

## Käyttö- ja asennusohje Mikroaalto-yhdistelmäuuni



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

# Sisältö

---


<b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....	<b>6</b>
<b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....	<b>16</b>
<b>Laitteen osat</b> .....	<b>17</b>
<b>Käyttövalitsimet</b> .....	<b>18</b>
Virtakytkin .....	19
Lähestymisanturi .....	19
Hipaisupainikkeet .....	20
Kosketusnäyttö .....	22
Symbolit .....	23
<b>Käyttöperiaate</b> .....	<b>24</b>
Valikon kohdan valinta .....	24
Selaaminen .....	24
Valikon tasolta poistuminen .....	24
Arvon tai asetuksen muuttaminen .....	24
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa .....	24
Numerojen syöttäminen numerokentän avulla .....	24
Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä .....	24
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla .....	24
Kirjainten syöttäminen .....	25
Kontekstivalikon hakeminen näyttöön .....	25
Valintojen siirtäminen .....	25
Vetovalikon hakeminen näyttöön .....	25
Ohje-valikon hakeminen näyttöön .....	25
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön .....	25
<b>Varusteet</b> .....	<b>26</b>
Arvokilpi .....	26
Pakkauksen sisältö .....	26
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet .....	26
Turvatoiminnot .....	29
PerfectClean-pinnoitetut pinnat .....	29
<b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....	<b>30</b>
Miele@home .....	30
Perusasetukset .....	31
Unin ensimmäinen kuumennus .....	32
<b>Asetukset</b> .....	<b>33</b>
Asetukset .....	33
Asetukset-valikon haku esiin .....	36
Kieli  .....	36
Aika .....	36
Päivämäärä .....	36
Valaistus .....	37
Käynnistysruutu .....	37
Näyttö .....	37

Äänenvoimakkuus .....	38
Yksiköt.....	38
Pika Mikroaalto .....	38
Popcorn.....	38
Booster .....	39
Suosituslämpötilat .....	39
Suositustehot.....	39
Puhaltimen jälkikäynti .....	40
Lähestymisanturi .....	40
Turvallisuus.....	41
Kalusteoven tunnistus .....	41
Miele@home .....	42
Scan & Connect -toiminnon suorittaminen.....	42
Etäkäyttö.....	43
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön.....	43
SuperVision .....	43
RemoteUpdate etäpäivitys .....	44
Ohjelmaversio .....	45
Oikeudellinen ilmoitus .....	45
Myymäla .....	45
Tehdasasetukset.....	45
Käyttötunnit (yhteensä).....	45
<b>Ajastettu hälytys + Hälytyskello .....</b>	<b>46</b>
Hälytys-toiminnon käyttö.....	46
Hälytyskello-toiminnon käyttö.....	47
<b>Päävalikko ja alavalikot .....</b>	<b>48</b>
<b>Mikroaaltokäyttö .....</b>	<b>50</b>
Toimintaperiaate .....	50
Astianvalintaohjeita .....	50
Soveltyvat astiat .....	51
Epäsopivat valmistusastiat.....	53
Astiatesti .....	53
Mikrokupu .....	54
<b>Käyttö .....</b>	<b>55</b>
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen .....	55
Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen .....	55
Mikroaaltotehon muuttaminen .....	56
Kestoajkojen asettaminen .....	56
Asetettujen kestoajkojen muuttaminen.....	56
Asetettujen kestoajkojen poistaminen .....	56
Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto.....	57
Valmistustoiminnon lopettaminen .....	57

# Sisältö

---

Uunin esilämmitys.....	57
Booster.....	58
Esilämmitys .....	58
Crisp function.....	59
Toimintatavan vaihtaminen .....	59
<b>Pika Mikroaalto ja Popcorn .....</b>	<b>60</b>
<b>Automaattiohjelmat.....</b>	<b>61</b>
Ryhmät.....	61
Automaattiohjelmien käyttö.....	61
Ohjeita käyttöön .....	61
Haku .....	62
<b>Erikoisohjelmat .....</b>	<b>63</b>
Sulatus .....	63
Kuivattaminen .....	66
Kuumennus .....	67
Astioiden lämmitys.....	70
Hiivataikinan kohotus.....	70
Lämpimänäpito .....	70
Matalalämpötilakypsennys .....	71
Kypsennys.....	73
Umpioiminen.....	75
Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	77
<b>MyMiele .....</b>	<b>78</b>
<b>Omat ohjelmat .....</b>	<b>79</b>
<b>Leivonta .....</b>	<b>82</b>
Vinkejä leivonnaisten paistoon .....	82
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	82
Vinkejä toimintatavan valintaan.....	82
<b>Lihan paistaminen.....</b>	<b>84</b>
Neuvoja paistamiseen .....	84
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	84
Vinkejä toimintatavan valintaan .....	85
Paistolämpömittari.....	86
<b>Grillaus .....</b>	<b>88</b>
Vinkejä grillaukseen .....	88
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....	88
Vinkejä toimintatavan valintaan.....	89
<b>Puhdistus ja hoito .....</b>	<b>90</b>
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet .....	90
Normaalien likaantumien poisto .....	91
Pinttyneen lian poisto .....	91
Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas .....	92
<b>Vianetsintä.....</b>	<b>93</b>

<b>Huolto</b> .....	<b>99</b>
Yhteydenotto häiriötilanteissa .....	99
Takuu .....	99
<b>Asennus</b> .....	<b>100</b>
Sijoitusmitat .....	100
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	100
Näkymä sivulta.....	101
Liitännät ja ilmankierto.....	102
Uunin asennus .....	103
Sähköliitäntä.....	103
<b>Paistotaulukot</b> .....	<b>105</b>
Kakkutaikina .....	105
Murotaikina .....	106
Hiivataikina .....	107
Rahka-öljy-taikina.....	107
Sokerikakkutaikina.....	108
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....	108
Suolaiset piirakat ja paistokset.....	109
Naudanliha .....	110
Vasikanliha.....	111
Porsaanliha.....	112
Lammas, riista.....	113
Linnut, kala.....	114
<b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....	<b>115</b>
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia .....	115
Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto  ).....	116
<b>Tekniset tiedot</b> .....	<b>117</b>
Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	117
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli .....	117
Tekijänoikeudet ja lisenssit.....	118

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

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

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

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

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

### Määräystenmukainen käyttö

► Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.

► Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

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

► Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.

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

Älä siksi käytä uunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

► Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään uunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä sen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta. Tällaiset henkilöt saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.


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

### **Jos kotonasi on lapsia**

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► Kun kosketat hipaisupainiketta , luukku avautuu automaattisesti kokonaan auki. Tällöin luukku voi törmätä mm. pikkulapsiin tai lemmikkeihin.

Kun avaat luukun etänä puheohjauksella, uunista kuuluu merkkiääni, jos merkkiäänet on otettu käyttöön. Varmista ennen luukun avaamista, ettei sen avautumisalueella ole ketään tai mitään. Pidä merkkiäänet ehdottomasti käytössä.

