

# Käyttö- ja asennusohje Kalusteuuni



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

# Sisältö

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita .....</b>                                                       | <b>7</b>  |
| <b>Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus .....</b>                                                 | <b>14</b> |
| Energiansäästövinkejä .....                                                                     | 15        |
| <b>Laitteen osat .....</b>                                                                      | <b>17</b> |
| <b>Käyttövalitsimet .....</b>                                                                   | <b>18</b> |
| Virtakytkin .....                                                                               | 19        |
| Lähestymisanturi .....                                                                          | 19        |
| Hipaisupainikkeet .....                                                                         | 20        |
| Kosketusnäyttö .....                                                                            | 21        |
| Symbolit .....                                                                                  | 22        |
| <b>Käyttöperiaate .....</b>                                                                     | <b>23</b> |
| Valikon kohdan valinta .....                                                                    | 23        |
| Selaaminen .....                                                                                | 23        |
| Valikon tasolta poistuminen .....                                                               | 23        |
| Arvon tai asetuksen muuttaminen .....                                                           | 23        |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....                                                  | 23        |
| Numerojen syöttäminen numerokentän avulla .....                                                 | 23        |
| Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä .....                                                | 23        |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla .....                                              | 23        |
| Kirjainten syöttäminen .....                                                                    | 24        |
| Kontekstivalikon hakeminen näyttöön .....                                                       | 24        |
| Valintojen siirtäminen .....                                                                    | 24        |
| Vetovalikon hakeminen näyttöön .....                                                            | 24        |
| Ohje-valikon hakeminen näyttöön .....                                                           | 24        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....                                               | 24        |
| <b>Varusteet .....</b>                                                                          | <b>25</b> |
| Arvokilpi .....                                                                                 | 25        |
| Pakkauksen sisältö .....                                                                        | 25        |
| Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet .....                                 | 25        |
| Turvatoiminnot .....                                                                            | 29        |
| PerfectClean-pinnoitetut pinnat .....                                                           | 29        |
| Pyrolyysin kestävät varusteet .....                                                             | 29        |
| <b>Ensimmäinen käyttökerta .....</b>                                                            | <b>30</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 30        |
| Perusasetukset .....                                                                            | 31        |
| Uunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu .....                              | 32        |
| <b>Asetukset .....</b>                                                                          | <b>34</b> |
| Asetukset .....                                                                                 | 34        |
| Asetukset-valikon haku esiin .....                                                              | 37        |
| Kieli  ..... | 37        |
| Kellonaika .....                                                                                | 37        |
| Päivämäärä .....                                                                                | 38        |
| Valaistus .....                                                                                 | 38        |

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Käynnistysruutu .....                                     | 38        |
| Näyttö .....                                              | 38        |
| Äänenvoimakkuus .....                                     | 38        |
| Yksiköt .....                                             | 39        |
| Booster .....                                             | 39        |
| Pikajäähdytys .....                                       | 39        |
| Lämpimänäpito .....                                       | 40        |
| Suosituslämpötilat .....                                  | 40        |
| Pyrolyysi .....                                           | 40        |
| Puhaltimen jälkikäynti .....                              | 40        |
| Lähestymisanturi .....                                    | 41        |
| Turvallisuus .....                                        | 41        |
| Kalusteoven tunnistus .....                               | 42        |
| Miele@home .....                                          | 42        |
| Scan & Connect -toiminnon suorittaminen .....             | 43        |
| Etäkäyttö .....                                           | 43        |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....         | 43        |
| SuperVision .....                                         | 44        |
| Remote Update .....                                       | 44        |
| Ohjelmaversio .....                                       | 45        |
| Oikeudellinen ilmoitus .....                              | 45        |
| Myymäla .....                                             | 45        |
| Tehdasasetukset .....                                     | 45        |
| Käyttötunnit (yhteensä) .....                             | 45        |
| <b>Päävalikko ja alavalikot .....</b>                     | <b>46</b> |
| <b>Käyttö .....</b>                                       | <b>48</b> |
| Unin helppo käyttö .....                                  | 48        |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen ..... | 48        |
| Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen .....            | 48        |
| Kestoaikojen asettaminen .....                            | 48        |
| Asetettujen kestoajkojen muuttaminen .....                | 49        |
| Asetettujen kestoajkojen poistaminen .....                | 49        |
| Valmistustoiminnon lopettaminen .....                     | 49        |
| Unin esilämmitys .....                                    | 50        |
| Booster .....                                             | 50        |
| Esilämmitys .....                                         | 51        |
| Pikajäähdytys .....                                       | 51        |
| Lämpimänäpito .....                                       | 52        |
| Crisp function .....                                      | 53        |
| Toimintatavan vaihtaminen .....                           | 53        |
| Aj.hälytys+Hälytyskello .....                             | 53        |
| Ajastettu hälytys-toiminnon käyttö .....                  | 53        |
| Hälytyskello-toiminnon käyttö .....                       | 54        |

# Sisältö

---

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Hyvä tietää.....</b>                              | <b>56</b> |
| Kosteuspaisto .....                                  | 56        |
| Kosteuspaisto-valmistustoiminnon käynnistäminen..... | 56        |
| Jäänösveden höyrystys .....                          | 59        |
| Leivonta.....                                        | 60        |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon.....                 | 60        |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....        | 61        |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....               | 61        |
| Lihan paistaminen .....                              | 62        |
| Neuvoja paistamiseen.....                            | 62        |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....        | 62        |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....               | 63        |
| Paistolämpömittari .....                             | 64        |
| Grillaus .....                                       | 66        |
| Vinkkejä grillaukseen .....                          | 66        |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....        | 66        |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....               | 67        |
| Sulatus .....                                        | 67        |
| Kuivattaminen .....                                  | 68        |
| Astioiden lämmitys.....                              | 69        |
| Kohota hiivataikina .....                            | 69        |
| Lämpimänäpito .....                                  | 69        |
| Matalalämpötilakypsennys .....                       | 69        |
| Sapattiohjelma.....                                  | 71        |
| Umpioiminen.....                                     | 72        |
| Pakastetuotteet/Valmisruoat.....                     | 74        |
| Automaattiohjelmat .....                             | 74        |
| Ryhmät .....                                         | 74        |
| Automaattiohjelmien käyttö .....                     | 74        |
| Ohjeita käyttöön.....                                | 75        |
| Haku.....                                            | 75        |
| MyMiele.....                                         | 75        |
| Omat ohjelmat .....                                  | 76        |

|                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| Paistotalukot .....                                                | 79         |
| Kakkutaikina.....                                                  | 79         |
| Murotaikina.....                                                   | 80         |
| Hiivataikina .....                                                 | 81         |
| Rahka-öljy-taikina .....                                           | 82         |
| Sokerikakkutaikina .....                                           | 82         |
| Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset .....           | 83         |
| Suolaiset piirakat ja paistokset .....                             | 84         |
| Naudanliha .....                                                   | 85         |
| Vasikanliha .....                                                  | 86         |
| Porsaanliha .....                                                  | 87         |
| Lammas, riista .....                                               | 88         |
| Linnut, kala.....                                                  | 88         |
| <b>Puhdistus ja hoito .....</b>                                    | <b>90</b>  |
| Epäsoyvät puhdistusaineet ja -välineet .....                       | 90         |
| Normaalien likaantumien poisto .....                               | 91         |
| Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja) .....        | 91         |
| Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla.....                         | 91         |
| Kalkinpoisto .....                                                 | 94         |
| Luukku .....                                                       | 96         |
| Luukun purkaminen osiin .....                                      | 97         |
| Uuniluukun purkaminen osiin.....                                   | 98         |
| Luukun asentaminen takaisin paikalleen .....                       | 101        |
| Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus..... | 101        |
| Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas .....                    | 102        |
| <b>Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu .....</b>                     | <b>103</b> |
| Näkyviin tulevat ohjeet .....                                      | 103        |
| Odottamaton käyttäytyminen .....                                   | 105        |
| Tulos ei tyydytä .....                                             | 106        |
| Epätavallisia ääniä .....                                          | 107        |
| <b>Huolto .....</b>                                                | <b>108</b> |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa .....                               | 108        |
| Takuu .....                                                        | 108        |
| <b>Asennus .....</b>                                               | <b>109</b> |
| Sijoitusmitat .....                                                | 109        |
| Sijoitus komero- tai alakaappiin.....                              | 109        |
| Näkymä sivulta .....                                               | 110        |
| Liitännät ja ilmankierto .....                                     | 111        |
| Uunin asennus .....                                                | 112        |
| Sähköliitäntä.....                                                 | 113        |
| <b>Tietoja vertailutestejä varten .....</b>                        | <b>114</b> |
| Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia .....                     | 114        |

# Sisältö

---

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka .....  | 115        |
| Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste .....         | 115        |
| <b>Tekniset tiedot</b> .....                             | <b>116</b> |
| Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....                        | 116        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli ..... | 116        |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit.....                        | 117        |

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

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

Standardin IEC 60335-1 vaatimusten mukaisesti Miele kehottaa sinua lukemaan kappaleet Asennus ja Tärkeitä turvallisuusohjeita ja noudattamaan niitä.

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

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

### Määräystenmukainen käyttö

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

### Jos kotonasi on lapsia

- Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään kaluste-uunia päälle.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla uunista, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.
- Yli 8-vuotiaat saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa uunia ilman valvontaa.
- Valvo lapsia, kun he oleskelevat uunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.
- Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana. Älä päästä pikkulapsia 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 uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia käyttöön.

► Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, vara-voimajärjestelmien) 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.

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

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

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

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

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

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

Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.

► Takuu raukeaa, jos uunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Jos uuni toimitetaan ilman liitântäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitântäjohto.

► Jos liitântäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon ja vaihdon saa suorittaa vain Mielen valtuuttama huoltoliike.

► Uuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden, kuten uunitilan lampun vaihdon 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 liitântä johdosta, vaan tartu pistotulppaan.

► Uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.

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

### Asianmukainen käyttö

► Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan.

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

► Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä uuniluukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä uunin toiminta kytkemällä se pois päältä ja irrottamalla pistotulppa pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.

► Kuumen uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.

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

- Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.  
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- Jos käytät 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 uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.
- Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjan emaliin repeyty-miä tai halkeamia.  
Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.  
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintoa.
- Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheut-taa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vau-rioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kosteudenlisäystoi-minnon sekä jäännösveden höyrystämisen aikana uuniin syntyy höy-ryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä avaa uuniluukkua koskaan kosteudenlisäystoiminnon tai jäännösveden höyrystystoi-minnon aikana.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.
- ▶ Kuumuutta kestäättömät muoviasiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviasioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Ilmastiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja 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. Uuni voi vaurioitua.

### Teräksiset pinnat:

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

### Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
  - ▶ Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua. Poista siksi karkein, irtonainen lika uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.
  - ▶ Haitallisten höyryjen aiheuttama loukkaantumisvaara. Pyrolyysitoiminnon aikana voi muodostua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.
- Älä oleskele pyrolyysitoiminnon aikana pitkään keittiössä äläkä päästä pikkulapsia ja lemmikkejä keittiöön. Tuuleta keittiötä hyvin pyrolyysitoiminnon aikana. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.

- Peltien kannattimet voi irrottaa. Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

### Varusteet

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

## Pakkauksen hävittäminen

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

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

## Energiansäästövinkejä

### Yleistä

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

# Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus

---

## 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 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

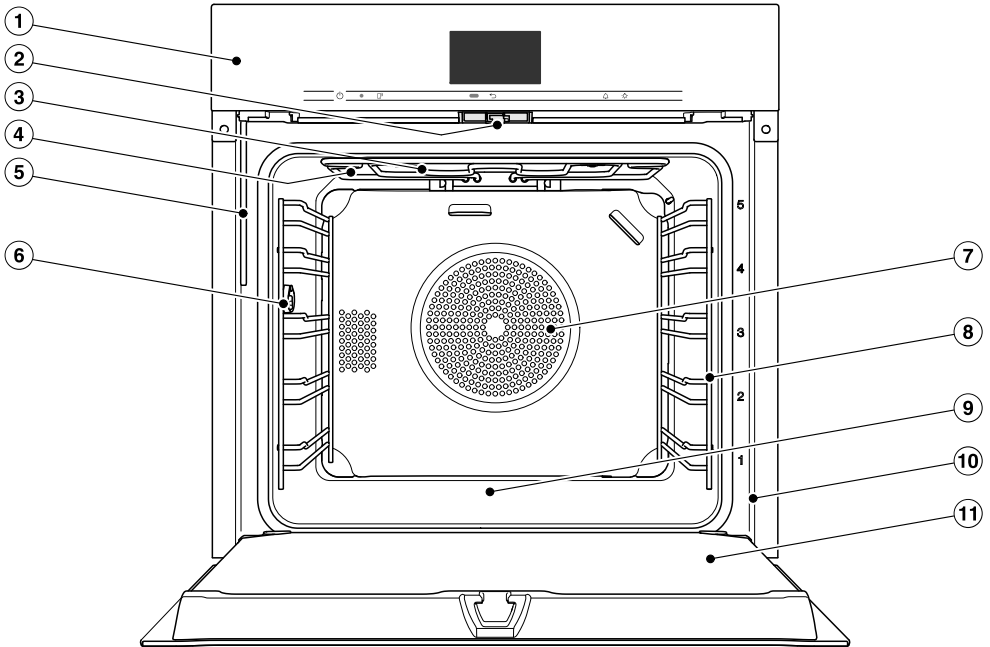
- Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi Valaistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 s ajan. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta :◐:

## Energiansäästötila

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).

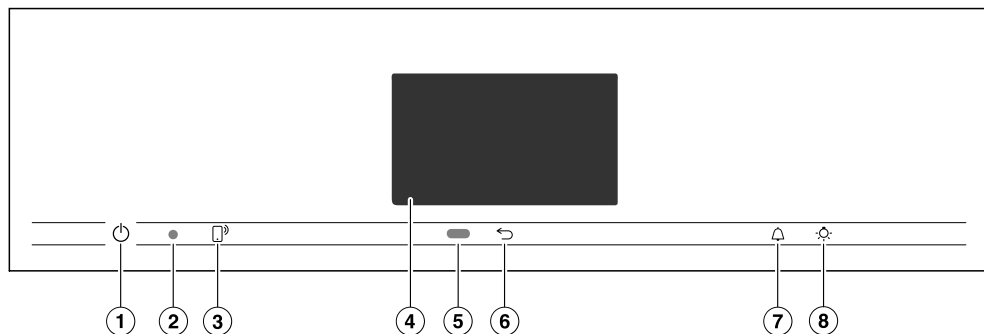


## Uuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Luukun lukitus
- ③ Ylälämpö-/grillivastus
- ④ Höyryntuloaukot
- ⑤ Kosteutusjärjestelmän täyttöputki
- ⑥ Paistolämpömittarin vastake
- ⑦ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-  
vastus
- ⑧ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa
- ⑨ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alalämpövastus
- ⑩ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑪ Luukku

# Käyttövalitsimet



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

## Virtakytkin

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

Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja  
pois päältä.

## Lähestymisanturi

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

Jos olet ottanut vastaavat asetukset  
käyttöön, voit sen avulla kytkeä uuniva-  
laisimen ja uunin virran päälle ja vaimen-  
taa merkkiäänät (ks. kappale Asetukset  
– Lähestymisanturi).

