampasimpukat, öljykyps.
	Thai-simpukat
Laatikat/Gratiinit	
	Salaattisikurigratiini
	Perunapaistos
	Lasagne
	Moussaka
	Makaroni-laatikko
	Paella
	Shepherd's Pie
Terriinit & muut	
	Jauhelihapasteija
	Broileri-hummeri-terriini
	Lohiterriini

Automaattiohjelmat	
Kasvikset	
Antipasti	
Munakoiso	
Herkkusienet	
Paprika	
Kukkakaali, paistettu	
Fenkolia ja kuohuviiniä	
Kasvispannu	
Ratatouille	
Parsa	
Juurekset, itämaisittäin	
Kesäkurpitsa, gratinoitu	
Jälkiruoka-leivonnaiset	
Ananas, gratinoitu	
Buchteln, täytepullat	
Crepe Caramel	
Crumble	
Vadelma-kohokas	
Kurpitsa-kohokas	
Limepiiras	
Suklaaviettelys	

Miele vakuuttaa, että tämä Dialog-uuni täyttää direktiivin 2014/53/EU vaatimukset.

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- www.miele.fi/c/kaeyttoehjeet-385.htm
- Tarvitset tätä varten tuotteen nimen ja valmistusnumeron.

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

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

Tekijänoikeudet ja lisenssit

Miele käyttää erilaisia ohjelmistoja laitteiden käyttöön ja ohjaukseen.

Mielen ja muiden ohjelmistotoimittajien (kuten Adobe) tekijänoikeuksia on kunnioitettava.

Kaikkien ohjelmistokomponenttien oikeudet kuuluvat Mielelle ja kyseisten ohjelmistojen toimittajille.

Etenkin seuraavat toimenpiteet ovat kiellettyjä:

- ohjelmien kopioiminen ja levittäminen,
- ohjelmiston tai sen osan muuntaminen ja sulauttaminen muihin ohjelmiin,
- ohjelmiston purkaminen, hajottaminen, valmistustavan selvittäminen ja muunlainen osiin pilkkominen.

Tämä tuote sisältää Adobe® Flash® Player ohjelmiston, joka on valmistettu Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC:n lisenssillä. Adobe ja Flash ovat Adobe Systems Incorporatedin rekisteröimiä tavaramerkkejä.

Ohjelmisto sisältää myös GNU GPL -lisenssin ja muiden Open Source -lisenssien alaisia komponentteja.

Integroitujen Open Source -komponenttien selostukset löydät tarkan tuotenimen antamalla kulloisenkin lisenssin kopion vierestä osoitteesta <http://www.miele.com/device-software-licences>.

Miele toimittaa pyynnöstä kaikkien GNU GPL -lisenssin ja vastaavien Open Source -lisenssien alaisten ohjelmistojen komponenttien lähdekoodit.

Jos haluat tällaisen lähdekoodin, lähetä sähköpostia osoitteeseen info@miele.com.

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

DO 7860

fi-FI

M.-Nr. 11 527 570 / 04