### 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, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.

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

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

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

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



## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ 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 pysyvis- sä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Sähköiskuvaara. Uunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuu raukeaa, jos uunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos uuni toimitetaan ilman liitântäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitântäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ Jos liitântäjohto vahingoittuu, anna Mielen valtuuttaman huoltoliik- keen vaihtaa sen tilalle uusi oikeanlainen liitântäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ Uuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja kor- jaustöiden 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 liitântäjohtosta, vaan tartu pistotulppaan.
- ▶ Uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteetto- masti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmön- lähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

### Asianmukainen käyttö

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

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

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




Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.

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

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

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



► Ota huomioon, että kypsennys-, kuumennus- ja sulatusajat ovat mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja käytettäessä usein huomattavasti lyhyempiä kuin toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja.

Kun käytät grillaustoimintoja, noudata suositeltuja kestoajoja. Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto  kukkien, yrttien, leivän tai sämpylöiden kuivaamiseen. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/Alalämpö  ja valvo ehdottomasti uunin toimintaa koko ajan.

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


## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin liisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.
- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Uunitilan pohjan ylikuumentuminen voi vahingoittaa uunia. Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintoa.
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- ▶ Uuni ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen ja desinfiointiin, koska lämpötila voisi tällöin nousta liian korkeaksi. Voit saada palovammoja ottaessasi tällaisia esineitä uunista.
- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Sekoita tai käännä ruokaa kypsennyksen, lämmityksen tai sulatuksen aikana, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan, ja noudata ilmoitettuja tasausaikoja. Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

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

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


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

► Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysten. Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

► Jos kypsennät munia ilman kuorta, keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen.



Riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä.

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

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


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


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



- ▶ Elohopea- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti. Käytä ruokien lämpötilan mittaukseen vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria.
- ▶ Älä lämmitä jyviä, siemeniä tai geeliä sisältäviä lämpötyynyjä uunissa. Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin.
- ▶ Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdyksen tavoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä). Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , älä käytä onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.
- ▶ Mikroaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vaurioittaa uunia, jos käytät niitä toimintatavalla Mikroaalto  tai muilla mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla. Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestäättömiä muoviasiastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantaisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Mikroaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
- ▶ Kuumuutta kestäättömät muoviasiastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä astioita, kun käytät muita kuin mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaurion. Muovisten kertakäyttöastioiden on oltava ominaisuuksiltaan kappaleessa Mikroaltokäyttö – Astianvalintaohjeita kerrotun kaltaisia. Älä jätä uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.
- ▶ Lämpimänäpitoapakkauksissa on yleensä ohut alumiinifolokerros, joka heijastaa mikroaaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi tällöin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan. Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla lämpimänäpitoapakkauksissa, esim. grillattua broileria pussissaan.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

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

Älä käytä mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja astioiden lämmittämiseen tai yrttien kuivaamiseen. Käytä niiden sijaan toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/Alalämpö .

► Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

► Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja turhaan auki.

► Uunin luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

### Teräksiset pinnat:

► Erilaiset liima-aineet voivat vaurioittaa teräspintojen suojaavaa pinnoitetta, jolloin se ei enää suojaa pintoja likaantumiselta. Älä kiinnitä tarramuistilappuja, teippiä tai muita tarroja laitteen teräspintoihin.

► Magneetit voivat aiheuttaa naarmuja. Älä ripusta laitteen teräspintoihin mitään magneettien avulla.

### Puhdistus ja hoito

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

### Varusteet

- ▶ Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- ▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- ▶ 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.

# Pidä huolta ympäristöstäsi

## Pakkauksen hävittäminen

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

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

## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

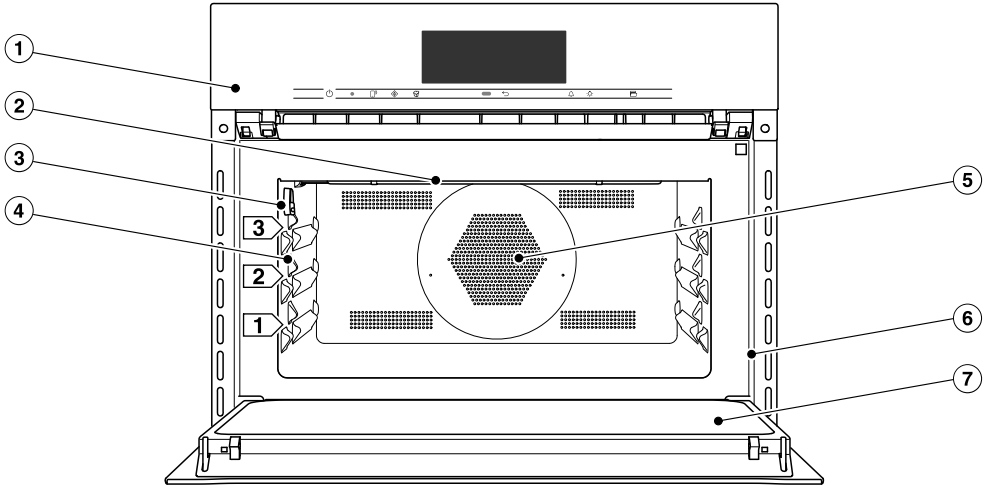
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltynä tällaiset aineet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



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

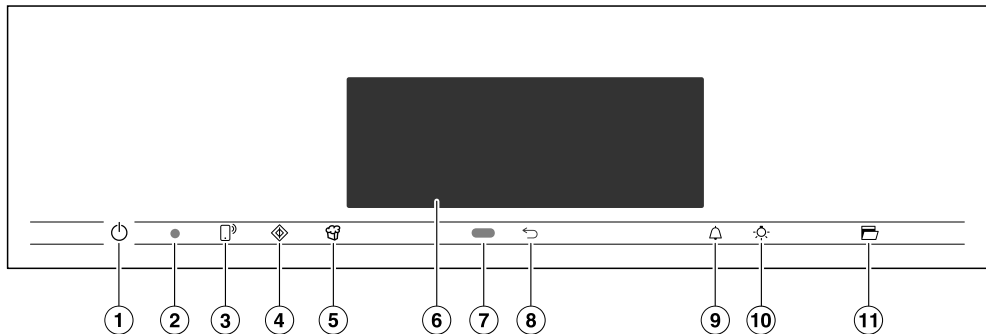










## Uuni




- ① Käyttövalitsimet
- ② Ylälämpö-/grillivastus
- ③ Paistolämpömittarin vastake
- ④ 3 kannatintasoa ritilää ja lasista uunipannua varten
- ⑤ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpövastus
- ⑥ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑦ Luukku

# Käyttövalitsimet




- ① Virtakytkin  (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)  
Unin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä  
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike   
Unin ohjaamiseen mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike   
Pika Mikroaalto-toiminnon käynnistämiseen
- ⑤ Hipaisupainike   
Popcorn-toiminnon käynnistämiseen
- ⑥ Kosketusnäyttö  
Tietojen näyttöön ja laitteen ohjaukseen
- ⑦ Lähestymisantri  
Kun uunia lähestytään, lähestymisantri kytkee uunivalaisimen näytön päälle ja vaimentaa merkkiäänät.
- ⑧ Hipaisupainike   
Paluu edelliseen kohtaan
- ⑨ Hipaisupainike   
Hälytyskellon ja ajastetun hälytyksen asettamiseen
- ⑩ Hipaisupainike   
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainike   
Luukun avaamiseen

## 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 merkkiäännet (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 asetukset **Näyttö** | **QuickTouch** | **Päällä**.