# Käyttövalitsimet

## Hipaisupainikkeet

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

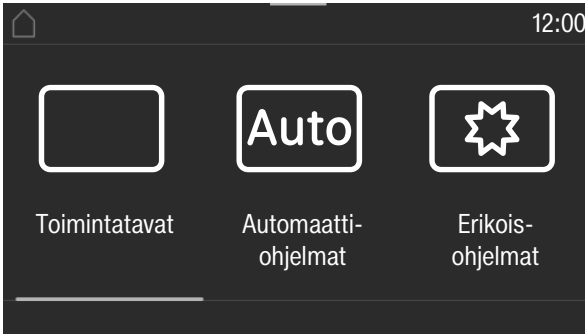
Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.

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

## 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. Voit asettaa kellonajan koskettamalla sitä. Otsikkorivillä voi lisäksi näkyä symboleja, kuten SuperVision .

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

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

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

# Käyttövalitsimet

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

| Symboli                                                                           | Merkitys                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> .   |
|  | Korvaa ylempien valikkojen nimet, kun koko valikkopolku ei mahdu näkyviin sille valittuun tilaan.                                            |
|  | 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). |

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 valikon symbolia ... I.
- Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla symbolia .

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

## Arvon tai asetuksen muuttaminen

### Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Nykyinen asetus näkyy oranssina.

- Kosketa haluamaasi asetusta.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee 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

- Näpäytä numerokentän keskellä näkyvää arvoa.

Numeronäppäimistö tulee näkyviin.

- Näppäile haluamasi numerot.

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

Nuolella voit poistaa viimeksi syöttämäsi numeron.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

## 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*.
- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

# Käyttöperiaate

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.

## Kontekstivalikon hakeminen näyttöön

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

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

## Valintojen siirtäminen

Voit muuttaa omien ohjelmiesi tai MyMiele-valintojesi järjestystä.

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

## Vetovalikon hakeminen näyttöön

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

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

## Ohje-valikon hakeminen näyttöön

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

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

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.



Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takisivulla.

## Arvokilpi

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

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

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

## Pakkauksen sisältö

- Käyttö- ja asennusohje uunia varten
- Reseptivihko, jossa uunin automaatiohjeita ja toimintatapoja hyödyntäviä reseptejä
- Paistolämpömittari
- Ruuvit, joilla uuni kiinnitetään sijoituskaappiin
- Kalkinpoistotabletteja sekä kalkinpoistoon tarvittava muoviletku ja imukuppi
- Erilaisia lisävarusteita

## Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Yleensä uunien mukana toimitetaan kannattimet, yleispelti ja ritilä.

Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

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

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

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

## Kannattimet

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

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista.

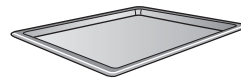
Varusteet (kuten ritilä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

FlexiClip-teleskooppikiskot (mikäli sellaiset on) kiinnitetään kannatintason kannattimien alempiin rimoihin.

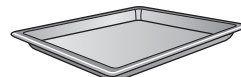
Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus).

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

Leivinpelti HBB 71:



Yleispelti HUBB 71:



Ritilä HBBR 72:

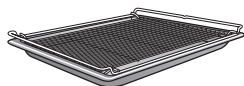


# Varusteet

Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

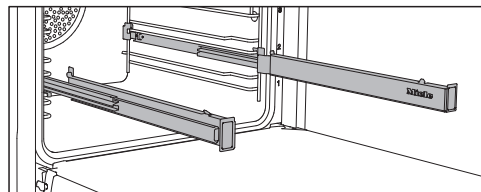
Työnnä ritilä kannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

Näiden varusteiden lyhyillä sivuilla on rajoitin keskellä. Se estää varustetta puutoamasta 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.

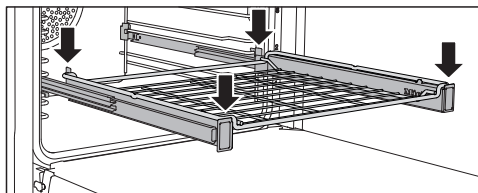
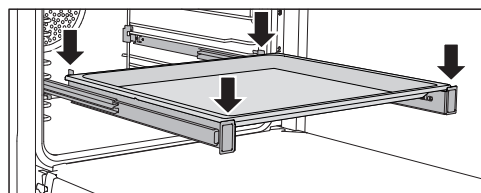
## FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 72



Voit käyttää FlexiClip-teleskooppikiskoja kannatintasoilla 1–4.

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

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



FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät enintään 15 kg painon.

## FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus ja irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

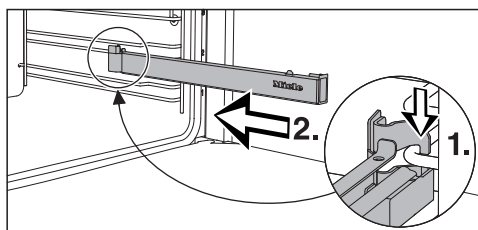
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

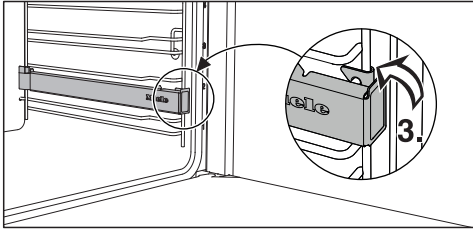
FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannatintason kannattimien rimojen väliin.

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

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



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

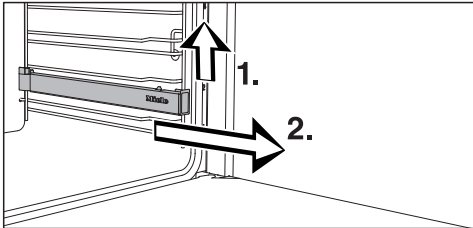


- Napsauta FlexiClip-teleskooppikisko paikalleen kannattimen alempaan rimaan (3.).

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

Toimi seuraavasti, kun haluat irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskot:

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kokonaan sisään.



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

## Pyöreät vuokat



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

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

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

**Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itet- ty HBBL 71**



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

- Se parantaa hiiva- ja rahkaöljytaikinas- ta valmistettavien leivonnaisten, lei- pien ja sämpylöiden pohjan ruskistu- mista. Kauli taikina työtasolla ja nosta se sit- ten Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille.
- Sen avulla voit friteerata ranskanperu- nat, perunakuorukat ja muut vastaavat tuotteet ilman rasvaa kuumassa ilma- virrassa (AirFrying).
- Erilaisia tuotteita kuivattaessa se pa- rantaa ilmankiertoa.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean- menetelmällä.

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

## Paistokivi HBS 70



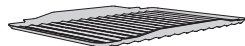
Kun haluat paistoksiin rapean pohjan, saat parhaimman mahdollisen tuloksen käyttämällä paistokiveä, esimerkiksi piz- zaa, piirakoita, leipää, sämpylöitä, suo-

# Varusteet

laisia 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.

## Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleispellille.

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

## Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

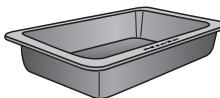
Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

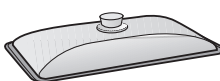
Yleispannuihin sopivia kansiä voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

### Syvyys: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

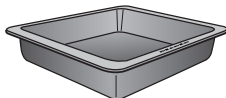


HBD 60-22

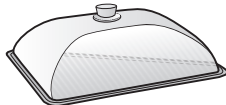


### Syvyys: 35 cm

HUB 5001-XL\*

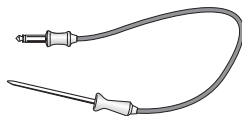


HBD 60-35



\* sopii induktiokeittotasoilte

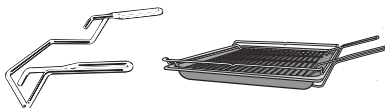
## Paistolämpömittari



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

- Kun käytät paistolämpömittaria, älä asenna FlexiClip-teleskooppikiskoja kannatintasolle 4, sillä ne peittäisivät lämpömittarin liitäntän.

## Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitteilyyn.

## Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Kalkinpoistotabletteja, muoviletku ja sen kiinnitin 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 uuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.
- **Uuniluukun jäähdytys**  
Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulomainen lasi pysyy viileänä. Luukun voi irrottaa ja purkaa osiin puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).
- **Luukun lukitus** pyrolyysitoimintoa varten  
Luukku lukkiutuu turvallisuussyistä aina pyrolyysitoiminnon käynnistyessä. 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 pittää 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
- Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty
- Pyöreä paisto- ja AirFry-vuoka, rei'itetty
- Pyöreä paistovuoka

## Pyrolyysin kestävät varusteet

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeita.

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

- Kannattimet
- FlexiClip-teleskoopikiskot HFC 72
- Ritilä

# Ensimmäinen käyttökerta

## Miele@home

Uunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

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

## WiFi-yhteyden käyttövarmuus

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

## Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

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

## Miele-sovellus

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



## Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

## Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

## Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

## Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asennetaanko "Miele@home"?

- Jos haluat muodostaa yhteyden Miele@home-verkkoon välittömästi, valitse Jatka.
- Halutessasi voit siirtää yhteyden muodostamisen myöhempään aikaan kohtaan. Valitse siinä tapauksessa Ohita.  
Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.
- Jos haluat muodostaa Miele@home-yhteyden heti, valitse sopiva yhteydenmuodostustapa.

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

## Päivämäärän asettaminen

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

## Kellonajan asettaminen

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

## Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.

Käyttöönotto on nyt suoritettu.

# Ensimmäinen käyttökerta

## Uunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu

Uunista voi ensimmäisellä käyttökerralla lähteä epämiellyttävää käryä. Kuumenna tästä syystä uunia 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 uunista ja varusteista.
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Kiinnitä FlexiClip-teleskooppikiskot peltien kannattimiin ja työnnä kaikki pellit sekä ritilä uuniin.
- Kytke uunin virta päälle virtakytkimellä .

Päävalikko tulee näkyviin.

- Valitse Toimintatavat .
- Valitse Kosteuspaisto .
- Valitse Kost.paisto & KiertoilmaPlus .

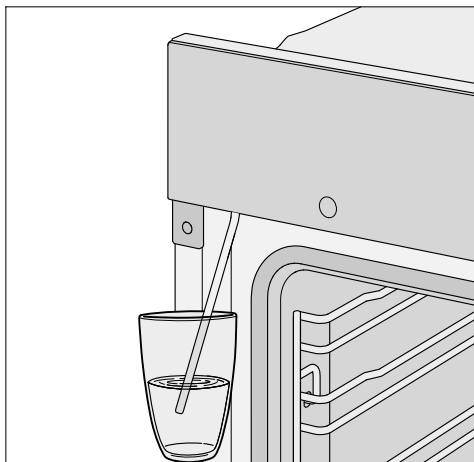
Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

- Valitse korkein mahdollinen lämpötila (250 °C).
- Valitse Jatka.
- Valitse Automaattinen.

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.
- Vahvasta 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.

Laitteesta kuuluu vielä lyhyt pumppausääni. Laite imee täyttöputkeen jääneen veden.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

Jonkin ajan kuluttua uuni käynnistää automaattisesti kosteutusjakson.





Vesihöyryn aiheuttama palovam-  
mojen vaara.

Ulostuleva vesihöyry on erittäin kuu-  
maa.

Älä avaa uuniluukua kosteutusjakson  
aikana.

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

- Kun olet kuumentanut uunia vähin-  
tään tunnin ajan, kytke sen virta pois  
päältä virtakytkimellä

## Uunitilan puhdistus ensimmäisen läm- mityskerran jälkeen



Kuumat pinnat aiheuttavat palo-  
vammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja va-  
rusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunist ja  
puhdist ne käsin (ks. kappale Puhdis-  
tus ja hoito).
- Puhdist uunitila puhtaalla sieniliinal-  
la, käsiastianpesuaineella ja lämpimäl-  
lä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla  
mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat loppuksi pehmeällä liinal-  
la.

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on  
kuivunut.

# Asetukset

## Asetukset

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

\* Tehdasasetus

| Valikon kohta          | Mahdolliset asetukset                                                                                                                                                                           |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Booster                | Päällä*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                          |
| Pikajäähdytys          | Päällä*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                          |
| Lämpimänäpito          | Päällä<br>Pois päältä*                                                                                                                                                                          |
| Suosituslämpötilat     |                                                                                                                                                                                                 |
| Pyrolyysi              | Suosituksella<br>Ei suositusta*                                                                                                                                                                 |
| Puhaltimen jälkikäynti | Aikaohjattu<br>Lämpötilaohjattu*                                                                                                                                                                |
| Lähestymisanturi       | Valo päälle lähestyttäessä<br>Kypsennyksen aikana*   Aina päällä   Pois päältä<br>Laite päälle lähestyttäessä<br>Päällä   Pois päältä*<br>Äänet hiljenevät lähestyessä<br>Päällä*   Pois päältä |
| Turvallisuus           | Käytönesto <br>Päällä   Pois päältä*<br>Painikelukitus<br>Päällä   Pois päältä*                                |
| Kalusteoven tunnistus  | Päällä<br>Pois päältä*                                                                                                                                                                          |
| Miele@home             | Aktivoi<br>Poista käytöstä<br>Yhteyden tila<br>Aseta uudelleen<br>Palauta<br>Asenna                                                                                                             |
| Etäkäyttö              | Päällä*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                          |
| SuperVision            | SuperVision näyttö<br>Päällä   Pois päältä*<br>Näyttö valmiustilassa<br>Päällä   Vain virhetilanteissa*<br>Laitelista<br>Näytä laite   Merkkiäänet                                              |

\* Tehdasasetus

## Asetukset

| Valikon kohta           | Mahdolliset asetukset                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Remote Update           | Päällä*<br>Pois päältä                                           |
| Ohjelmaversio           |                                                                  |
| Oikeudellinen ilmoitus  | Avoimen lähdekoodin lis.                                         |
| Myymälä                 | Messuasetus<br>Päällä   Pois päältä*                             |
| Tehdasasetukset         | Laiteasetukset<br>Omat ohjelmat<br>MyMiele<br>Suosituslämpötilat |
| Käyttötunnit (yhteensä) |                                                                  |

\* Tehdasasetus

## Asetukset-valikon haku esiin

Valikossa  Asetukset voit muokata uunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdas-asetuksia.

Olet päävalikossa.

■ Valitse  Asetukset.

■ Valitse haluamasi asetus.

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

## Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

## Kellonaika

### Näyttö

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

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

QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.

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

## Esitysmuoto

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

Jos valitset digitaalisen kellon, tällöin myös päivämäärä näkyy näytössä.

## Ajan näyttötapa

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

## Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

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

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

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

# Asetukset

## Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

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

## Valaistus

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

## Käynnistysruutu

Tehdasasetuksena näyttöön tulee päävalikko aina, kun kytket uuniin virran päälle. Voit halutessasi vaihtaa aloitusnäytöksi esim. jonkin toimintatavan tai MyMiele-näytön (ks. kappale MyMiele). Uusi aloitusnäyttö tulee näkyviin vasta, kun kytket uunin virran päälle seuraavan kerran.

Päävalikkoon pääset koskettamalla hipaisupainiketta  tai otsikkorivillä näkyvää valikkopolkua.

## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- 

kirkkain

- 

himmein

## Näytön kontrasti

Valitse, haluatko vaalean vai tumman näytön.

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

## QuickTouch

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

- Päällä  
Kun olet lisäksi valinnut asetuksen Kellonaika | Näyttö | Päällä tai Virran poiskytkeä yöksi, hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi reagoivat silloinkin, kun uunin virta on kytkettynä pois päältä. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
- Pois päältä  
Hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi reagoivat vain, kun uunin virta on kytkettynä päälle tai kun virran pois kytkemisestä on kulunut vain vähän aikaa. Valittu Kellonaika | Näyttö -asetus ei vaikuta siihen.

## Äänenvoimakkuus

### Merkkiäänet

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

## Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

## Solo-ääni

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

## Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

## Tervehdysmelodia

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

## Yksiköt

### Lämpötila

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

## Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

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

## Pikajäähdytys

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

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

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

- Päällä  
Toiminto Pikajäähdytys on kytketty päälle. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan nopeasti.
- Pois päältä  
Toiminto Pikajäähdytys on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna val-

# Asetukset

mistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäädyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.

Voit kytkeä Pikajäähdytys-toiminnon yhtä valmistuskertaa varten päälle tai pois päältä myös vetovalikosta.

Jos kaluste-uuni on asetettu kaluste-oven taakse, noudata kappaleen Asetukset – Kalusteoven tunnistus ohjeita.

## Lämpimänäpito

Toiminnolla Lämpimänäpito voit pitää ruokaa lämpimänä valmistustoiminnon päättymisen jälkeen, ilman että se kypsy enää lisää. Uuni pitää ruokaa lämpimänä asetetussa lämpötilassa enintään 2 tunnin ajan (Asetukset | Suosituslämpötilat | Lämpimänäpito).

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajäähdytys kanssa.

### - Päällä

Toiminto Lämpimänäpito on kytketty päälle. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäädyttää valmistetun tuotteen ja uunitilan nopeasti asetettuun lämpötilaan.

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

### - Pois päältä

Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäädyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.

Voit kytkeä Lämpimänäpito-toiminnon yhtä valmistuskertaa varten päälle tai pois päältä myös vetovalikosta.

Jos kaluste-uuni on asetettu kaluste-oven taakse, noudata kappaleen Asetukset – Kalusteoven tunnistus ohjeita.

## Suosituslämpötilat

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

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

### ■ Valitse haluamasi toimintatapa.

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

### ■ Muuta suosituslämpötilaa.

### ■ Vahvista valitsemalla OK.

Voit muuttaa myös Lämpimänäpito-toiminnon suosituslämpötilaa.

## Pyrolyysi

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

## Puhaltimen jälkikäynti

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

### - Lämpötilaohjattu

Kylmäilmapuhallin kytkeytyy pois päältä, kun uunitila on jäähtynyt alle 70 °C:n.

### - Aikaohjattu

Kylmäilmapuhallin kytkeytyy pois päältä noin 25 minuutin kuluttua.



Höyrystynyt kosteus saattaa vahingoittaa laitetta ympäröiviä kalusteita ja aiheuttaa uuniin korroosiota.

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

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

## Lähestymisanturi

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

Jos haluat, että lähestymisanturi reagoi myös silloin, kun uunin virta on pois päältä, valitse asetus Näyttö | Quick-Touch | Päällä.

## Valo päälle lähestyttäessä

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

## Laite päälle lähestyttäessä

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

## Äänet hiljenevät lähestyttäessä

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

## Turvallisuus

### Käytönesto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.

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

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- Päällä  
Käytön estävä lukitus kytkeytyy päälle. Nyt voit käyttää 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 uunia tavalliseen tapaan.

# Asetukset

## 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 virta-kytkintä  lukuunottamatta lukkiutuvat muutaman sekunnin kuluttua valmistustoiminnon käynnistymisestä.

### - Päällä

Painikelukitus on otettu käyttöön. Kosketa hipaisupainiketta OK vähintään 6 sekunnin ajan, kun haluat ottaa painikelukituksen hetkeksi pois päältä.

### - Pois päältä

Painikelukitus ei ole käytössä. Kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.

## Kalusteoven tunnistus

### - Päällä

Kalusteoven tunnistus on käytössä. Uunin lähestymisanturi reagoi suljetuun kalusteoveen.

Jos kalusteovi on kiinni, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua.

### - Pois päältä

Kalusteoven tunnistus on pois käytöstä. Uunin lähestymisanturi ei reagoi suljettuun kalusteoveen.

Jos uuni on sijoitettu kalusteoven tai vastaavan rakenteen taakse, uuni, ympäröivä kaappi ja lattia voivat vahingoittua umpinaiseen tilaan kertyvän lämmön ja kosteuden vaikutuksesta, jos uunia käytetään kalusteoven ollessa kiinni.

Pidä kalusteovi auki aina uunin käytön ajan.

Sulje kalusteovi vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

**Vinkki:** Kytke kalusteoven tunnistus pois käytöstä, kun haluat käyttää Sapattitilaa.

## Miele@home

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

Uuniisi on tehtaalla valmiiksi asennettu WLAN-tiedonsiirtomoduuli langatonta tiedonsiirtoa varten.

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

### - Aktivoi

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.

### - Poista käytöstä

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Kone pysyy yhdistettynä Miele@home-järjestelmään, WLAN-toiminto menee pois käytöstä.

### - Yhteyden tila

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.

## - Aseta uudelleen

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.

## - Palauta

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää. Palauta verkkoasetusten tehdasasetukset ennen kuin viet uunin kierrätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn uunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat uunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

## - Asenna

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

## Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

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

### ■ Skannaa QR-koodi.

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

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

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

### ■ Skannaa QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.



## Etäkäyttö

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

Verkkovalmiustilassa kaluste-uunin virrankulutus on enint. 2 W.

## MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

### ■ Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

# Asetukset

## SuperVision

Uuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone, jossa on SuperVision-näyttö-toiminto 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.

### Näyttö valmiustilassa

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

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

### Laitelista

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

## Remote Update

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

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

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

### Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

### Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

## Ohjelmaversio

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

■ Vahvista valitsemalla OK.

## Oikeudellinen ilmoitus

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

■ Vahvista valitsemalla OK.

## Myymälä

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

## Messuasetus

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

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

## Tehdasasetukset

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

## Käyttötunnit (yhteensä)

Valitsemalla Käyttötunnit (yhteensä) saat näkyviin uunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

## Päävalikko ja alavalikot

| Valikko                                                                                                        | Suositusarvo | Säätöalue  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| Toimintatavat                 |              |            |
| Kiertoilma Plus               | 160 °C       | 30–250 °C  |
| Ylä-/alalämpö                 | 180 °C       | 30–280 °C  |
| Kosteuspaisto                 |              |            |
| Kost.paisto& Paistoautom.     | 160 °C       | 130–230 °C |
| Kost.paisto & KiertoilmaPlus  | 160 °C       | 130–250 °C |
| Kost.paisto& Tehopaisto       | 170 °C       | 130–250 °C |
| Kost.paisto& Ylä-/alalämpö    | 180 °C       | 130–280 °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 |
| Eco-Kiertoilma                | 190 °C       | 100–250 °C |
| Automaattiohjelmat           |              |            |

## Päävalikko ja alavalikot

| Valikko                                                                                                                                                                     | Suositusarvo | Säätöalue |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| Erikoisohjelmat                                                                            |              |           |
| Sulatus                                                                                                                                                                     | 25 °C        | 25–50 °C  |
| Kuivattaminen                                                                                                                                                               | 60 °C        | 30–70 °C  |
| Astioiden lämmitys                                                                                                                                                          | 80 °C        | 50–100 °C |
| Kohota hiivataikina                                                                                                                                                         |              |           |
| Kohota 15 min                                                                                                                                                               | —            | —         |
| Kohota 30 min                                                                                                                                                               | —            | —         |
| Kohota 45 min                                                                                                                                                               | —            | —         |
| Matalalämpötilakypsennys                                                                                                                                                    | 100 °C       | 80–120 °C |
| Sapattiohjelma                                                                                                                                                              | 180 °C       | 50–250 °C |
| Lämpimänäpito                                                                                                                                                               | 75 °C        | 60–90 °C  |
| MyMiele   |              |           |
| Omat ohjelmat                                                                              |              |           |
| Asetukset                                                                                  |              |           |
| Hoito                                                                                      |              |           |
| Kalkinpoisto                                                                                                                                                                |              |           |
| Pyrolyysi                                                                                                                                                                   |              |           |

# Käyttö

## Uunin helppo käyttö

- Kytke uunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

- Laita valmistettava tuote uuniin.

- Valitse Toimintatavat ☐.

- Valitse haluamasi toimintatapa.

Toimintatapa ja suosituslämpötila tulevat näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.

Ellet muuta lämpötilaa, laite hyväksyy suosituslämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa myös jälkikäteen koskettamalla näyttösä näkyvää lämpötilaa.

- Vahvista valitsemalla OK.

Valittu ja senhetkinen lämpötila tulevat näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

Voit seurata lämpötilan nousua näyttösä. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiäni.

- Kun valmistustoiminto päättyy, valitse päättä.

- Ota valmis tuote uunista.

- Kytke 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
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo

- Booster
- Esilämmitys
- Pikajäähdytys
- Lämpimänäpito
- Crisp function

## Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

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

- Kosketa näyttössä näkyvää lämpötilaa.

- Muuta lämpötilaa ja tarvittaessa sisälämpötilaa .

- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkaa nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

## 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 kotosuaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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



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

- Kesto

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

- Valmis klo

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

- Aloitus klo

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

- Valitse ☺ tai Ajastin.
- Aseta haluamasi ajat.
- Vahvasta valitsemalla OK.

## Asetettujen kestoajojen muuttaminen

- Valitse ☺, kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.
- Kosketa haluamaasi aikaa ja muuta sitä.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

## Asetettujen kestoajojen poistaminen

- Valitse ☺, kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Valitse Poista.
- Vahvasta 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

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

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

Valitsemalla Sulje pääset takaisin päävalikkoon.

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

- Valitse päätä.

Päävalikko tulee näkyviin.

# Käyttö

## Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto aika

### ■ Valitse Lopeta.

Lopetetaanko kypsennystoiminto? tulee näkyviin.

### ■ Valitse Kyllä.

Päävalikko tulee näkyviin.

## Uunin esilämmitys

Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

Voit käyttää Esilämmitys-toimintoa kaikkien toimintatapojen kanssa ja se on kytkettävä päälle joka kerta erikseen. Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun asettamasi lämpötila on saavutettu ja olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

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

- Tummaa leipää tai paahtopaistia tai filettä toimintatavoilla Kiertoilma Plus , Kosteuspaisto  ja Ylä-/alalämpö 
- Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/alalämpö  (ilman Booster-toimintoa)

## Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/alalämpö 
- Paistoautomaattiikka 
- Kosteuspaisto 

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

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

Kytke siksi toiminto Booster pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

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

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

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

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

■ Avaa vetovalikko.

Booster näkyy oranssina.

## ■ Valitse Booster.

Booster näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

## ■ Sulje vetovalikko.

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

## Esilämmitys

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

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

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

## Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

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

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

## ■ Avaa vetovalikko.

Esilämmitys näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

## ■ Valitse Esilämmitys.

Esilämmitys näkyy oranssina.

## ■ Sulje vetovalikko.

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

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

■ Vahvista valitsemalla OK.

## Pikajäähdytys

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

## Pikajäähdytys-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

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

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

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

## ■ Avaa vetovalikko.

Pikajäähdytys näkyy oranssina.

## ■ Valitse Pikajäähdytys.

Pikajäähdytys näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

Jos myös toiminto Lämpimänäpito on kytkettynä päälle, näyttöön tulee Kun "Pikajäähdytys" on pois päältä, myös "Lämpimänäpito"-toiminto kytkeytyy pois päältä..

# Käyttö

- Vahvasta ilmoitus tarvittaessa valitsemalla OK.
- Sulje vetovalikko.

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

## Lämpimänäpito

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

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

Jos käytät paistolämpömittaria, uunin lämpötila pysyy lämpimänäpitovaiheen ajan n. 20 °C valittua sisälämpötilaa lämpimämpänä.

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajäähdytys kanssa.

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

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

## Lämpimänäpito-toiminnon kytkeminen päälle yhtä valmistuskertaa varten

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

- Avaa vetovalikko.

Lämpimänäpito näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

- Valitse Lämpimänäpito.

Jos myös toiminto Pikajäähdytys on kytkettynä pois päältä, näyttöön tulee Lämpimänäpito edellyttää pikajäähdytystä. Se aktivoidaan myös..

- Vahvasta ilmoitus tarvittaessa valitsemalla OK.

Lämpimänäpito ja Pikajäähdytys näkyvät oranssina.

- Sulje vetovalikko.

Toiminnot Lämpimänäpito ja Pikajäähdytys on kytketty päälle. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun tuotteen ja uunitilan nopeasti asetettuun lämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, luukku sulkeutuu automaattisesti, jotta ruoka pysyy lämpimänä.

## Lämpimänäpito-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

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

- Avaa vetovalikko.

Lämpimänäpito näkyy oranssina.

- Valitse Lämpimänäpito.

Lämpimänäpito näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

Toiminnon Pikajäähdytys asetus ei muutu.

- Sulje vetovalikko.

Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistus-toiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäädyttää valmistetun ruoan ja uuniti-lan.

## Crisp function

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

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toi-minnolla erityisen rapeaksi.

### Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

Voit käyttää toimintoa Crisp function kaik-ken toimintatapojen kanssa, mutta se on kytkettävä päälle jokaista valmistus-kertaa varten erikseen.

Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.

Haluat kytkeä Crisp function-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

#### ■ Avaa vetovalikko.

Crisp function näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisel-la pohjalla.

#### ■ Valitse Crisp function.

Crisp function näkyy oranssina.

#### ■ Sulje vetovalikko.

Toiminto Crisp function on nyt kytketty päälle.

## Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoi-minnon aikana.

#### ■ Kosketa valittuna olevan toimintata-van symbolia.

#### ■ Jos olet asettanut kestoajan, vahvista ilmoitus Keskeytetäänkö toiminto? valit-semalla Kyllä.

#### ■ Valitse uusi toimintatapa.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suo-situsarvot tulevat näyttöön.

#### ■ Aseta arvot kyseistä valmistus-toimintoa varten ja vahvista valitse-malla OK.

## Aj.hälytys+Hälytyskello

Hipaisupainikkeella  voit asettaa häly-tyskellon (esim. kananmunien keittämis-tä varten) tai ajastaa hälytyksen tietynsi ajankohdaksi.

### Ajastettu hälytys-toiminnon käyttö

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

### Ajastetun hälytyksen asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kyt-kettävä uunin virta päälle voidaksesi asettaa ajastetun hälytyksen. Asetetun hälytyksen ajankohta näkyy tällöin uunin näytössä uunin virran ollessa pois päältä.

#### ■ Kosketa hipaisupainiketta .

#### ■ Valitse Ajastettu hälytys.

#### ■ Aseta kellonaika, jolloin haluat laitteen hälyttävän.

#### ■ Vahvista valitsemalla Sulje.

Kun uuni on kytketty pois päältä, sym-boli  ja ajastetun hälytyksen kellonaika näkyvät näytössä senhetkisen kellonajan sijaan.

# Käyttö

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 merkkiäni.

- Kosketa hipaisupainiketta  tai näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Ajastetun hälytyksen muuttaminen

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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

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

Muuttamasi ajastetun hälytyksen kellonaika tallentuu muistiin ja tulee näkyviin näyttöön.

## Ajastetun hälytyksen peruuttaminen

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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Ajastettu hälytys poistuu laitteen muistista.

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

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

## Hälytyskellon asettaminen

Jos olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä laitteeseen virta voidaksesi asettaa hälytysajan. Kuluva hälytysaika näkyy tällöin näytössä, kun uunin virta on kytketty pois päältä.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse  Hälytyskello.
- Aseta hälytysaika.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

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

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 merkkiäni.