Hipaisupainike	Toiminto
	Uunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus <b>Etäkäyttö</b> käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike syttyy ja <b>MobileStart-etäohjaustoiminto</b> on käytettävissä. Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale <b>Asetukset – Miele@home</b> ).
	Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon <b>Pika Mikroaalto</b> . Uuni toimii esiasetetulla mikroaaltoteholla (600 W) 1 minuutin ajan (ks. kappale <b>Pika Mikroaalto</b> ). Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kestoaikaa asteittain. Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.
	Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon <b>Popcorn</b> . Uuni toimii 850 W:n mikroaaltoteholla 2:50 minuutin ajan (ks. kappale <b>Popcorn</b> ). Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.
	Näyttöön tulee ylempi valikko tai päävalikko sen mukaan, missä valikossa olit.

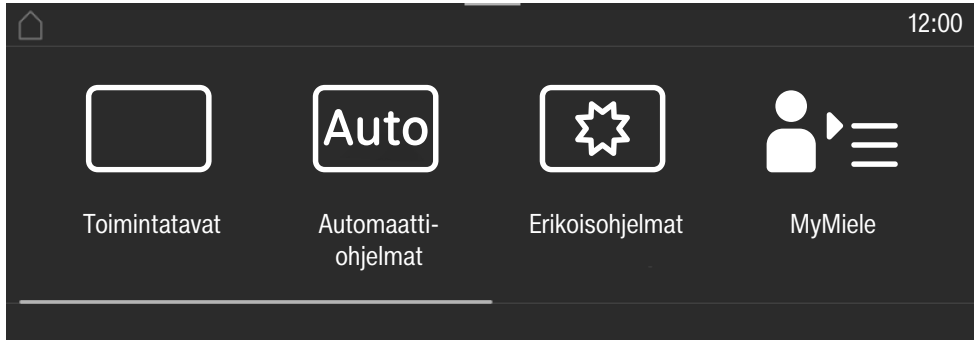
Hipaisupainike	Toiminto
	Kun näytössä näkyy jokin valikko tai kun uuni on toiminnassa, voit tätä hipaisupainiketta koskettamalla milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten) tai ajastetun hälytyksen, eli kellonajan, jolloin laite hälyttää (ks. kappaleet Ajastettu hälytys ja Hälytyskello).
	Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä. Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.
	Tätä hipaisupainiketta painamalla voit avata uunin luukun automaattisesti. Sulje luukku painamalla sitä kiinni käsin tai uunikiin- taan avulla niin, että se napsahtaa kiinni.

# Käyttövalitsimet

## Kosketusnäyttö


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

Kosketusnäyttö on jaettu eri alueisiin.



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

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

Kellonaika näkyy otsikkorivillä oikealla. 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.

## 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   SuperVisionnäyttö   Päällä).

# Käyttöperiaate

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 valikkopolun symbolia ... I.
- Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla symbolia ⏪.

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

## Arvon tai asetuksen muuttaminen

### Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Nykyinen asetus näkyy oranssina.

- Kosketa haluamaasi asetusta.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

### Numerojen syöttäminen numerokentän avulla

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

### Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä

- Näpäytä numerokentän keskellä näkyvää arvoa.

Numeronäppäimistö tulee näkyviin.

- Näppäile haluamasi numerot.

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

Nuolella voit poistaa viimeksi syöttämäsi numeron.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

### 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*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.



## Kirjainten syöttäminen

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

- Kosketa haluamiasi kirjaimia tai merkkejä.

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

- Kosketa tallenna.

Nimi tallentuu.

## Kontekstivalikon hakeminen näyttöön

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

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

## Valintojen siirtäminen

Voit muuttaa omien ohjelmiesi tai MyMiele-valintojesi järjestystä.

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

## Vetovalikon hakeminen näyttöön

Voit valmistustoiminnon aikana kytkeä asetuksia, kuten Booster- tai Esilämmitys-toiminnon tai WLAN-toiminnon  $\text{Wi-Fi}$  päälle tai pois päältä.

- Avaa vetovalikko vetämällä otsikkorivillä olevaa oranssia viivaa alaspäin.
- Valitse asetukset, jota haluat muuttaa. Valittuna olevat asetukset näkyvät oransseina. Muut asetuskohdat 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  $\text{☐}^{\text{p}}$ .

Hipaisupainike  $\text{☐}^{\text{p}}$  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  $\text{☐}^{\text{p}}$  palaa.

# Varusteet

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

## Arvokilpi

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

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

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

## Pakkauksen sisältö

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

## Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

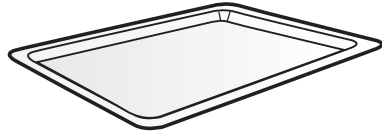
Uunin mukana toimitetaan lasinen uunipannu, rutilä ja paistolämpömittari.

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

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

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


## Lasinen uunipannu



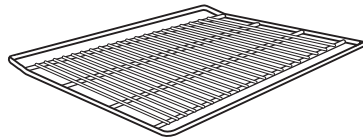
Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikilla toimintatavoilla.


Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.

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


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

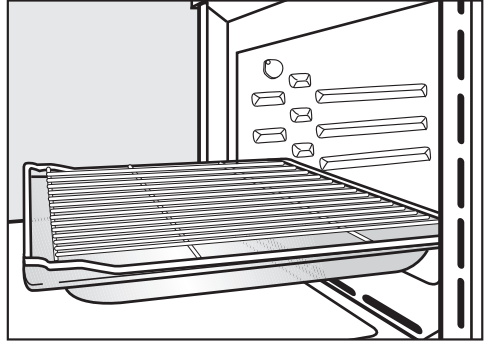
## Rutilä, jossa rajoitin



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

**⚠** Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.  
Ritilä tulee valmistustoimintojen aikana kuumaksi.  
Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työntät kätesi kuumaan uunitilaan.

Kipinäointi voi vaurioittaa uunia ja ritilää.  
Älä käytä ritilää, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .  
Älä koskaan laita ritilää uunitilan pohjalle vaan aina jollekin kannatintasolle.

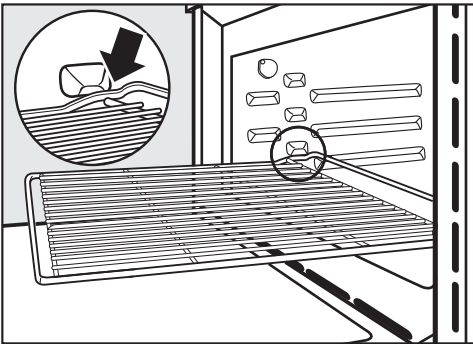


- Tiettyjä toimintoja käyttäessä (esim. paistaessasi lihaa ritilällä) sinun kannattaa työntää ritilä uuniin yhdessä lasisen uunipannun kanssa. Tällöin ritilä asetetaan niin päin, että rajoitin jää uunin etuosaan.
- Ritilä kestää enintään 8 kg:n painon.