- Kosketa hipaisupainiketta  tai haluamaasi näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Hälytysajan muuttaminen

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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi hälytysaika.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

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

## Hälytysajan poistaminen

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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

## Kosteuspaisto

Uunissasi on vakiovarusteena paistamisessa käytettävä kosteutusjärjestelmä. Kun käytät toimintatapaa Kosteuspaisto  leivontaan, paistamiseen tai muuhun kypsennykseen, uuniin tuleva höyry ja ilma takaavat tasaisen paisto- ja rustustuloksen.

Voit yhdistää kosteudenlisäystoiminnon erilaisiin toimintatapoihin:

- Kost.paisto& Paistoautom. 
- Kost.paisto & KiertoilmaPlus 
- Kost.paisto& Tehopaisto 
- Kost.paisto& Ylä-/alalämpö 

Kun olet valinnut haluamasi toimintatavan, aseta lämpötila ja valitse kosteutusjaksojen käynnistystapa ja määrä (Auto-maattinen, Manuaalinen tai Ajastimella).

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

Kaikki muut nesteet kuin vesi saattavat vahingoittaa 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:

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

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

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

## Kosteuspaisto-valmistustoiminnon käynnistäminen

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

- Esivalmistele paistettava tuote ja aseta se uunitilaan.
- Valitse Toimintatavat .



- Valitse Kosteuspaisto .
- Valitse haluamasi toimintatapa, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto. Toiminnon kulku on kaikissa toimintatavoissa samanlainen.

Suosituslämpötila tulee näyttöön.

## Lämpötilan säätö

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Valitse Jatka.
- Kytke tarvittaessa toiminto Esilämmitys päälle vetovalikosta.

Kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta tulee näyttöön.

## Kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta

- Valitse Automaattinen, Manuaalinen tai Ajastimella.
- Automaattinen  
Uuni käynnistää 1 kosteutusjakson automaattisesti lämmitysvaiheen jälkeen.
- Manuaalinen  
Käynnistät 1, 2 tai 3 kosteutusjaksoa itse kosketusnäytön avulla.
- Ajastimella  
Voit asettaa kellonajat, jolloin haluat uunin käynnistävän kosteutusjaksoja. Uuni käynnistää 1, 2 tai 3 kosteutusjaksoa asettamaasi kellonaikaan/-aikoihin.

Jos haluat paistaa esim. leivän tai sämpylöiden kaltaisia tuotteita esilämmityksessä uunissa, käynnistä kosteutusjakso mieluummin käsin ja kytke 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.

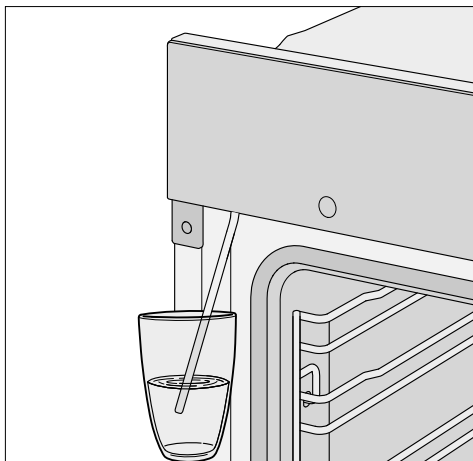
Jos haluat käyttää toimintoa Esilämmitys, huomioi lämmitysvaihe valitessasi manuaalisesti tai aikaohjauksella käynnistettävien kosteutusjaksojen ajan-kohtia (ks. kappale Käyttö – Esilämmitys).

- Valitse kosteutusjaksojen määrä (vain kun valitsit asetuksen Manuaalinen tai Ajastimella).
- Aseta tarvittaessa kellonajat, jolloin haluat uunin käynnistävän kosteutusjaksoja.
- Valitse Jatka.

Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

## 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.

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

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

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

Jos olet valinnut asetuksen **Ajastimella**, voit tarkistaa, kuinka paljon kosteutusjakson käynnistämiseen on vielä aikaa koskettamalla **i** Info.

### Kosteutusjaksojen käynnistäminen

⚠ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Lisäksi vesihöyry saattaa ohjaustauluun tiivistyessään pidentää hipaisupainikkeiden ja kosketusnäytön reaktioaikaa.

Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjaksojen aikana.

### Automaattinen

Kun lämmitysvaihe on ohi, kosteutusjakso käynnistyy automaattisesti.

Vesi höyrystyy uunitilaan ja **Kost.jakso** näkyy näytössä.

Kun kosteutusjakso on päättynyt, **Kost.jakso** häviää näytöstä.

- Kypsennä tuote valmiiksi.

### Manuaalinen

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

Käynnistä kosteutusjakso vasta, kun uuni on lämmennyt, jotta vesihöyry jatkautuu lämpimään uunitilaan tasaisesti.

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

## ■ Valitse Aloitus.

Kosteutusjakso käynnistyy. Aloitus on pois käytöstä.

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

Kun olet käynnistänyt viimeisen kosteutusjakson, Aloitus on taas pois käytöstä.

## ■ Kypsennä tuote valmiiksi.

### Ajastimella

Uuni käynnistää kunkin kosteutusjakson automaattisesti asettamaasi kellonai-kaan.

Kosteusjakso tulee näyttöön, kun kosteutusjakso käynnistyy.

Kosteusjakso häviää näytöstä viimeisen kosteutusjakson jälkeen.

## ■ 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 Kosteuspaisto  tai jonkin automaattiohjelman, jossa on kosteudenlisäystoiminto, Jäännösveden höyrystys tulee näyttöön.

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



Vesihöyryn aiheuttama palovam-  
mojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukua kosteutusjakso-  
jen aikana.

Pisimmillään jäännösveden höyrystys-  
toiminto saattaa kestää jopa 30 minuut-  
tia.

Uunitila lämpenee ja järjestelmään jää-  
nyt vesi höyrystyy, jolloin uunitilan sei-  
nämiin ja luukun sisäpintaan tiivistyy  
kosteutta.

## ■ Kuivaa ylimääräinen kosteus ehdotto- masti pois uunitilasta luukusta, mutta vasta, kun uuni on jäähtynyt.

### Jäännösveden höyrystämisen käynnis- täminen välittömästi



Vesihöyryn aiheuttama palovam-  
mojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukua kosteutusjakso-  
jen 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 jäljel-  
lä oleva aika voi höyrystämisen aikana  
korjautua järjestelmässä olevan todelli-  
sen vesimäärän mukaan.

# Hyvä tietää

Kun jäännösveden höyrystäminen on päättynyt, näyttöön tulee Valmis.

## ■ Valitse Sulje.

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

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

## Jäännösveden höyrystämisen ohittaminen

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

Siksi emme suosittele jäännösveden höyrystystoiminnon keskeyttämistä.

## ■ Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

Höyrytetäänkö jäännösvesi? tulee näyttöön.

## ■ Valitse Ohita.

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

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

## Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

## Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kesto aika. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Yleensä voit käyttää ritilää, leivinpeltiä, yleispeltiä ja kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuo-  
kia.
- Vältä vaaleita ohutseinämäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuo-  
kia, 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-käsittelyä pintoja ei yleensä tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla.

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

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkin-taan

### Lämpötilan valinta

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

### Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

## Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

## Vinkkejä

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

## Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa yhdessä haluamasi lämmitystavan kanssa, kun haluat käyttää kosteudenlisäystoimintoa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

## Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat parhaiten leivontavuoat, jotka on valmistettu himmeästä ja tummasta pelistä, tummasta emalista, tummenetusta valkopelistä, himmeästä alumiinista tai lämmönkestävästä lasista, sekä pinnoitetut vuoat.

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

## Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Lihan paistaminen

### Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua rutilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.

- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannuja. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin rutilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pus-sipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **rutilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniiviipaleita tai silvaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.
- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

### Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkitsemiseen

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-alueita, kannatintasoja ja aikoja. Niissä on otettu huomioon erilaiset kypsennysastiat, lihapalat ja paistotavat.

## Lämpötilan valinta

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

## Keston valinta

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

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

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

## Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Kiertoilma Plus - tai Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

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

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa yhdessä haluamasi lämmitystavan kanssa, kun haluat käyttää kosteudenlisäysoimintoa.

# Hyvä tietää

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

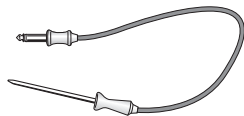
- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi juuri sellaiseksi kuin haluat.

## Toimintaperiaate

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

## Paistolämpömittarin käyttömahdollisuuksia

Joissakin automaattiohjelmissa ja erikoisohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria.

Voit käyttää paistolämpömittaria myös omissa ohjelmissasi sekä seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Paistoautomaatiikka 
- Kiertoilma Plus 
- Tehopaisto 
- Ylä-/alalämpö 
- Kost.paisto& Paistoautom. 
- Kost.paisto & KiertoilmaPlus 
- Kost.paisto& Tehopaisto 
- Kost.paisto& Ylä-/alalämpö 

## Tärkeitä ohjeita käyttöön

- Voit asettaa lihan astiaan tai ritalälle.
- 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. Tunnustele 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 kytketymisen pois päältä liian aikaisin.



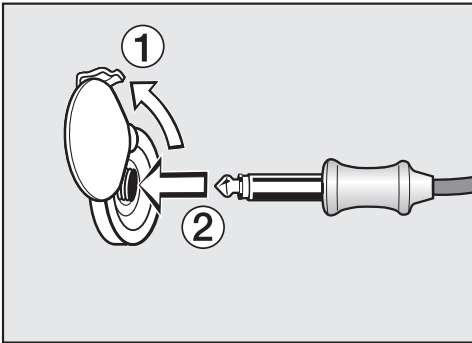
- Jos kypsennettävä liha on hyvin marmoroitunutta, valitse lihan sisälämpötilaksi korkein taulukossa ilmoitettu sisälämpötila.
- Jos käytät alumiinifoliota tai paistopussia, työnnä paistolämpömittari lihaan sen läpi. Vaihtoehtoisesti voit laittaa paistolämpömittarin lihan kanssa paistopussin sisään. Noudata paistopussivalmistajan ohjeita.

## 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.

## Valmistuksen siirtäminen myöhemmäksi, kun käytät paistolämpömittaria

Voit myös siirtää toiminnon käynnistymisen myöhemmäksi.

- Valitse Aloitus klo.

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

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

## Jäljellä olevan ajan näyttö

Kun olet asettanut lämpötilaksi yli 140 °C, näyttöön tulee jonkin ajan kuluttua toiminnon arvioitu kesto-aika (jäljellä oleva aika).

Automatiikka arvioi jäljellä olevan ajan valitsemasi paisto- ja sisälämpötilan sekä paistin todellisen sisälämpötilan muuttumisen perusteella.

Paistamisen alussa näyttöön tuleva aika on vain suuntaa antava. Automatiikka seuraa paistumisen edistymistä. Näin jäljellä oleva paistoaika muuttuu koko ajan tarkemmaksi.

# Hyvä tietää

Kaikki jäljellä olevaa aikaa koskevat tiedot häviävät, jos muutat paistolämpötilaa tai asetettua sisälämpötilaa tai jos vaihdat toimintatapaa. Jos pidät uuniluukkua auki pitkähkön aikaa, automaattikka laskee jäljellä olevan ajan uudelleen.

## Grillaus



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

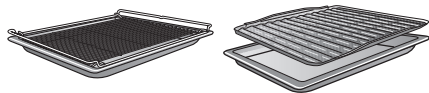
Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

## Vinkkejä grillaukseen

- Uuni täytyy esilämmittää ennen grillausta. Kuumenna ylälämpö-/grillivastusta ennen grillausta noin 5 minuutin ajan uuniluukku kiinni.
- Huuhtelee liha nopeasti kylmällä juoksevalla vedellä ja kuivaa sen pinta. Älä suolaa lihaviipaleita ennen grillausta, ettei lihaneste valu ulos.
- Halutessasi voit sivellä vähärasvaisen lihan öljyllä. Älä käytä muita rasvoja, koska ne palavat helposti sekä synnyttävät savua.

- Puhdista kala ja kalafileet tavalliseen tapaan ja suolaa ne. Voit myös puristaa niiden pintaan sitruunamehua.
- Käytä ritilää tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä) yleispellin päällä. Grillaus- ja paistopelti estää lihasta paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeen valmistamiseen. Siivele ritilä tai grillaus- ja paistopelti öljyllä ja asettele kypsennettävät tuotteet ritilälle.

Älä käytä leivinpeltiä.



## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkinnaan

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-alueita, kannatintasoja ja aikoja. Niissä on otettu huomioon erilaiset lihapalat 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 kypsä.

## Kannatintason valinta

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

## Keston ⌚ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyyssasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
- **verinen/rosé**  
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on si-  
sältä vielä veristä.
- **medium**  
Jos liha antaa vähän periksi, se on si-  
sältä 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 uunilassassa.

## Grilli laaja -toiminnon käyttö

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

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

## Grilli pieni -toiminnon käyttö

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

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

## Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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

## Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Sulatus.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.

Puhallin kierrättää ilmaa uunilassassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

## Vinkkejä

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

## 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 rutilälle tai yleisellille niin, etteivät ne mene päällekkäin.

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

- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+3. Jos käytät rutilää ja yleispeltiä, työnnä yleispelti rutilän alle.
- Valitse Erikoisohjelmat
- Valitse Kuivattaminen.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kuivausaika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Kääntelee yleisellillä kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää 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 yleisellillä kannatintasolla 2 ja käytä toimintatapaa Ylä-/alalämpö , sillä erikoisohjelmassa Kuivattaminen puhallin kytkeytyy päälle.

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisaroita, 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 va-  
rusteisiin.

Käytä aina patakintaita ottaessasi  
kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihan-  
nesten jäähtyä.

Kuivattujen hedelmien kuuluu olla täy-  
sin kuivia, mutta vielä pehmeitä ja kim-  
moisia. Kun taitat tai leikkaat hedelmä-  
palan kahtia, siitä ei kuulu enää tulla  
mehua.

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin sulje-  
tuissa 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. Tarvit-  
taessa voit asettaa astioita myös uu-  
nitalan pohjalle ja poistaa kannattimet.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaes-  
sa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.



Kuumat pinnat aiheuttavat palo-  
vammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin  
kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpö-  
vastuksiin, uunitilan pintoihin ja va-  
rusteisiin. Astioiden alapintaan voi  
kertyä yksittäisiä vesitippoja.

Käytä aina patakintaita ottaessasi as-  
tioita ulos uunista.

## Kohota hiivataikina

Tämä ohjelma on tarkoitettu hiivataiki-  
nan kohotukseen.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Kohota hiivataikina.
- Valitse kohotusaika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa  
useita tunteja.

Huomaa kuitenkin, että ruoan laatu voi  
heiketä, jos pidät sitä lämpimänä pit-  
kään.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Lämpimänäpito.
- Laita lämpimänä pidettävä ruoka  
uuniin ja vahvista valitsemalla OK.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaes-  
sa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Matalalämpötilakypsennys

Valmistustapa Matalalämpötilakypsennys  
on ihanteellinen nopeasti kypsyvien nau-  
dan-, sian-, vasikan- tai lampaanlihapa-  
lojen asteentarkkaan kypsentämiseen.

## Hyvä tietää

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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

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

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

**Vinkki:** Jos haluat pitää lihaa lämpimänä uunissa vielä kypsennyksen jälkeen, valitse vetovalikosta toiminto Lämpimänäpi-to, niin liha ei kypsy enää lisää.

## Matalalämpötilakypsennys-erikoisoh-jelman käyttö

Noudata myös kappaleessa Lihan pais-taminen – Paistolämpömittari annettu-ja ohjeita.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Matalalämpötilakypsennys.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita. Lai-ta tarvittavat varusteet uunitilaan esi-lämmityksen ajaksi.
- Aseta lämpötila ja sisälämpötila.
- Ruskista liha uunin esilämpenemis-aikana joka puolelta kuumassa pan-nussa keittotasolla.

 Kuumien pintojen aiheuttama pa-lovammojen vaara.

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

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

- Kun näyttöön tulee teksti Kiinnitä pais-tomittari ja työnnä kypsennettävä uuniin, aseta liha ritalälle ja työnnä paistoläm-pömittari lihaan siten, että lämpömit-tarin metallikärki on kokonaan paistin keskiosan sisällä.
- Sulje luukku.

Kun ohjelma päättyy, näyttöön tulee Val-mis ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

## Ylä-/alalämpö-toimintatavan käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua rutilää.

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

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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

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

## Sapattiohjelma

Erikoisohjelmat Sapattiohjelma ja Yom-Tov tukevat uskonnollisia tapoja.

Seuraa näytön ohjeita, niin voit noudattaa sapattikäskyjä.

Uuni kuumenee asettamaasi lämpötilaan ja pitää tätä lämpötilaa yllä enintään 24 tunnin (Sapattiohjelma) tai 76 tunnin

(Yom-Tov) ajan. Uuni kytkeytyy molemmissa erikoisohjelmissa automaattisesti pois päältä 76 tunnin kuluttua.

- Kytke kalusteoven tunnistus pois käytöstä.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Sapattiohjelma.
- Valitse haluamasi erikoisohjelma (Sapattiohjelma tai Yom-Tov).

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

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

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

## Sapattiohjelman käyttö

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

- Säädä lämpötila haluamaksesi.
- Valitse Aloitus.

Sapattiohjelma ja asetettu lämpötila tulevat näkyviin.

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

# Hyvä tietää

Kellonaika ei näy. Lähestymisanturi ja hikapaisupainikkeet (virtakytkintä  lukuunottamatta) eivät reagoi.

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

Kun ilmoitusta **ei** näy, uuni ei lämmitä ja voit avata luukun ja sulkea sen uudelleen.

Kun olet kerran avannut luukun, uunitilan lämmitys **pysyy** koko lopun erikoisohjelman ajan **pois päältä**.

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

- Jos haluat lopettaa erikoisohjelman ennaaikaisesti, kytke uuni pois päältä virtakytkimellä .

Kun erikoisohjelma on päättynyt, ilmoitus Sapatti - Älä avaa luukkua sammuu ja uunitilan lämmitys kytkeytyy pois päältä. Muut ohjeet tulevat näkyviin aika ajoin, kunnes uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä 76 tunnin kuluttua.

## Yom-Tov -toiminnon käyttö

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

- Säädä lämpötila haluamaksesi.

- Valitse Aloitus.

Yom-Tov ja asetettu lämpötila tulevat näkyviin.

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

Kellonaika ei näy. Lähestymisanturi ja hikapaisupainikkeet (virtakytkintä  lukuunottamatta) eivät reagoi.

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

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

- Jos haluat lopettaa erikoisohjelman ennaaikaisesti, kytke uuni pois päältä virtakytkimellä .

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

## Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Yksi umpiointikerta ei tuhoa clostridium botulinum -bakteerien itiöitä palkokasveista ja lihasta riittävän hyvin. Tällöin voi kehittyä toksineja, 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.



 Umpinaisiin 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 6:lle 1 litran tölkillle.

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

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

## Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

## Vihannesten umpiointi

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

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

  Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

  Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

## Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

# Hyvä tietää

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 väentyä lämpötilaeron vuoksi niin pahasti, ettei sitä saa kuumana ulos uunista. Kerran tällä tavoin väentynyt 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.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.
- Kääntelee paistettavia tuotteita välillä.

### Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

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

## Automaattiohjelmat

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

### Ryhvät

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

### Automaattiohjelmien käyttö

- Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista 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.

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

## Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmistaessasi ruokaa automaattiohjelmilla. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Joissakin automaattiohjelmissa uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin kellon-aikaan.
- Joissakin automaattiohjelmissa ruokiin täytyy jonkin ajan kuluttua lisätä nestettä. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai 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 Jatkoaist.. Tällöin uuni kypsentää tai paistaa tuotetta vielä 3 minuuttia perinteisillä lämmitystavoilla.

## Haku

(kielen mukaan)

Kohdasta Automaattiohjelmat voit etsiä ohjelmaryhmien ja automaattiohjelmien nimiä.

Haku toimii tekstihakuna ja voit etsiä myös nimen osaa.

Olet päävalikossa.

■ Valitse Automaattiohjelmat .

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 hakutekstiä.

■ Valitse XXOsumia .

Löydetty ryhmät ja automaattiohjelmat tulevat näkyviin.

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

Automaattiohjelma käynnistyy.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## MyMiele

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 käynnistääkseen.

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

# Hyvä tietää

## Valintojen lisääminen

Voit lisätä MyMieleen jopa 20 valintaa.

■ Valitse MyMiele .

■ Valitse Lisää tietö.

Voit lajitella valinnat seuraavien alaotsikoiden alle:

- Toimintatavat 
- Automaattiohjelmat 
- Erikoisohjelmat 
- Omat ohjelmat 
- Hoito 

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Valitsemasi alaotsikko ja sen symboli tulevat luetteloon.

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

## Valintojen poistaminen

■ Valitse MyMiele .

■ Kosketa poistettavaa valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.

■ Valitse Poista.

Kyseinen valinta poistuu luettelosta.

## Valintojen siirtäminen

■ Valitse MyMiele .

■ Kosketa siirrettävää valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.

■ Valitse Siirrä.

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

■ Siirrä valinta.

Kyseinen valinta siirtyy valitsemaasi kohtaan.

## Omat ohjelmat

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

- Voit yhdistää samaan ohjelmaan jopa 9 erilaista vaihetta ja tehdä siten ohjelmista lempiruokiesi tai muiden usein käyttämiesi reseptien valmistukseen sopivia. Voit valita jokaisen vaiheen asetukset, kuten uunin toimintatavan, lämpötilan, kypsennysajan tai sisälämpötilan, erikseen.
- Lisäksi voit määrittää käytettävän kanatintason (-tasot).
- Voit nimetä laatimasi ohjelmat reseptiesi mukaan.

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

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

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

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

## Omien ohjelmien laatiminen

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Valitse Luo ohjelma.

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

■ Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

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

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

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

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

- Valitse Tallenna.
- Nimeä ohjelma kirjainnäppäimistön avulla.

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kun nimi on valmis, valitse Tallenna.
- Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.
- Vahvista valitsemalla OK.

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

## Omien ohjelmien käynnistys

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

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

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

- Kuittaa näyttöön tuleva ilmoitus käytettävästä kannatintasosta valitsemalla OK.

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamasi ajankohtana.

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

Valmistuksen aikana voit kytkeä toiminnot Pikajäähdytys ja Lämpimänäpito päälle tai pois päältä vetovalikosta.

# Hyvä tietää

- Kun ohjelma on päättynyt, valitse Sulje.

## Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa muutettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse Muuta.
- Valitse kypsennysvaihe, jota haluat muuttaa, tai valitse Lisää, jos haluat lisätä kypsennysvaiheen.
- Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.
- Jos haluat käynnistää muuttamasi ohjelman muuttamatta sitä, valitse Käynnistä.
- Kun olet muuttanut kaikki haluamasi asetukset, valitse Tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

## Omien ohjelmien nimeäminen uudelleen

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

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkin ohjelmanimiin.

- Kun olet muuttanut ohjelman nimen, valitse Tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

## Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa poistettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla Kyllä.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

## Oman ohjelman paikan vaihtaminen

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

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

- Vaihda ohjelman paikkaa.

Ohjelma siirtyy valitsemaasi kohtaan.

## Paistotaulukot

### Kakkutaikina

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)                                         |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>1 | <br>[min] | CF |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Muffinit (1 pelti)                                                      |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 25–35                                                                                      | –  |
| Muffinit (2 peltiä)                                                     |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 1+3                                                                                                 | 30–40 <sup>3</sup>                                                                         | –  |
| Small Cakes* (1 pelti)                                                  |    | 150                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 30–40                                                                                      | –  |
|                                                                         |    | 160 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                   | 20–30                                                                                      | –  |
| Small Cakes* (2 peltiä)                                                 |    | 150 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 1+3                                                                                                 | 25–35                                                                                      | –  |
| Hiekkakakku (ritilä, leipävuoka,<br>30 cm) <sup>1</sup>                 |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 60–70                                                                                      | –  |
|                                                                         |    | 155–165 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 60–70                                                                                      | ✓  |
| Tiikeri-, pähkinäkakku (ritilä, leipävuoka,<br>30 cm) <sup>1</sup>      |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 60–70                                                                                      | –  |
|                                                                         |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 60–70                                                                                      | –  |
| Tiikeri-, pähkinäkakku (ritilä, rengas-<br>vuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 55–65                                                                                      | –  |
|                                                                         |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 60–70                                                                                      | –  |
| Marjapiirakka (1 pelti)                                                 |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 40–50                                                                                      | ✓  |
|                                                                         |    | 155–165                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                   | 40–50                                                                                      | ✓  |
| Marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka,<br>Ø 26 cm) <sup>1</sup>         |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                   | 55–65                                                                                      | ✓  |
|                                                                         |   | 165–175 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 50–60                                                                                      | ✓  |
| Torttupohja (ritilä, torttuvuoka,<br>Ø 28 cm) <sup>1</sup>              |  | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                         |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                   | 15–25                                                                                      | –  |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup> kannatintaso,  kesto aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

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

<sup>3</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

# Hyvä tietää

## Murotaikina

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)                                              |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pikkuleivät (1 pelti)                                                        |    | 140–150                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                              |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
| Pikkuleivät (2 peltiä)                                                       |    | 140–150                                                                                   | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35 <sup>3</sup>                                                                         | –  |
| Pursotetut pikkuleivät* (1 pelti)                                            |    | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                                                              |    | 160 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
| Pursotetut pikkuleivät* (2 peltiä)                                           |    | 140                                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 40–50 <sup>3</sup>                                                                         | –  |
| Torttupohja (ritilä, torttuvuoka,<br>Ø 28 cm) <sup>1</sup>                   |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                                                              |    | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Juustokakku (ritilä, irtopohjavuoka,<br>Ø 26 cm) <sup>1</sup>                |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 80–90                                                                                      | –  |
|                                                                              |    | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 80–90                                                                                      | –  |
| Amerikkalainen Apple Pie (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 20 cm)*                  |    | 160                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 90–100                                                                                     | –  |
|                                                                              |    | 180                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 85–95                                                                                      | –  |
| Omenakakku taikinakuorella (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>    |    | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | ✓  |
|                                                                              |    | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | ✓  |
| Rahkatäytteinen marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
|                                                                              |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
| Rahkatäytteinen marjapiirakka (1 pelti)                                      |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      | ✓  |
|                                                                              |    | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
| Makea murotaikinapiirakka (1 pelti)                                          |   | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
|                                                                              |  | 190–200                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | ✓  |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  kestoaika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

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

<sup>3</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.



## Hiivataikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  kesto-aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Kost.paisto & KiertoilmaPlus,  Kost.paisto& Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

- <sup>1</sup> Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- <sup>2</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>3</sup> Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle. Tarvittaessa voit poistaa peltien kannattimet, jos kulho ei muuten mahdu uunitilaan.
- <sup>4</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.
- <sup>5</sup> Käynnistä 1 kosteutusjakso heti valmistustoiminnon alussa.
- <sup>6</sup> Käynnistä 2 kosteutusjaksoa heti valmistustoiminnon alussa.
- <sup>7</sup> Kytke Crisp function -toiminto päälle, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 15 minuuttia.

# Hyvä tietää

## Rahka-öljy-taikina

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)     |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Marjapiirakka (1 pelti)             |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
|                                     |  | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 3                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
| Omenataskut/kierrepullat (1 pelti)  |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
| Omenataskut/kierrepullat (2 peltiä) |  | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35 <sup>1</sup>                                                                         | ✓  |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  kesto aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

## Sokerikakkutaikina

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)                                              |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sokerikakkupohja (2 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 160–170 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                      | –  |
| Sokerikakkupohja (4–6 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | –  |
| Sienikakkupohja (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>               |  | 180                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                              |  | 150–170 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–45                                                                                      | –  |
| Sokerikakkulevy (1 pelti)                                                    |  | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 15–25                                                                                      | –  |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  kesto aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Ylä-/alalämpö,  Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

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

## Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)                |  |  [°C] |  |  5 |  [min] | CF             |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Tuulihatut (1 pelti)                           |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                   | ✓              |
|                                                |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      | ✓ <sup>2</sup> |
| Lehtitaikinataskut (1 pelti)                   |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 20–30                                                                                   | –              |
| Lehtitaikinataskut (2 peltiä)                  |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 20–30 <sup>3</sup>                                                                      | –              |
| Macaronit (1 pelti)                            |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–50                                                                                   | ✓              |
| Macaronit (2 peltiä)                           |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 25–50 <sup>3</sup>                                                                      | ✓              |
| Marengit (1 pelti, 6 kpl à Ø 6 cm)             |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                   | 120–150                                                                                 | ✓              |
| Marengit (2 peltiä, 6 kpl per pelti, à Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 150–180                                                                                 | ✓              |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  kannatintaso,  kesto aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Kost.paisto & KiertoilmaPlus, ✓ päällä, – pois

- <sup>1</sup> Käynnistä 1 kosteutusjakso, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 8 minuuttia.
- <sup>2</sup> Kytke Crisp function -toiminto päälle, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 15 minuuttia.
- <sup>3</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

# Hyvä tietää

## Suolaiset piirakat ja paistokset

| Tuote<br>(varuste)                                                                  |               | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kinkkupiirakka (1 pelti)                                                            |               | 220–230 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓  |
|                                                                                     |               | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
| Sipulipiirakka (1 pelti)                                                            |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
|                                                                                     |               | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓  |
| Pizza, hiivataikina (1 pelti)                                                       |               | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
|                                                                                     |               | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | ✓  |
| Pizza, rahka-öljytaikina (1 pelti)                                                  |               | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
|                                                                                     |               | 190–200 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
| Pakastepizza, esipaistettu (ritilä)                                                 |               | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–25                                                                                      | –  |
| Lämpimät voileivät* (ritilä)                                                        |               | 300                                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 5–8                                                                                        | –  |
| Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä yleispellin päällä) |  <sup>1</sup> | 275 <sup>3</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 3–6                                                                                        | –  |
| Grillikasvikset (ritilä yleispellin päällä)                                         |  <sup>1</sup> | 275 <sup>3</sup>                                                                          | –                                                                                 | 4                                                                                                           | 5–10 <sup>4</sup>                                                                          | ✓  |
|                                                                                     |               | 250 <sup>3</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 5–10 <sup>4</sup>                                                                          | ✓  |
| Ratatouille (1 yleispelti)                                                          |               | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–60                                                                                      | –  |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  kesto aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja,  Kiertoilmagrilli, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Jos grillattavaa on vähän, voit käyttää toimintatapaa Grilli pieni .

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

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

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

## Naudanliha

| Tuote<br>(varuste)                               |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  [°C] |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naudanpaisti, n. 1 kg<br>(yleispannu ja kansi)   |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 120–130 <sup>5</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                  |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 120–130 <sup>5</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                  |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 160–180 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                        |
| Naudan sisäfilee, n. 1 kg<br>(yleispeltti)       |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                    |
| Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                    |
| Paahtopaisti, n. 1 kg<br>(yleispeltti)           |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>     |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                    |
| Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>      |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                    |
| Hampurilaispihvit, lihapyörykät <sup>*1</sup>    |  <sup>2</sup> | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –                                                                                        |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  <sup>5</sup> kannatintaso,  kesto aika,  sisälämpötila,  paistoautomaatti,  ylä-/alalämpö,  eco-kiertoilma,  erikoisohjelma matala-lämpökypsennys,  grilli laaja, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Käytä ritilää ja yleispelttiä.