## Ritilän käyttö






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

Jos työntät ritilän uuniin väärin päin, rajoitin ei toimi.  
Työnnä ritilä uuniin aina rajoitinpää edellä.



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

## Pyöreät vuokat

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



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

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

# Varusteet

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

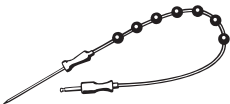
## Paistokivi HBS 70



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

## Paistolämpömittari



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

## Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

Mikroaallot voivat vahingoittaa Gourmet-yleispannua ja sen kantta. Metallit heijastaa mikroaalloja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja mikroaallot eivät pääse imeytymään ruokaan.

Käytä yleispannuja ja niiden kansia vain sellaisten toimintatapojen kanssa, jotka **eivät** käytä mikroaalloja.

Työnnä ritilä kannatitasolle 1 ja aseta Gourmet-yleispannu ritilälle.

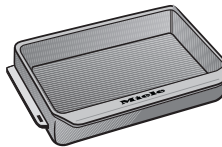
Gourmet-yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella ja pannut sopivat myös induktiokeittotasolle.

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

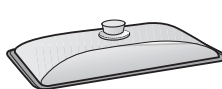
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

**Syvyys: 22 cm**

HUB 62-22

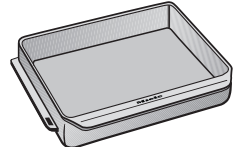


HBD 60-22

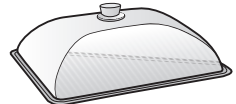


**Syvyys: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




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

## Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Avausvipu  
Avausvivun avulla voit avata luukun sähkökatkon sattuessa. Työnnä avausvipu luukun ulkoreunasta viistosti ylöspäin ohjaustaulun ja luukun väliseen rakoon.
- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

## Turvatoiminnot

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

## PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-käsiteltyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja.

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

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

# Ensimmäinen käyttökerta

## Miele@home

Uunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

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

## WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

## Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

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


## Miele-sovellus

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



## Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


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 ajankohtaan. Valitse siinä tapauksessa ohita. Katso tätä varten yhteydenmuodostamisohjeet kappaleesta Asetukset – Miele@home.
- Jos haluat muodostaa Miele@home-yhteyden heti, valitse sopiva yhteydenmuodostustapa.

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

## Päivämäärän asettaminen

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

## Kellonajan asettaminen

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

## Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.

# Ensimmäinen käyttökerta

## Uunin ensimmäinen kuumennus

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

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

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

Päävalikko tulee näkyviin.


- Valitse Toimintatavat .
- Valitse Kiertoilma Plus .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.


Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

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

## Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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





Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.




## Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli 	...   deutsch   english   ... Sijainti
Aika	Näyttö Päällä   Pois päältä*   Virran poiskytkentä yöksi Esitysmuoto Analoginen*   Digitaalinen Ajan näyttötapa 24 h*   12 h (am/pm) Aseta
Päivämäärä	
Valaistus	Päällä "Päällä" 15 s ajan* Pois päältä
Käynnistysruutu	Päävalikko* Toimintatavat Automaattiohjelmat Erikoisohjelmat Omat ohjelmat MyMiele
Näyttö	Kirkkaus  Näytön kontrasti Kirkas   Tumma* QuickTouch Päällä   Pois päältä*
Äänenvoimakkuus	Merkkiäännet  Painikeääni  Tervehdysmelodia Päällä*   Pois päältä

\* Tehdasasetus

# Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Yksiköt	Paino g*   lb   lb/oz Lämpötila °C*   °F
Pika. Mikroaalto	Teho Kesto
Popcorn	Kesto
Booster	Päällä* Pois päältä
Suosituslämpötilat	
Suositus Tehot	
Puhaltimen jälkikäynti	Aikaohjattu Lämpötilaohjattu*
Lähestymisanturi	Valo päälle lähestyttäessä Kypsennyksen aikana*   Aina päällä   Pois päältä Laite päälle lähestyttäessä Päällä   Pois päältä* Äänet hiljenevät lähestyttäessä Päällä*   Pois päältä
Turvallisuus	Käytönesto  Päällä   Pois päältä* Painikelukitus Päällä   Pois päältä*
Kalusteoven tunnistus	Päällä Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön Poista käytöstä Yhteyden tila Aseta uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä


\* Tehdasasetus

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
SuperVision	SuperVisionnäyttö Päällä   Pois päältä* Näytä valmiustilassa Päällä   Vain virhetilanteissa* Laitelista Näytä laite   Merkkiäänät
RemoteUpdate etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Oikeudellinen ilmoitus	Avoimen lähdekoodin lisenssit
Myymäälä	Messuasetus Päällä   Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laiteasetukset Omat ohjelmat MyMiele Suositustehot Suosituslämpötilat
Käyttötunnit (yhteensä)	

\* Tehdasasetus

# Asetukset

## 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 .

## Aika

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

## Päivämäärä

Aseta päivämäärä.


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

## Valaistus

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

## Käynnistysruutu

Tehdasasetuksena näyttöön tulee päävalikko aina, kun kytket 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 Aika | Näyttö | Päällä tai Virran poiskytkentä 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 Aika | Näyttö -asetus ei vaikuta siihen.

# Asetukset

## Äänenvoimakkuus

### Merkkiäänet

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

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

Merkkiäänien äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.



suurin äänenvoimakkuus



merkkiäänet on kytketty pois päältä

### Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänien voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.




suurin äänenvoimakkuus



painikeääni ei ole käytössä

### Tervehdysmelodia

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

## Yksiköt

### Paino

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

### Lämpötila

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

### Pika Mikroaalto

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 600 W ja kestoaika 1 minuutti.

- Teho

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

- Kesto

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

### Popcorn

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

Voit asettaa kestoksi enintään neljä minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

## Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

- Päällä  
Booster-toiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunin lämmitysvaiheessa. 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.

## Suosituslämpötilat

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

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

- Valitse haluamasi toimintatapa.


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

- Muuta suosituslämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.




Suosituslämpötilan muutos vaikuttaa samalla myös vastaavaan mikroaaltoja käyttävään toimintatapaan.

## Suositustehot

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

Voit muuttaa Mikroaalto  -toimintatavan ja yhdistettyjen toimintatapojen suositustehoja.

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

- Mikroaalto :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W
- MA + Paistoautomaatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , MA + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli :  
80 W, 150 W, 300 W

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

# Asetukset

## Puhaltimen jälkikäynti

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

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

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

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


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

## 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 .

## Laitte 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.

### 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.

# Asetukset

## 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.

- Ota käyttöön  
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on pois käytöstä.  
WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- Poista käytöstä  
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Kone pysyy yhdistettynä Miele@home-järjestelmään, WLAN-toiminto menee pois käytöstä.
- Yhteyden tila  
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.
- 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 kalusteununin 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.

## SuperVision

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

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

## SuperVisionnäyttö

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

## Näytä valmiustilassa

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

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

## Laitelista

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

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

# Asetukset

## RemoteUpdate etäpäivitys

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

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

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

### Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

## Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

## Ohjelmaversio

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

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

## Oikeudellinen ilmoitus

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

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

## Mymmälä

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, näytös-sä näkyy Messuasetus käytössä. Laite 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.


## Tehtasasetukset

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

## Käyttötunnit (yhteensä)


Valitsemalla Käyttötunnit (yhteensä) saat näkyviin uunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

# Ajastettu hälytys + Hälytyskello

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



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


## Hälytys-toiminnon käyttö


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


## Ajastetun hälytyksen asettaminen


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

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

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


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

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Ajastetun hälytyksen muuttaminen


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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

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

Muuttamasi ajastetun hälytyksen kellonaika tallentuu muistiin ja tulee näkyviin näyttöön.

## Ajastetun hälytyksen peruuttaminen


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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Ajastettu hälytys poistuu laitteen muistista.

## Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.



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


- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.


## Hälytyskellon asettaminen


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


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

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

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


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

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai haluamaasi näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

## Hälytysajan muuttaminen


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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi hälytysaika.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.

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

## Hälytysajan poistaminen

















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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse poista.
- Vahvasta valitsemalla Sulje.






Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

## Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Toimintatavat 		
Kiertoilma Plus 	160 °C	30–250 °C
Ylä-/Alalämpö 	180 °C	30–250 °C
Mikroaalto 	1000 W	80–1000 W
Mikroyhdistelmäuuni 	300 W	80–300 W
Mikroaalto + Kiertoilma Plus 	160 °C	30–220 °C
MA + Kiertoilmagrilli 	200 °C	100–200 °C
MA + Grilli 	3	1–3
MA + Paistoautomaattikka 	160 °C	100–200 °C
Tehopaisto 	170 °C	50–220 °C
Paistoautomaattikka 	160 °C	100–230 °C
Alalämpö 	190 °C	100–200 °C
Grilli 	3	1–3
Kiertoilmagrilli 	200 °C	100–220 °C
Eco-Kiertoilma 	190 °C	100–230 °C
Automaattiohjelmat 		



## Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Erikoisohjelmat 		
Sulatus	–	–
Kuivattaminen	60 °C	30–70 °C
Kuumennus	–	–
Astioiden lämmitys	80 °C	50–100 °C
Hiivataikinan kohotus	35 °C	30–50 °C
Matalalämpötilakypsennys	90 °C	80–120 °C
Lämpimänäpito	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Omat ohjelmat 		
Asetukset 		

# Mikroaaltokäyttö



## Toimintaperiaate

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

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


## Mikroaaltotoimintojen edut

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

Uuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääränlaisia varusteita tai käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi Mikroaalto  -toimintatapaa tai muita mikroaalloja käyttäviä toimintatapoja. Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös pienempien vuokien laskutilana.

## Astianvalintaohjeita


Jotta mikroaallot pääsevät elintarvikkeeseen, myös käytettävän astian täytyy läpäistä mikroaalloja. Mikroaallot läpäisevät posliinin, lasin, pahvin ja muovin, mutteivät metallia. Älä siksi käytä metallisia tai metallia sisältäviä astioita. Metallia heijastaa mikroaalloja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja mikroaallot eivät pääse imeytymään ruokaan.

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

 Vääränlaisien astioiden käyttö mikroaaltotoimintatapojen kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.


Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa uunia.

Käytä mikroaalloja käyttävien toimintatapojen kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat kuumennus- ja kypsennysaikoihin.

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

## Soveltuvat astiat


 Palavat materiaalit aiheuttavat tulipalovaaran.

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


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

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:


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





 Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

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

- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto 


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

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

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

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

# Mikroaaltokäyttö

 Metalliosat aiheuttavat tulipalovaaran.

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

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

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

- Laitteen **mukana toimitettu** ritilä sopii käytettäväksi vain toimintatapojen MA + Paistoautomatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , MA + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sekä kaikkien mikroaaltoja käyttämättömien toimintatapojen kanssa (jollekin kannatintasolle työnnettynä).
- Metalliset leivontavuoat leivonnaisten paistoon toimintatavoilla MA + Paistoautomatiikka , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , MA + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sekä toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja

- Kannettomat alumiinivuoat valmisruokien sulatukseen ja lämmittämiseen Elintarvikkeet lämpenevät tällöin vain ylhäältäpäin. Kun siirrä valmisruoat mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan, lämpö jakautuu tasaisemmin.

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheuttaa räätinää ja kipinöintiä.

Älä siksi aseta alumiinivuoakia ja -foliota ritilälle vaan lasiseen uunivuokaan. Alumiinivuoat ja -folio eivät saa ottaa kiinni uunitilan seiniin ja niiden ja seinien väliin täytyy jäädä vähintään 2 cm vapaata tilaa.


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

## Epäsopivat valmistusastiat

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

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

**Älä** käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

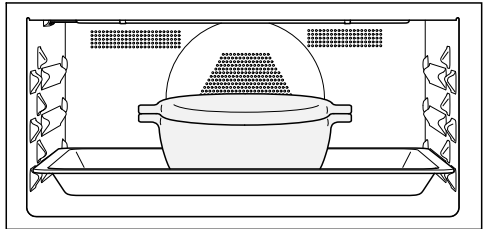
- Metalliset ritilät (laitteen mukana toimitettu ritilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Metalliaastiat
- Alumiinifolio  
Poikkeus: Kun sulatat, lämmität tai kypsennät esim. broileria tai muuta lihaa, jossa on eripaksuisia kohtia, voit peittää ohuimmat osat toiminnon loppuvaiheessa pienillä alumiinifolion palasilla. Näin ruoka sulaa/kypsyy tasaisesti.
- Metalliset pussinsulkimet, muoviset ja paperiset pussinsulkimet, joiden sisältä on metallilanka
- Muoviastiat, joissa on jäljellä osia alumiinisesta kannesta
- Kristallilasi
- Välineet ja astiat, joissa on metallipinnoitetta (kuten kultareunus tai kobolttinsininen koriste)
- Astiat, joissa on onttoja kahvoja tai nuppeja
- Melamiiniasiat  
Melamiini imee lämpöä ja kuumenee. Tarkista jo ostaessasi, mistä materiaalista muoviastia on valmistettu.


- Puuastiat  
Puun sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin puu kuivuu ja voi halkeilla.

## Astiatesti

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

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

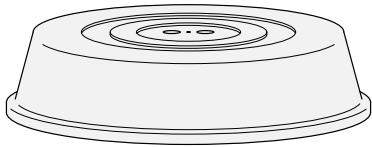


- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta tyhjä astia keskelle uunipannua.
- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa Mikroaalto .
- Valitse täysi teho (1000 W) ja aseta kestoksi 30 sekuntia.
- Käynnistä toiminto.
- Tarkkaile uunia koko astiatestin ajan.
- Avaa luukku välittömästi, jos havaitset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

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


# Mikroaaltokäyttö

## Mikrokupu






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

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

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

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





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


Käytä mikrokupua vain toimintatavan Mikroaalto  kanssa.


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

Käytä riittävän suuria astioita.