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

<sup>3</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>4</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>5</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

<sup>6</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

<sup>7</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

# Hyvä tietää

## Vasikanliha

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

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  kannatintaso,  kesto-aika,  sisälämpötila,  
 paistoautomatiikka,  ylä-/alalämpö,  erikoisohjelma matalalämpökypsennys,  
 ✓ päällä, – pois

<sup>1</sup> Käytä ritilää ja yleispelttiä.

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

<sup>3</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>4</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

## Porsaanliha

| Tuote<br>(varuste)                                            |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  [°C] |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1 kg<br>(yleispannu ja kansi) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
|                                                               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Porsaanpaisti, jossa silavakerros,<br>n. 2 kg (yleispannu)    |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>6,7,8</sup>                                                                | 80–90                                                                                   |
|                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                   |
| Porsaan sisäfilee, n. 350 g <sup>1</sup>                      |  | 90–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–90                                                                                   | 63–69                                                                                   |
| Kinkku, n. 1,5 kg<br>(yleispannu ja kansi)                    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–160 <sup>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Kassler, n. 1 kg<br>(yleispelti)                              |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60 <sup>6</sup>                                                                      | 63–68                                                                                   |
| Kassler, n. 1 kg <sup>1</sup>                                 |  | 95–105                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 140–160                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Jauhelihamureke, n. 1 kg<br>(yleispelti)                      |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70 <sup>7</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
|                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80 <sup>7</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
| Aamiaisperkoni <sup>1</sup>                                   |  | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                     | –                                                                                       |
| Grillimakkarat <sup>1</sup>                                   |  | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 8–15 <sup>10</sup>                                                                      | –                                                                                       |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup> kannatintaso,  kesto aika,  sisälämpötila,  paistoautomaattika,  ylä-/alalämpö,  eco-kiertoilma,  kosteuspaisto + kiertoilma plus,  erikoisohjelmat matalalämpökypsennys,  grilli laaja, ✓ päällä, – pois

- <sup>1</sup> Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- <sup>2</sup> Ruskista lihan pinta ensin keittotasolla.
- <sup>3</sup> Kytke Crisp function -toiminto päälle.  
Jos grillattavaa on vähän, voit käyttää toimintatapaa Grilli pieni .
- <sup>4</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>5</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- <sup>6</sup> Käynnistä 3 manuaalista kosteustusjaksoa tasaisin väliajoin siten, että käynnistät ensimmäisen kosteustusjakson lämmitysvaiheen päätyttyä.
- <sup>7</sup> Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- <sup>8</sup> Kytke Crisp function -toiminto päälle, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 60 minuuttia.
- <sup>9</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- <sup>10</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

# Hyvä tietää

## Lammas, riista

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

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  kannatintaso,  kesto aika,  sisälämpötila,  
 ylä-/alalämpö,  erikoisohjelma matalalämpökypsennys, ✓ päällä, – pois

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

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

<sup>3</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 50 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

## Linnut, kala

| Tuote<br>(varuste)                                 |    | <br>[°C] |  | <br>[min] | <br>[°C] |       |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Linnut, 0,8–1,5 kg (yleispelti)                    |   | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                          | 55–65                                                                                      | 85–90 |
| Broileri, n. 1,2 kg (ritilä yleispellin<br>päällä) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                          | 60–70 <sup>3</sup>                                                                         | 85–90 |
| Lintu, n. 2 kg (yleispannu)                        |  | 180–190                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                          | 100–120 <sup>4</sup>                                                                       | 85–90 |
|                                                    |  | 190–200                                                                                   | ✓                                                                                 | 3                                                                                          | 100–120 <sup>4</sup>                                                                       | 85–90 |
| Lintu, n. 4 kg (yleispannu)                        |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                          | 180–200 <sup>5</sup>                                                                       | 90–95 |
|                                                    |  | 180–190                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                          | 180–200 <sup>5</sup>                                                                       | 90–95 |
| Kala, 200–300 g (esim. purotaimen)<br>(yleispelti) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                          | 15–25 <sup>6</sup>                                                                         | 75–80 |
| Kala, 1–1,5 kg (esim. taimen) (yleis-<br>pelti)    |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                          | 30–40 <sup>6</sup>                                                                         | 75–80 |
| Kalafilee foliossa, 200–300 g (yleis-<br>pelti)    |  | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                          | 25–30                                                                                      | 75–80 |

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  
 Paistoautomaattikka,  Kiertoilmagrilli,  Ylä-/alalämpö,  Kost.paisto& Ylä-/ala-  
lämpö,  Eco-Kiertoilma, ✓ päällä, – pois



- <sup>1</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>2</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>3</sup> Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.
- <sup>4</sup> Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.
- <sup>5</sup> Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.
- <sup>6</sup> Kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 5 minuuttia, käynnistä 1 kosteutusjakso manuaalisesti.

# Puhdistus ja hoito



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja va-  
rusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.



Sähköiskuvaara.

Höyrypuhdistimen höyry voi päästä  
laitteen sähköä johtaviin osiin ja ai-  
heuttaa oikosulun.

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdisti-  
mia laitteen puhdistukseen.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysy-  
västi, jos käytät vääränlaisia  
puhdistusaineita. Uunin etupinta ei  
esimerkiksi kestä tavallista  
uuninpuhdistusainetta tai kalkinpois-  
toaineita.

Kaikki pinnat naarmuuntuvat herkästi.  
Lasipintojen naarmuuntuminen saat-  
taa pahimmassa tapauksessa rikkoa  
lasin.

Älä missään tapauksessa jätä pintaan  
puhdistusaineiden jäämiä.

## Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käy-  
tä seuraavia puhdistusaineita tai -väli-  
neitä:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, happoa  
tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita lait-  
teen etupintaan
- hankaavia puhdistusaineita, kuten  
hankausjauheita, -nesteitä tai han-  
kauskiviä

- liuottimia sisältäviä puhdistusaineita
- ruostumattoman teräksen puhdistus-  
aineita
- astianpesukoneen pesuaineita
- lasinpuhdistusaineita mattapintojen  
puhdistukseen
- keraamisen tason puhdistukseen tar-  
koitettuja pesuaineita
- hankaavia kovia sieniä tai harjoja (ku-  
ten patasieniä tai käytettyjä pesusie-  
niä, joissa voi olla vielä hankausaine-  
jäämiä)
- ihmesieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia (kuten metalli-  
sia lastoja)
- teräsvillaa
- teräshankaussieniä mattapintojen ja  
FlexiClip-teleskooppikannattimien  
puhdistukseen
- uuninpuhdistusaineita
- pistemäistä puhdistamista mekaanisil-  
la puhdistusvälineillä

Uunin varusteet eivät sovellu pestä-  
väksi astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin,  
toimit seuraavasti:

- Ota luukku pois paikaltaan.
- Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-  
teleskooppikiskot (jos käytössä).
- Laske ylälämpö-/grillivastus alas.

## Normaalien likaantumien poisto

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

## 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.

## Paistolämpömittarin puhdistus

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

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

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

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

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

## 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 likaantumaiset 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 yö sähköä.

# Puhdistus ja hoito

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
- FlexiClip-teleskoopikiskot HFC 72
- Ritilä HBBR 72
- 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.

## Pyrolyysitoiminnon käynnistys

⚠ Haitallisten höyryjen aiheuttama loukkaantumisvaara.

Pyrolyysitoiminnon aikana voi muodostua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

Älä oleskele pyrolyysitoiminnon aikana pitkään keittiössä äläkä päästä pikkulapsia ja lemmikkejä keittiöön. Tuuleta keittiötä hyvin pyrolyysitoiminnon aikana. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana.

Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnon aikana.

■ Valitse Hoito ☺.

■ Valitse Pyrolyysi.

■ Valitse uunin likaisuutta vastaava pyrolyysiteho.

■ 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.

Uunivalaisin ei kytkeydy päälle pyrolyysitoiminnon ajaksi.

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 vaikenee.

## Pyrolyysitoiminnon käynnistys myöhemmin

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

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

Voit muuttaa asettamaasi alkamisaikaa toiminnon käynnistymiseen asti valitsemalla Ajastin.

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 Valmis ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Vahvasta ilmoitus valitsemalla OK.
- Valitse Sulje.
- Kytke uunin virta pois päältä.

Hälytysääni vaikenee ja ilmoitus poistuu näytöstä.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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 kestävästä ruokaöljyä talouspaperiin ja pyyhkäise kannattimet sillä.

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

Jos uunitila on ollut erityisen likainen, uuniluukun pintaan voi tarttua näkyvä kerros palamisjäämiä. Poista ne astianpesusienellä, lasipinnoille tarkoitettulla kaapimella tai teräskuitusienellä (esim. Spontex Spirinett) ja käsiastianpesuaineella.

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

Vältä lasikuitutiivisteiden turhaa puhdistamista.

# Puhdistus ja hoito

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

## FlexiClip-teleskooppikiskojen käsittely

FlexiClip-teleskooppikiskoihin voi puhdistuksen jäljiltä jäädä värjäymiä tai vaa-leita kohtia. Tällaiset jäljet eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään teleskooppikiskojen toimintaan.

- Vedä ja työnä FlexiClip-teleskooppikiskoja pyrolyysipuhdistuksen jälkeen useita kertoja auki ja kiinni.

## Kalkinpoisto

Kosteutusjärjestelmästä tulee säännöllisesti poistaa kalkki käyttämäsi vesijoh-toveden kovuuden mukaan.

Voit käynnistää kalkinpoiston milloin tahansa.

Kun olet käyttänyt kosteudenlisäystoi-mintoa tietyn määrän kertoja, näyttöön tulee automaattisesti kehoitus kosteu-tusjärjestelmän kalkinpoiston käynnistä-misestä.

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 automaattioh-jelmia, joihin kuuluu kosteudenlisäystoi-minto.

Näitä toimintatapoja voit käyttää taas vasta sen jälkeen, kun olet suorittanut kalkinpoiston. Voit kuitenkin käyttää uunia tavalliseen tapaan kaikilla muilla toimintatavoilla ja voit käyttää auto-maattioh-jelmia, joihin ei sisälly kosteu-denlisäystoimintoa.

## 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 kalkin-poistonestettä sisältävää astiaa täyttö-putken alla, laitteen mukana toimitetaan muoviletku, jossa on imukuppi.

Käytä kalkinpoistoon vain laitteen muka-na toimitettuja, Mielen kehittämiä kal-kinpoistotabletteja, ja noudata kalkin-poistoaineen annostusohjeita.

**Vinkki:** Voit tilata lisää kalkinpoisto-tabletteja Mielen verkkokaupasta, Miele-huoltoliikkeestä tai Miele-kaup-piaaltasi.

Muut kalkinpoistoaineet, jotka sisältä-vät sitruunahapon lisäksi myös muita happoja ja/tai muita ei-toivottuja ainesosia, kuten klorideja, voivat vahin-goittaa laitetta.

Muiden kalkinpoistoaineiden annos-tusohjeilla ei myöskään välttämättä saavuteta oikeaa kalkinpoistoainepitoi-suutta, jolloin kalkinpoistotulos voi kär-siä.

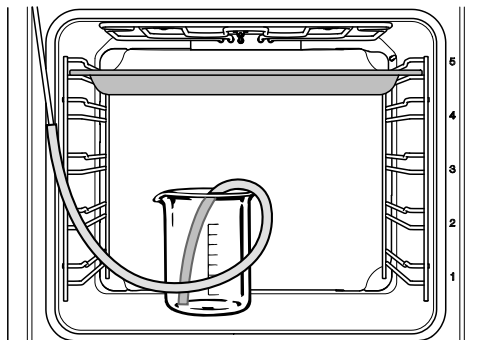
- Kaada astiaan n. 6 dl kylmää vesijohtovettä, lisää yksi kalkinpoistotabletti ja anna sen liueta kokonaan.

## Kalkinpoiston käynnistäminen

- Valitse Hoito ⑤.
- 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 kalkinpoistoneste 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.

Uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin ovat 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.

# Puhdistus ja hoito

- Aseta täyttöastia takaisin uunitilan pohjalle ja kiinnitä muoviletku takaisin astiaan.

- Vahvista valitsemalla OK.

**Ensimmäisen huuhtelukerran** imutoiminto käynnistyy.

Puhdas vesi pumppautuu kosteutusjärjestelmän läpi yleispellille.

Näyttöön tulee ilmoitus **toisen huuhtelun** esivalmisteluista.

- Ota pelti ja siihen kertynyt huuhteluvesi pois uunista, tyhjennä pelti ja aseta se takaisin uuniin ylimmälle kanatintasolle.

- Ota muoviletku pois astiasta ja kaada astiaan taas noin litra raikasta vesijohdotettua.

- 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 Valmis tulee näyttöön.

- Valitse Sulje.

- Kytke uunin virta pois päältä virtakytkimellä .

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- 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.

## Luukku

Luukku painaa n. 10 kg.



Uuniluukku on avoin järjestelmä, jossa on 4 osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsiteltyä lasilevyä.

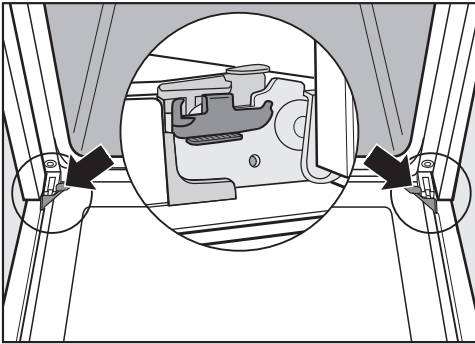
Lisäksi uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.

Kun haluat puhdistaa luukun lasilevyt, toimi seuraavasti:

1. Irrota luukku
2. Pura se osiin
3. Puhdista luukun lasit
4. Kokoa luukku
5. Asenna luukku takaisin paikalleen

### Luukun purkaminen osiin

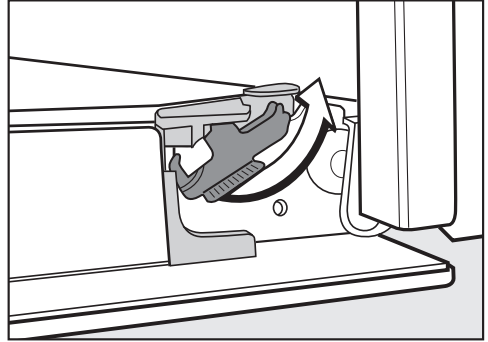
Luukku painaa n. 10 kg.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vastaiseen saakka.

## Puhdistus ja hoito

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

Älä koskaan vedä luukkua vaaka-suorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään uunia vasten. Älä koskaan pidä kiinni luukun kahvasta, kun vedät luukkua pois pidikkeistään, sillä kahva voi mennä rikki.

- Sulje luukku vasteeseen asti.



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

### Uuniluukun purkaminen osiin

Uuniluukku on avoin järjestelmä, jossa on 4 osittain lämpöä heijastavalla pinnotteella käsiteltyä lasilevyä.

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Luukun lasien pinnoite on eri puolilla erilainen. Uunitilaan päin tuleva puoli heijastaa lämpöä.

Uuni vaurioituu, jos asennat lasit takaisin väärin päin.