- **Älä** käytä kupua seuraavia elintarvikkeita lämmittäessäsi:

- Paneroidut tuotteet
- Elintarvikkeet, joihin haluat rapean pinnan, esimerkiksi lämpimät voileivät
- Elintarvikkeet, jotka aiot lämmittää toimintatavalla MA + Paistoautomaattika , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , MA + Grilli  tai MA + Kiertoilmagrilli 

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

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

- Kytke uunin virta päälle.
- Päivalikko tulee näkyviin.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse Toimintatavat .
- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kesto-aika tarvittaessa.

Voit muuttaa suositusarvoja myös jälkikäteen koskettamalla kyseistä arvoa tai valitsemalla Ajastin.

- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, hipaisupainikkeella OK.
- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, valitsemalla Aloitus.

Kaikissa toimintatavoissa näyttöön tulevat valitut arvot ja valmistustoiminto käynnistyy.

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

Mikroaaltojen tuotto pysähtyy heti, kun keskeytät valmistustoiminnon valitsemalla Seis tai avaat laitteen luukun. Voit jatkaa valmistustoimintoa valitsemalla Aloitus.

- Kun valmistustoiminto on päättynyt, valitse Lopeta tai Sulje (vaihtelee toimintatavan mukaan).
- 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
- Teho
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo
- Booster
- Esilämmitys
- Crisp function

## Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

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

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

# Käyttö

## Mikroaaltotehon muuttaminen

Voit muuttaa suositustehoa myös pysyvästi omien käyttötottumustesi mukaiseksi valitsemalla Asetukset | Suositustehot.

- Kosketa näytössä näkyvää mikroaaltotehoa.
- Muuta mikroaaltotehoa.
- Valitse Aloitus.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.

## Kestoajkojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kothotusaineen 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. Enimmäiskestoajaksi, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.

- Valmis klo

Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan

lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.

- Aloitus klo

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

■ Valitse ☺ tai Ajastin.

■ Aseta haluamasi ajat.

■ Vahvista valitsemalla OK.

## Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

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

■ Kosketa haluamaasi aikaa ja muuta sitä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

## Asetettujen kestoajkojen poistaminen

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

■ Kosketa haluamaasi aikaa.

■ Valitse poista.


■ Vahvista valitsemalla OK.

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

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



## Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto

Voit toimintatapaa Mikroaalto  käyttäessäsi keskeyttää valmistustoiminnon ja pysäyttää kestoajan kulumisen.

Valmistustoiminnon aikana näytön oikeassa alakulmassa näkyy Seis.

- Valitse Seis.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kestoajaka pysähtyy.

Aloitus näkyy vihreällä pohjalla.

- Valitse Aloitus.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.

## Valmistustoiminnon lopettaminen

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

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

- Valitse Lopeta.

Päävalikko tulee näkyviin.

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

- Valitse Lopeta.

Lopetetaanko kypsennystoiminto? tulee näkyviin.

- Valitse kyllä.

Päävalikko tulee näkyviin.

## Uunin esilämmitys

Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.




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

Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun 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 fileetä toimintatavalla Kiertoilma Plus  tai Ylä-/Alalämpö 
- Lyhyen paistojen (enint. 30 minuuttia) vaatuvia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/Alalämpö  (ilman Booster-toimintoa)

# Käyttö

## Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/Alalämpö 
- Paistoautomaattikka 
- Mikroaalto + Kiertoilma Plus 
- MA + Paistoautomaattikka 

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

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

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

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

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

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

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

## ■ 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 kuluu vasta, kun asettamasi lämpötila on saavutettu ja olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin.

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

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

## Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

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

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

- Avaa vetovalikko.

Esilämmitys näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

- Valitse Esilämmitys.

Esilämmitys näkyy oranssina.

- Sulje vetovalikko.

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

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

## Crisp function

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

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

## Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

Voit käyttää toimintoa Crisp function kaikkien toimintatapojen kanssa, mutta se on kytkettävä päälle jokaista valmistuskertaa 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 valkoisella pohjalla.

- Valitse Crisp function.

Crisp function näkyy oranssina.

- Sulje vetovalikko.

Toiminto Crisp function on nyt kytketty päälle.

## Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan symbolia.
- Jos olet asettanut kestoajan, vahvista ilmoitus Keskeytetäänkö toiminto? valitsemalla kyllä.
- Valitse uusi toimintatapa.


Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

- Aseta arvot kyseistä valmistustoimintoa varten ja vahvista valitsemalla *OK*.

# Pika Mikroaalto ja Popcorn


Näitä toimintoja voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.  
Käytä aina lasista uunipannua.

## Pika Mikroaalto


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

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 600 W ja kesto aika 1 minuutti.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .  
Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kesto-aikaa asteittain.

Kuluva aika näkyy näytössä.


Voit keskeyttää toiminnon milloin vain valitsemalla Seis tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla hipaisupainiketta .

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

- Valitse Sulje.


Päävalikko tulee näkyviin.

## Popcorn


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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kuluva aika näkyy näytössä.

Voit keskeyttää toiminnon milloin vain valitsemalla Seis tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla hipaisupainiketta .

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

Älä poistu uunin luota valmistustoiminnon aikana ja noudata pakkauksen ohjeita.


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

- Valitse Sulje.

Päävalikko tulee näkyviin.

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

## Ryhmät

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

## Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.


Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissä.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

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

## Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmisttaessasi ruokaa automaattiohjelmissä. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Joissakin automaattiohjelmissä uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin kellonaikaan.
- Joissakin automaattiohjelmissä ruokiin täytyy jonkin ajan kuluttua lisätä nestettä. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidentä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.
- Paistolämpömittaria käytettäessä kesto-aika määräytyy tuotteen sisälämpötilan mukaan.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatkopaistaminen. Tällöin uuni kypsentää tai paistaa tuotetta vielä 3 minuuttia perinteisillä lämmitystavoilla.

# Automaattiohjelmat

---

## 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 .

Löydetyt ryhmät ja automaattiohjelmat tulevat näkyviin.

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

Automaattiohjelma käynnistyy.




■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötavoista:

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

## Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

- Käytä jotain seuraavista toimintatavoista tai erikoisohjelmista:
  - Erikoisohjelmat  | Sulatus  
Valitse ryhmä ja anna elintarvikkeen paino.
  - Toimintatavat  | Mikroaalto   
Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.



**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


- Anna pakasteiden sulaa ilman pakkausta suoraan lasisella uunipannulla.
- Käytä lintujen sulatukseen lasista uunipannua, jonka päälle olet asettanut ritilän. Näin sulatettava tuote ei seiso sulamispöydässään.
- Lihan, lintujen ja kalan ei tarvitse sulaa kokonaan ennen kypsentämistä. Riittää, kun tuotteiden pinta sulaa. Pinta on tällöin sen verran pehmentynyt, että mausteet imeytyvät siihen.

# Erikoisohjelmat

## Sulatus-erikoisohjelman käyttö

Tämä ohjelma on kehitetty pakasteiden hellävaraista sulatusta varten.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Sulatus.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi ryhmä.
- Aseta pakasteen paino.