Varmista ehdottomasti, että asennat lasit puhdistuksen jälkeen takaisin oikein päin.

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

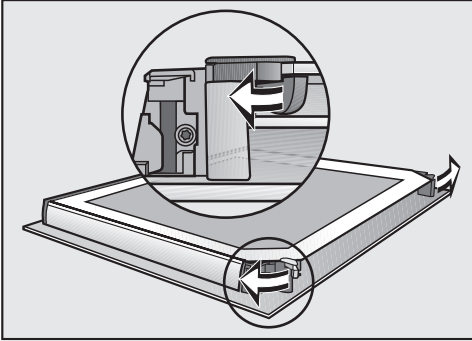
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

⚠ Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

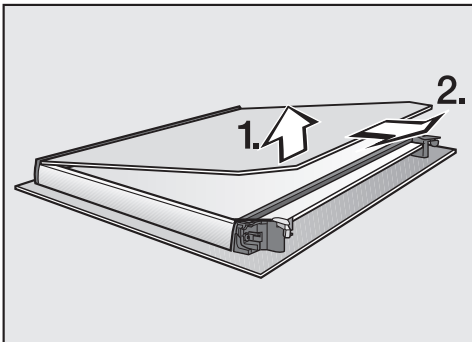
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

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

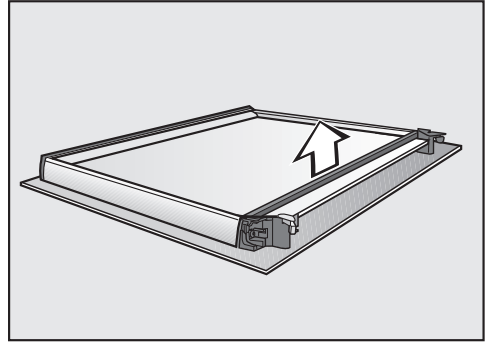


- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

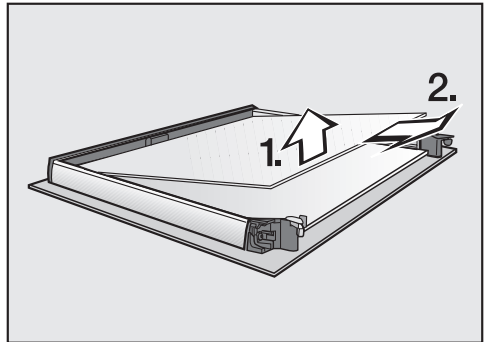
Irrota luukun sisin lasilevy ja sitten molemmat keskimmäiset lasilevyt:



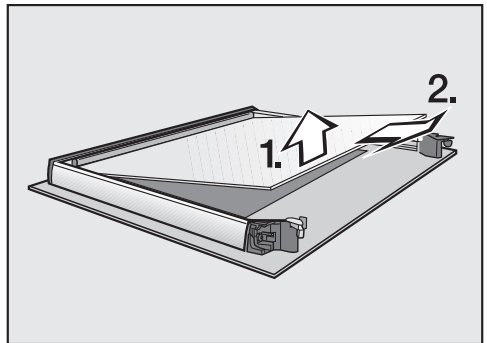
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.



- Ota tiiviste irti.



- Kohota ylemmää keskimmäistä lasilevyä hieman ylöspäin ja vedä se irti.



- Kohota alemmaa keskimmäistä lasilevyä hieman ylöspäin ja vedä se irti.

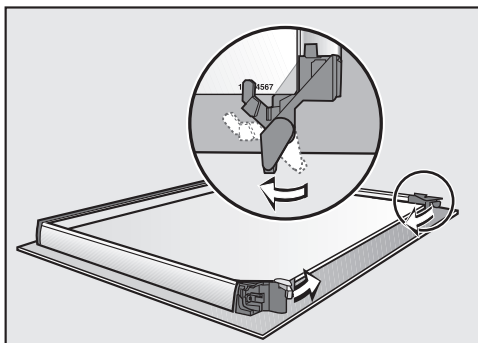
## Puhdistus ja hoito

- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinala.

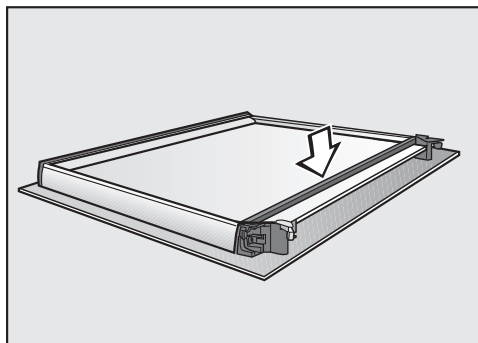
Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:

Molemmat keskimmäiset lasilevyt ovat keskenään samanlaiset. Jotta osaat asentaa ne paikalleen oikein päin, niihin on painettu materiaalinumero.

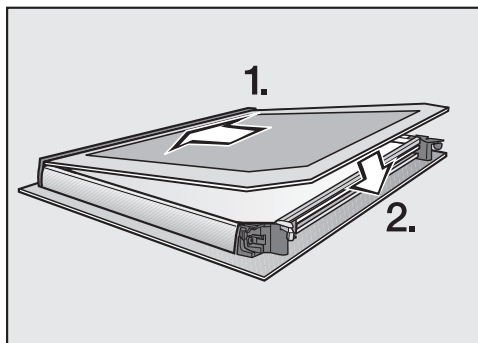
- Aseta alempi keskimmäisistä lasilevyistä niin päin, että materiaalinumero on luettavissa oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).



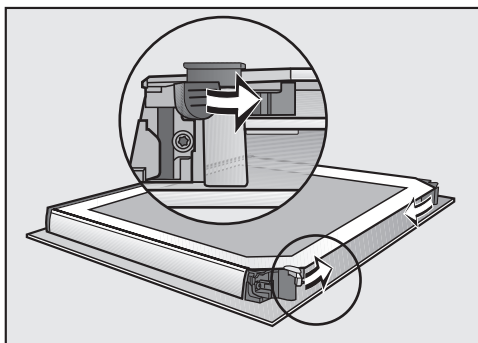
- Käännä luukun lasilevyjen lukitsimet sisäänpäin siten, että ne tulevat alemman keskimmäisen lasilevyn päälle.
- Aseta ylempi keskimmäisistä lasilevyistä niin päin, että materiaalinumero on luettavissa oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).  
Lasin tulee maata lukitsinten päällä.



- Aseta tiiviste paikalleen.



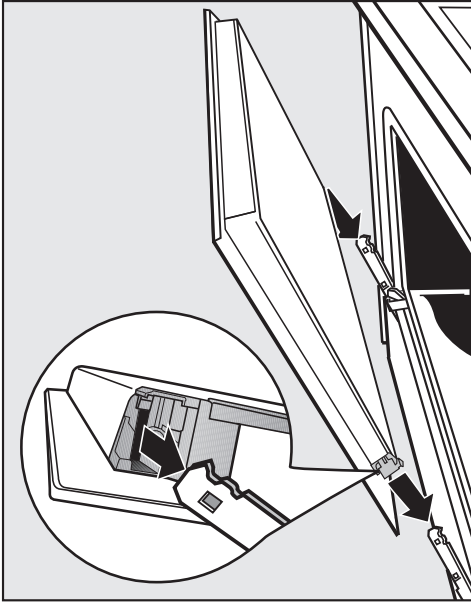
- Työnnä uuniluukun sisin lasilevy paikalleen matta painatuspuoli alaspäin muovitiivisteeseen ja aseta se lukitsinten väliin.



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä sisäänpäin.

Luukku on nyt valmis.

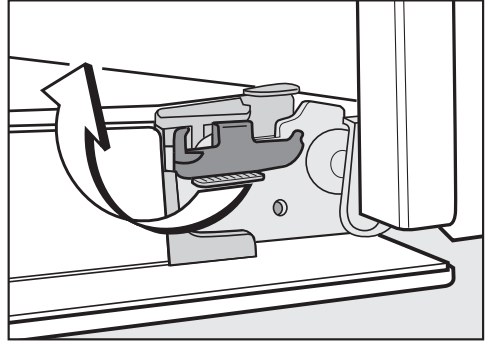
### Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

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

Muista ehdottomasti lukita lukitus-sangat.



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteseen saakka vaaka-asentoon.

### Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

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

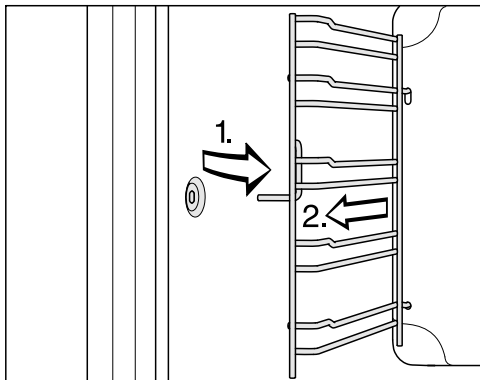
Jos haluat irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskot erikseen, noudata kappaleessa Varusteet – FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus ja irrotus annettuja ohjeita.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.

## Puhdistus ja hoito



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

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna osat huolellisesti takaisin paikoilleen.

### Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

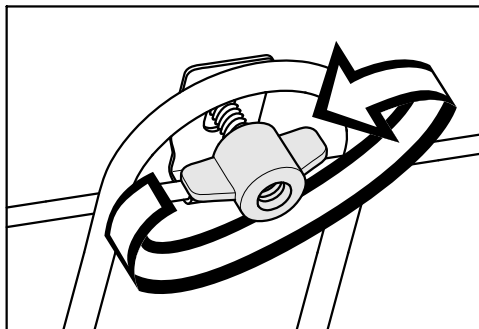
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpö-  
vastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpö-  
vastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjan emalipinnoitetta.

Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyöhe uunitilan pohjalle.

- Irrota peltien kannattimet.



- Irrota siipimutterit.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkein  
alaspäin.

- Laske ylälämpö-/grillivastus varovasti alas.

Nyt voit puhdistaa uunitilan katon.

- Käytä uunitilan katon puhdistukseen vain lämmintä vettä, käsiastianpesuainetta ja sieniliinaa tai puhdasta, kostutettua mikrokuituliinaa.
- Käännä ylälämpö-/grillivastus takaisin ylös puhdistuksen jälkeen.
- Aseta siipimutteri paikalleen ja kiristä se.
- Asenna peltien kannattimet takaisin.

Useimmat toimintahäiriöt ja virheet voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoa paikalle.

Osoitteesta [www.miele.fi/support/customer-assistance](http://www.miele.fi/support/customer-assistance) löydät lisätietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.



## Näkyviin tulevat ohjeet

| Ongelma                                                                                                                                              | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Näyttö pysyy pimeänä.</b>                                                                                                                         | <p>Olet valinnut asetuksen Kellonaika   Näyttö   Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytketty-nä pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetus Kellonaika   Näyttö   Päällä.</li> </ul> <p>Laite ei saa virtaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.</li> <li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle.</li> </ul> |
| <b>Käytönesto  tulee näyt-töön, kun kytket uunin virran päälle.</b> | <p>Käytönesto  on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voit ottaa käytöneston pois päältä yhtä käyttökertaa varten koskettamalla symbolia  vähintään 6 sekun-nin ajan.</li> <li>■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytös-tä, valitse asetus Turvallisuus   Käytönesto    Pois päältä.</li> </ul>     |
| <b>Näytössä näkyy 12:00.</b>                                                                                                                         | <p>Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Näytössä näkyy Sähkökatko -toiminto keskeytynyt.</b>                                                                                              | <p>Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle.</li> <li>■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Näytössä näkyy Enim-mäiskäyttöaika saavutettu.</b>                                                                                                | <p>Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkettyntyt päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vahvista valitsemalla OK.</li> </ul> <p>Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

| Ongelma                                                                                                                                    | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>⚠ Virhe <b>F32</b> tulee näyttöön.</p>                                                                                                  | <p>Luukku ei lukkiudu pyrolyysitoiminnon ajaksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. Käynnistä sitten haluamasi pyrolyysitoiminto uudelleen.</li> <li>■ Jos sama virhekoodi tulee näkyviin uudelleen, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul> |
| <p>⚠ Virhe <b>F33</b> tulee näyttöön.</p>                                                                                                  | <p>Luukun lukitus ei avaudu pyrolyysitoiminnon jälkeen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle.</li> <li>■ Ellei luukun lukitus avaudu vielääkään, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                                                        |
| <p>Virhe <b>ja jokin tässä taulukossa mainitsematon virhekoodi</b> tulevat näyttöön.</p>                                                   | <p>Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                                                                                                                                                                         |
| <p>Toiminto ei ole nyt käytettävissä <b>tulee näyttöön, kun valitset kalkinpoistotoiminnon.</b></p>                                        | <p>Kosteutusjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
| <p>Kosteudenohjaus ei toimi automaattiohjelmat etenevät ilman kosteutta <b>tulee näyttöön, kun valitset jonkin automaattiohjelman.</b></p> | <p>Kosteutusjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul> <p>Voit käyttää kyseistä automaattiohjelmaa myös ilman kosteudenlisäystoimintoa.</p>                                                                                               |



## Odottamaton käyttäytyminen

| Ongelma                                                                                                                                          | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hipaisupainikkeet tai lähestymisanturi eivät reagoi.</b>                                                                                      | Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä.<br>■ Hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö   QuickTouch   Päällä. |
|                                                                                                                                                  | Lähestymisanturi on otettu pois käytöstä.<br>■ Muuta lähestymisanturin asetusta kohdassa Asetukset   Lähestymisanturi.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                  | Lähestymisanturi on rikki.<br>■ Ota yhteys Mielen huoltoon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                  | Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon.<br>■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.<br>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                  | Jos näyttökään ei reagoi, ohjausjärjestelmässä on toimintahäiriö.<br>■ Kosketa virtakytkintä  , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.                                                                                                                                                                |
| <b>Hipaisupainike  vilkkuu, kun kytket uunin virran päälle.</b> | Uunia ei vielä ole liitetty WLAN-verkkoon. Hipaisupainike vilkkuu merkiksi siitä, että voit verkottaa uunin helposti tällä hipaisupainikkeella. Kun uunin virta on kytketty päälle ja pois useita kertoja, hipaisupainike ei enää vilku, mutta verkotustoiminto on silti käytettävissä.                                                                                                                          |
| <b>Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.</b>                                                                                                          | Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi.<br>■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Asetukset   Äänenvoimakkuus   Merkkiäänet.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Uuni ei kuumene.</b>                                                                                                                          | Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi.<br>■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset   Myymälä   Messuasetus   Pois päältä.                                                                                                                                                                              |

## Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

| Ongelma                                                                                              | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vaikka olet valinnut toimintatavan, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, laite ei ime vettä.</b> | <p>Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta kosteustajustuksen pumpu ei toimi.</p> <p>■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset   Myymälä   Messuasetus   Pois päältä.</p> <p>Kosteustajustuksen pumpu on rikki.</p> <p>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</p>                                            |
| <b>Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.</b>                                       | <p>Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jolloin käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä.</p> <p>■ Kytke uunin virta takaisin päälle.</p>                                                                                                                                                 |
| <b>Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.</b>                                                     | <p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   "Päällä" 15 s ajan.</p> <p>■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetus Valaistus   Päällä.</p>                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkeydy päälle.</b>                                  | <p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   Pois päältä.</p> <p>■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi.</p> <p>■ Valitse halutessasi asetus Valaistus   Päällä tai "Päällä" 15 s ajan.</p> <p>Uunivalaisin on rikki.</p> <p>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</p> |

## Tulos ei tyydytä

| Ongelma                                                             | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.</b> | <p>Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan.</p> <p>■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.</p> <p>Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista.</p> <p>■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoaajan.</p> |

## Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

| Ongelma                                                      | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.</b>               | <p>Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.</p> <p>■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.</p> <p>Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämäsi uunin toimintatapaan.</p> <p>■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia.</p> |
| <b>Uunissa on vielä likaa pyrolyysipuhdistuksen jälkeen.</b> | <p>Pyrolyysitoiminto polttaa lian, josta jää uuniin tuhkaa.</p> <p>■ Pyyhi tuhka heti pois puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.</p> <p>Jos uunissa on sen jälkeen vielä paljon pinttynyttä likaa, käynnistä pyrolyysitoiminto uudelleen ja valitse mahdollisuuksien mukaan pidempi kesto.</p>                                                                                                                                                                                                                               |

### Epätavallisia ääniä

| Ongelma                                                                                              | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.</b>                                          | Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa kypsennystoiminnon päättymisen jälkeen.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Ritilän tai muiden varusteiden työntäminen uuniin tai vetäminen ulos uunista aiheuttaa ääntä.</b> | <p>Peltien kannattimien pyrolyysinkestävä pinnoite aiheuttaa kitkaa.</p> <p>■ Voit vähentää kitkaa voitelemalla kannattimet. Tipauta tätä varten pari tippaa kuumuutta kestävästä ruokaöljyä talouspaperiin ja pyyhkäise kannattimet sillä. Voitele kannattimet aina pyrolyysitoiminnon jälkeen.</p> |

# Huolto

---

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

## Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

## Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

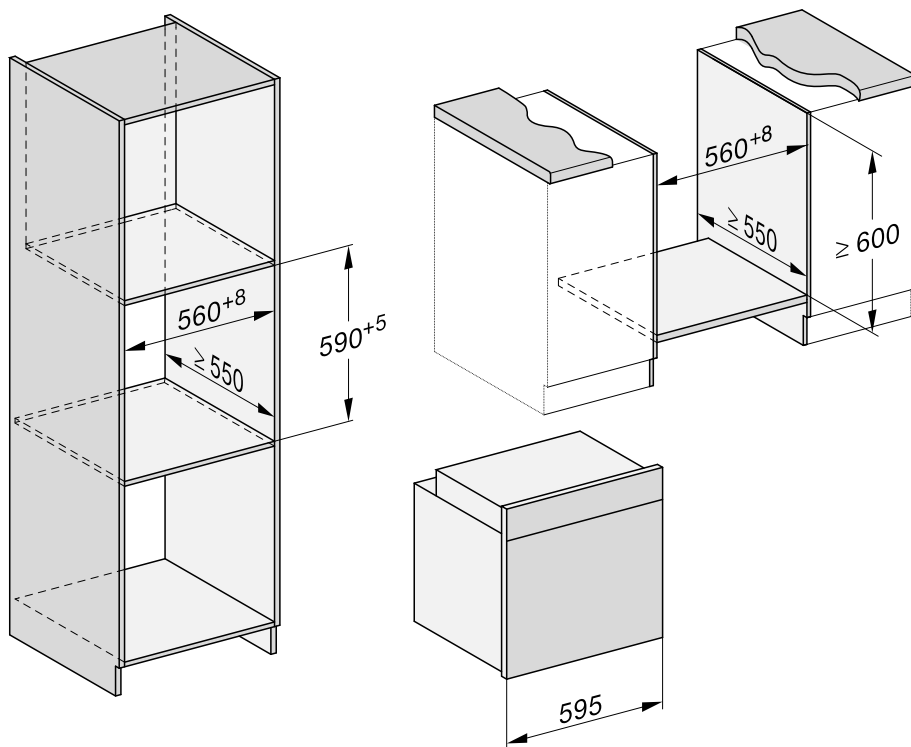
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

## Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

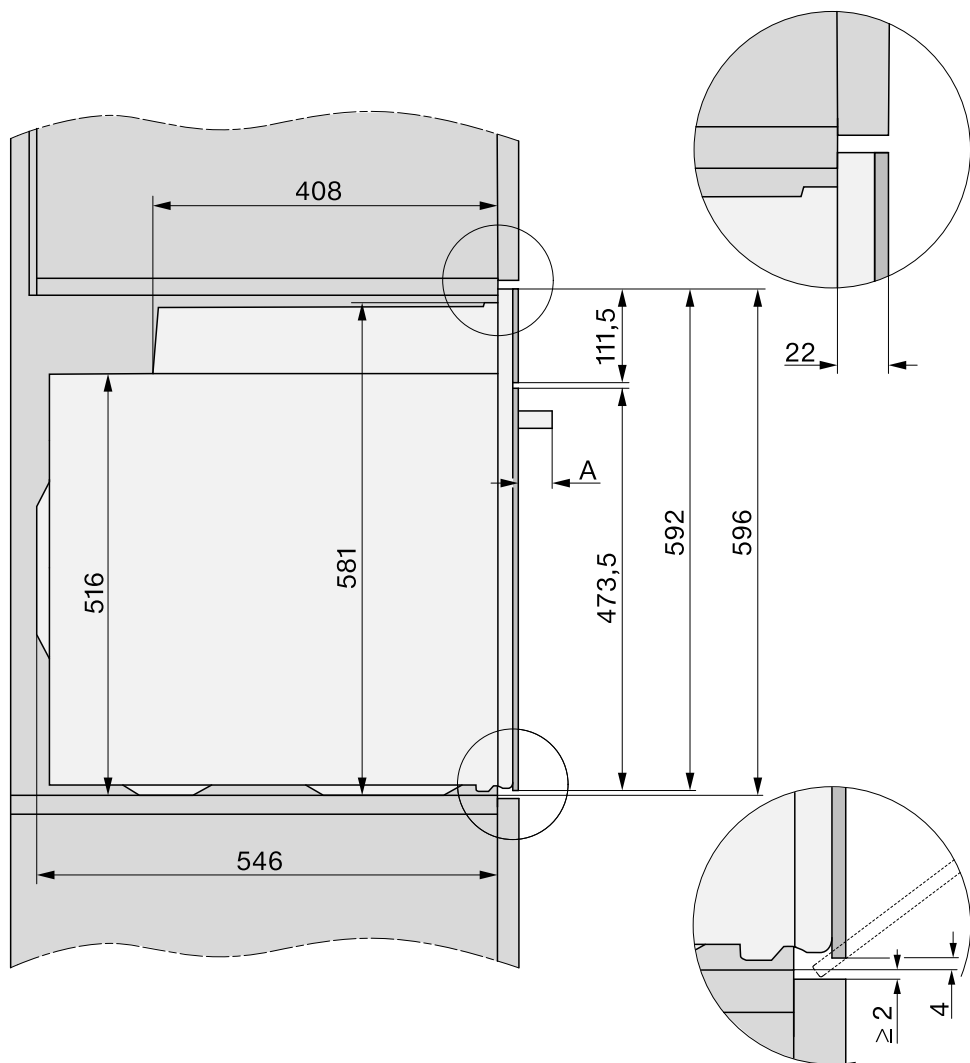
### Sijoitus komero- tai alakaappiin

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



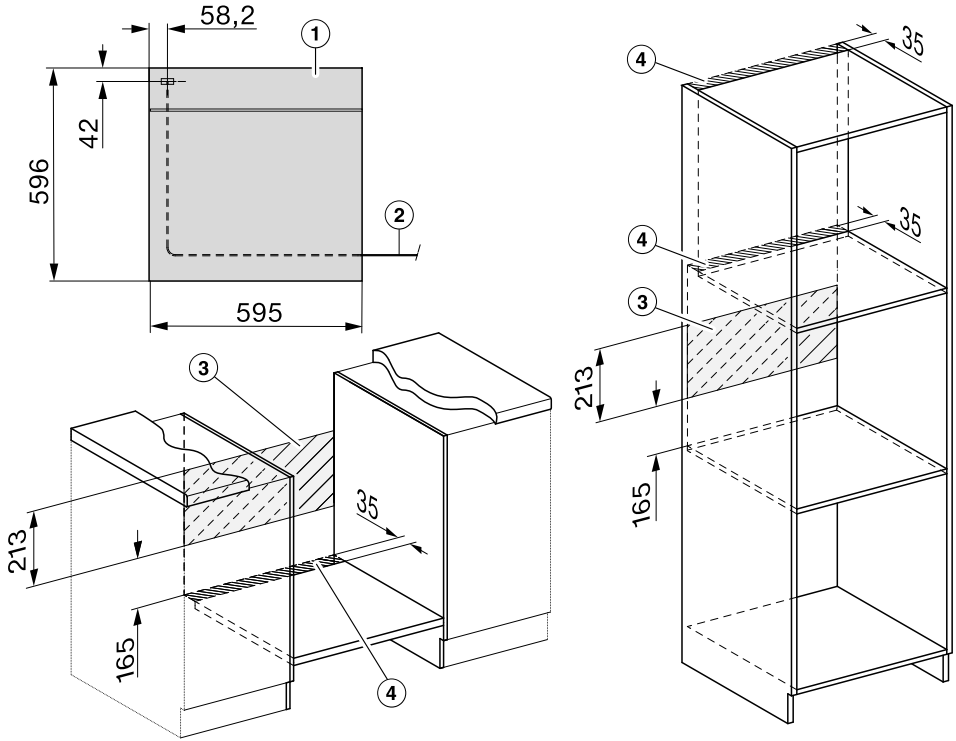
# Asennus

## Näkymä sivulta



- A** H 75xx: 43 mm  
H 76xx: 47 mm

## Liitännät ja ilmankierto



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

## Uunin asennus

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

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

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

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

### ■ Liitä uuni sähköverkkoon.

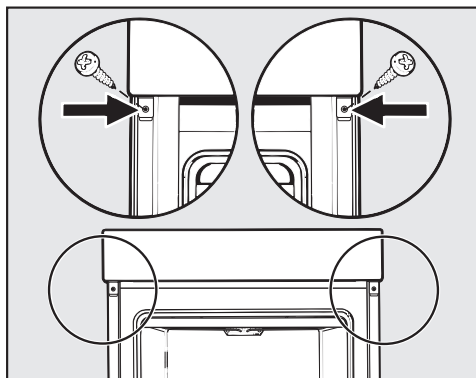
Uunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat uunia luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

Uuniluukku kannattaa irrottaa kalusteisiin sijoittamisen ajaksi. Ota myös kaikki varusteet ulos uunista. Uunia on tällöin kevyempi ja helpompi käsitellä, etkä voi vahingossa nostaa sitä luukun kahvasta.

### ■ Työnnä uuni sijoituskaappiin ja suorista se.

### ■ Avaa uunin luukku, ellet ole irrottanut sitä.



- Kiinnitä uuni mukana toimitetuilla ruuveilla sijoituskaapin sivuseiniin.
- Jos irrotit luukun, asenna se nyt takaisin paikalleen.



## Sähköliitäntä



**Loukkaantumisvaara!**

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

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

Sähköliitäntän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Kaluste-uuni

Kaluste-uuni on varustettu 3-johtimisella liitäntäjohtolla, jossa on sukopistotulppa. Sen voi liittää suoraan 50 Hz, 230 V vaihtovirtaan.

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

Enimmäisliitäntätehon näet arvokilvestä.

# Tietoja vertailutestejä varten

## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

| Kokeiluruoka (varuste)                                                                 |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] | CF |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Small Cakes (1 leivinpelti <sup>1</sup> )                                              |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 20–30                                                                                   | –  |
| Small Cakes (2 leivinpeltiä <sup>1</sup> )                                             |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–35                                                                                   | –  |
| Pikkuleivät (1 leivinpelti <sup>1</sup> )                                              |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                   | –  |
| Pikkuleivät (2 leivinpeltiä <sup>1</sup> )                                             |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 40–50 <sup>6</sup>                                                                      | –  |
| Amerikkalainen Apple Pie (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 20 cm) |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                                                        |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 85–95                                                                                   | –  |
| Sienikakkupohja (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 26 cm)          |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                                        |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–45                                                                                   | –  |
| Lämpimät voileivät (ritilä <sup>1</sup> )                                              |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                     | –  |
| Hampurilaispihvi (ritilä <sup>1</sup> yleispellin päällä <sup>1</sup> )                |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –  |

 toimintatapa,  lämpötila,  booster, <sup>5</sup> kannatintaso,  kesto-aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  kiertoilma plus,  ylä-/alalämpö,  grilli laaja, ✓ päällä, – pois

<sup>1</sup> Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita.

<sup>2</sup> Käytä himmeää, tummaa irtopohjavuokaa.  
Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.

<sup>3</sup> Yleensä kannattaa valita paistotaulukossa ilmoitettu alin lämpötila ja kokeilla ruokien kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistajan jälkeen.

<sup>4</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

<sup>6</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei kesto-aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

<sup>7</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

## Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

- Suorita mittaukset toimintatavalla Eco-Kiertoilma .
- Valitse asetus Valaistus | "Päällä" 15 s ajan (ks. kappale Asetukset – Valaistus).
- Valitse asetus Lähestymisanturi | Valo päälle lähestyttäessä | Pois päältä (ks. kappale Asetukset – Lähestymisanturi).
- Mittausten aikana uunitilassa ovat vain mittaukseen tarvittavat varusteet. Poista uunista muut mahdolliset lisävarusteet, kuten FlexiClip-teleskooppikiskot ja katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat, kuten sivuseinät tai kattolevy.
- Energiatehokkuusluokan mittauksen aikana uunin luukun on ehdottomasti oltava tiiviisti kiinni. Mittalaitteet voivat vaikuttaa luukun tiivisteiden toimintaan. Tämä puolestaan heikentää mittaustulosta. Tätä vaikutusta voidaan vähentää painamalla luukua kiinni. Joskus myös sopivat tekniset apuvälineet saattavat olla tarpeen. Tätä häirtää ei esiinny uunin normaalissa käytössä.

## Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

| MIELE                                                                     |                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Mallitunniste/-merkki                                                     | H 7660 BP, H 7560 BP, H 7565 BP |
| Energiatehokkuusindeksi/Uunitila ( $EEI_{cavity}$ )                       | 81,7                            |
| Energiatehokkuusluokka/Uunitila                                           |                                 |
| A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)                                      | A+                              |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla | 1,10 kWh                        |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla    | 0,71 kWh                        |
| Uunitilojen lukumäärä                                                     | 1                               |
| Lämpölähteet/uunitila                                                     | electric                        |
| Uunitilan tilavuus                                                        | 76 l                            |
| Laitteen paino                                                            | 47,0 kg                         |

## Tekniset tiedot

|                                                              |                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|
| Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö pois   | enint. 0,3 W        |
| Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö päällä | enint. 0,8 W        |
| Virrankulutus verkkovalmiustilassa                           | enint. 2,0 W        |
| Aika, jonka kuluttua automaattisesti pois päältä -tilaan     | 20 min              |
| Aika, jonka kuluttua automaattisesti verkkovalmiustilaan     | 20 min              |
| WiFi-moduulin taajuuskaista                                  | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| WiFi-moduulin lähetysteho                                    | enint. 100 mW       |

## Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

## Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

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

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

## Tekijänoikeudet ja lisenssit

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

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

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

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

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

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



Miele Oy  
Porttikaari 6  
01200 Vantaa  
Puhelin: (09) 875 970  
Sähköposti: [contact@miele-support.fi](mailto:contact@miele-support.fi)  
Internet: [www.miele.fi](http://www.miele.fi)

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

H 7560 BP, H 7660 BP, H 7565 BP

fi-FI

M.-Nr. 11 193 231 / 01 / 002