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

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Vinkkejä


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

## Mikroaalto-toimintatavan käyttö

Vaihtoehtoisesti voit käyttää sulatukseen myös toimintatapaa Mikroaalto . Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.




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




Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

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



## Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

Sulatettava tuote	Määrä	 [W]	 [min]	 [min] <sup>1</sup>
Voi	250 g	80	8–10	5–10
Maito	1000 ml	450	12–16	10–15
Kuivakakku (3 viipaletta)	n. 300 g	150	4–6	5–10
Marjapiirakka (3 palaa)	n. 300 g	150	6–8	10–15
Tosca-kakku (3 palaa)	n. 300 g	150	6–8	5–10
Kerma-, kreemikakku (3 palaa)	n. 300 g	80	4–4:30	5–10
Hiiva- tai lehtitaikinaleivonnaiset (3 kpl)	n. 300 g	150	6–8	5–10

 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika


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

# Erikoisohjelmat






## Kuivattaminen




Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.


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

- Valmistele kuivattavat tuotteet: kuori ja pilko ne tarvittaessa ja poista mahdolliset kivet tai siemenkodat.
- Levitä kuivattavat tuotteet koon mukaan tasaisesti rutilälle tai lasiselle uunipannulle niin, etteivät ne mene päällekkäin.
- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+2. Jos käytät rutilää ja lasista uunipannua, aseta uunipannu rutilän alapuolelle.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Kuivattaminen.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kuivausaika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- Kääntelee lasisessa uunipannussa kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.


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

-  erikoisohjelma/toimintatapa,
- 🌡️ lämpötila, 🕒 kuivausaika,
-  erikoisohjelma Kuivattaminen,
-  toimintatapa Ylä-/Alalämpö

\* Kuivaa yrttejä vain lasisessa uunipannussa kannatintasolla 2 ja käytä toimintatapaa Ylä-/Alalämpö , sillä erikoisohjelmassa Kuivataminen puhallin kytkeytyy päälle.

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

## Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.


- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

## Kuumennus

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.


 Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

Voit käyttää paistolämpömittaria, jos haluat kuumentaa ruoan asteentarkasti.


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

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta.

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

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


# Erikoisohjelmat

## Kuumennus-erikoisohjelman käyttö

Tämä ohjelma on tarkoitettu elintarvikkeiden lämmittämiseen.


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

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

- Aseta lämmitettävä ruoka peitettynä lasiseen uunipannuun.
- Valitse Erikoisohjelmat .
- Valitse Kuumennus.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

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

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.


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

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




Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

## Vinkkejä

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

## Lämmitys toimintatavalla Mikroaalto

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

 mikroaaltoteho /  kesto aika /  tasausaika

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

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


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

# Erikoisohjelmat

## Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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




Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

## Hiivataikinan kohotus


Tämä ohjelma on tarkoitettu hiivataikinan kohotukseen.

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

## Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa useita tunteja.

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

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

## Matalalämpötilakypsennys

Valmistustapa Matalalämpötilakypsennys on ihanteellinen nopeasti kypsyvien nautan-, sian-, vasikan- tai lampaanlihapalojen asteentarkkaan kypsentämiseen.

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.


- Käytä hyvin riippunutta vähärasvaista lihaa, jossa ei ole jäniteitä 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 tarjoiluun asti. Se ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Tarjoile liha lämmitetyiltä lautasilta erittäin kuuman kastikkeen kanssa, jottei se jäähydi liian nopeasti. Liha on kypsennyksen jälkeen juuri sopivan lämmintä nautittavaksi.

## Matalalämpötilakypsennys-erikoisohjelman käyttö

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

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

 Kuumien pintojen aiheuttama pa- lovammojen vaara.

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 työnät kätesi kuu- maan uunitilaan.

- Kun näyttöön tulee teksti Kiinnitä pais- tolämpömittari ja työnä kypsennettävä uuniin, aseta liha ritilälle ja työnä pais- tolämpömittari lihaan siten, että läm- pömittarin metallikärki on kokonaan paistin keskiosan sisällä.
- Sulje luukku.



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


# Erikoisohjelmat

## Toimintatavan Ylä-/Alalämpö käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä lasista uunipannua, jonka päälle olet asettanut rutilän. Kytke esilämmityksen ajaksi Booster-toiminto pois päältä.

- Työnnä lasinen uunipannu rutilän kanssa kannatintasolle 1.
- Valitse Toimintatavat .
- Valitse toimintatapa Ylä-/Alalämpö  ja aseta lämpötilaksi 100 °C.
- Avaa vetovalikko ja kytke Booster-toiminto pois päältä.
- Esilämmitä uunia, lasista uunipannua ja rutilää n. 10 minuutin ajan.
- Ruskista liha uunin esilämpenemisajana joka puolelta kuumassa pannussa keittotasolla.

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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

- Aseta ruskistamasi liha rutilälle.
- Alenna tarvittaessa lämpötilaa (ks. kappale Kypsennystaulukot).
- Paista liha valmiiksi.




## Kypsennys

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

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

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

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




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

Käytä mahdollisuuksien mukaan paistolämpömittaria, jos haluat kypsentää ruoan asteentarkasti (ks. kappale Lihan paistaminen – Paistolämpömittari).

Aseta sisälämpötila:





- Kala: vähintään 70 °C
- Linnut: vähintään 85 °C

## Vinkkejä

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

# Erikoisohjelmat

## Kypsennys toimintatavalla Mikroaalto

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

 paino,  kesto,  tasausaika

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

## Umpioiminen



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.



Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.



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


Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

## Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu enintään 5 tölkillä, joiden vetoisuus on 0,5 l.


Käytä vain nimenomaan umpioimiseen tarkoitettuja tölkkejä:

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

- Käytä vain täysin ehjiä tölkkejä ja kumirenkaita.
- Huuhtelee tölkit ennen umpiointia kuumalla vedellä ja täytä ne enintään 2 cm päähän reunasta.
- Puhdista tölkkien reuna täytön jälkeen puhtaalla liinalla ja kuumalla vedellä.
- Sulje tölkit vain läpinäkyvällä teipillä. Älä käytä metallisia sulkimia, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .
- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja nosta tölkit uunipannun päälle.

# Erikoisohjelmat

## Kiertoilma Plus -toimintatavan käyttö

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



Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


## Hedelmien ja kurkkujen umpiointi


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

## Vihannesten umpiointi


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

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

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

## Mikroaalto -toimintatavan käyttö

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



Alenna mikroaaltotehoa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


## Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

## Vihannesten umpiointi


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

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

 mikroaaltoteho ja umpiointiaika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 jälkikuumentusaika

## Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

## Pakastetuotteet/Valmisruoat

### Vinkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

### Vinkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

- Kypsennä tällaiset pakasteet lasisessa uunipannussa, johon olet asettanut leivinpaperin.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.
- Kääntelee paistettavia tuotteita välillä.

### Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus



Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

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

# 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 käynnistääksesi.

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

## Valintojen lisääminen

Voit lisätä MyMieleen jopa 20 valintaa.

- Valitse MyMiele  .
- Valitse Valinnan lisääminen.

Voit lajitella valinnat seuraavien alaotsikoiden alle:



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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valitsemasi alaotsikko ja sen symboli tulevat luetteloon.



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

## Valintojen poistaminen

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

Kyseinen valinta poistuu luettelosta.

## Valintojen siirtäminen

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

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

- Siirrä valinta.

Kyseinen valinta siirtyy valitsemaasi kohtaan.

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

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


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

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

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

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

## Omien ohjelmien laatiminen

■ Valitse **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 **Kannatintason** määritys.
- 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.

# Omat ohjelmat


## Omien ohjelmien käynnistys

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

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

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


Ohjelma käynnistyy heti tai asettamasi ajankohtana.

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

- Kun ohjelma on päättynyt, valitse Sulje.

## Kypsennysvaiheiden muuttaminen


Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.


- Valitse Omat ohjelmat .
  - Kosketa muutettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
  - Valitse muuta.
  - Valitse kypsennysvaihe, jota haluat muuttaa, tai valitse Lisää, jos haluat lisätä kypsennysvaiheen.
  - Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.
  - Jos haluat käynnistää muuttamasi ohjelman muuttamatta sitä, valitse käynnistä.
  - Kun olet muuttanut kaikki haluamasi asetukset, valitse tallenna.
- Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.
- Vahvista valitsemalla OK.

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



## Omien ohjelmien nimeäminen uudelleen


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

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon 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.

# Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

## Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kestoaja. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Vältä vaaleita ohutseinäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuokia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raa'aksi.
- Leipävuokat ja muut pitkänmalliset vuokat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Kun paistat ranskanperunoita, peruna-kuorukoita tai vastaavia, vuoraa lasinen paistovuoka leivinpaperilla.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

### Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeammassa lämpötilassa kestoaja toki lyhenee, mutta tuote saattaa saada epätasaisesti väriä ja jopa jäädä keskeltä raa'aksi.

### Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kostea taikinaa, leivonnainen on kypsä.

## Vinkkejä toimintatavan valintaan


Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

### Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

### Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

## Ylä-/Alalämpö -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat parhaiten leivontavuoat, jotka on valmistettu himmeästä ja tummasta pelistä, tummasta emalista, tummennetusta 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 vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1.
- Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.

## Tehopaisto -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

**Älä** käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1.

## Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö


Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

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

## Mikroaalto + Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

Tämän toimintatavan käyttö lyhentää kestoaikaa.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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

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

# Lihan paistaminen

## Neuvoja paistamiseen

- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispanna. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pusipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniivipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoaajan 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 paistoaajan loppumista.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

### Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeimmissa lämpötiloissa liha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsyy.
- 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 ritilällä, valitse 20 °C alempi lämpötila kuin paistaessasi kannellisessa astiassa.

### Keston valinta

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


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


## Vinkejä

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

## Vinkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

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



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


## Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

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

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

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

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

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

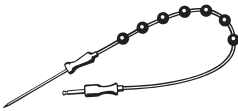
Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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

# Lihan paistaminen

## 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 kuuluu paistolämpömittaria käytettäessä yhtä pitkä aika kuin ilman sitä.

### Paistolämpömittarin käyttömahdollisuksia

Joissakin automaattiohjelmissa ja erikoisohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria.

Voit käyttää paistolämpömittaria myös omissa ohjelmissasi sekä seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Paistoautomaatiikka 
- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/Alalämpö 
- Mikroaalto 
- MA + Paistoautomaatiikka 
- Mikroaalto + Kiertoilma Plus 

### Tärkeitä ohjeita käyttöön

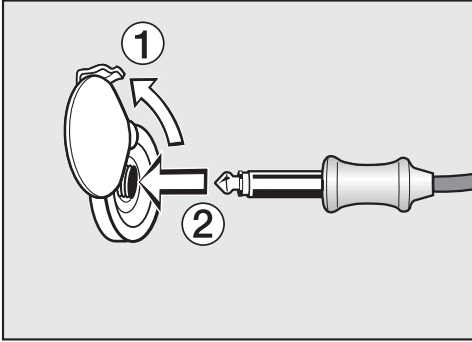
- Voit valmistaa lihan padassa tai toimintatavan mukaan myös ritilällä tai lasisessa uunipannussa.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään siten, että sen lämpötila-anturi osuu suunnilleen lihan keskiosaan.
- Kun valmistat lintupaistia, työnnä paistolämpömittarin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

### 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).

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

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

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

# Grillaus



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

## Vinkkejä grillaukseen



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

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

### Lämpötilan valinta

Toimintatavoissa Kiertoilmagrilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sinun täytyy valita lämpötila.

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

### Grillaustehon valinta

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

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



## Keston ☺ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Grillaa paksumpia tuotteita n. 7–9 minuuttia kummaltakin puolelta.
- Grillaa kylkirullaa n. 10 minuuttia halkaisijan cm:ä kohti.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- **Tarkista kypsyyssaste** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.

### - verinen/rosé

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

### - medium

Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.

### - kypsä

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

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

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla. Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.

Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata grillaustaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

## Kiertoilmagrilli - tai MA + Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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


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

## Grilli - tai MA + Grilli -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat ohuiden tuotteiden grillaukseen ja gratinointiin.


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

## Puhdistus ja hoito

 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.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa uunia.

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

Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistaa mikroaaltosäteilylle.

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

Kosmetiikkatuotteet, etenkin aurinkovoiteet, sekä käsidesi voivat aiheuttaa pysyviä laikkuja himmeisiin lasipintoihin. Jos tällaisia aineita joutuu himmeille lasipinnoille, poista jäämät välittömästi lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja puhtaalla mikrokuituliinalla.

### Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

- soodaa, alkalia, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
  - kalkkia irrottavia puhdistusaineita laitteen etupintaan
  - hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai hankauskiviä
  - liuottimia sisältäviä puhdistusaineita
  - ruostumattoman teräksen puhdistusaineita
  - astianpesukoneen pesuaineita
  - lasinpuhdistusaineita
  - keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita
  - hankaavia kovia sieniä tai harjoja (kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausainejäämiä)
  - ihmiesieniä (taikasieniä)
  - teräviä metallikaapimia
  - teräsvillaa
  - pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä
  - uuninpuhdistusaineita \*
  - teräslankapalloja
- \* Käyttö sallittu vain vaikean lian poistamiseen PerfectClean-emalipinnoilta

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.

Vain lasinen uunipannu kestää pesun astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

## Normaalien likaantumien poisto

Uunin sisäosiin päässyt neste vahingoittaa laitteen toimintaa.

Älä käytä uunitilan puhdistuksessa liian märkää riepua, ettei laitteen sisäosiin pääse vettä uunitilan aukkojen kautta.

## Normaalien likaantumien poisto

- Puhdista normaali lika heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä. Tämä on erityisen tärkeää, kun puhdistat PerfectClean-pinnoitettuja osia, sillä pesuainejäämät voivat heikentää niiden tarttumattomuusominaisuuksia.

- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

## Paistolämpömittarin puhdistus

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

Puhdista paistolämpömittari pelkällä kostealla liinalla.

## Pinttyneen lian poisto

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

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

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

## Uuninpuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

## Puhdistus ja hoito

- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

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

### Ylälämpö-/grillivastuksen laskeaminen alas

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

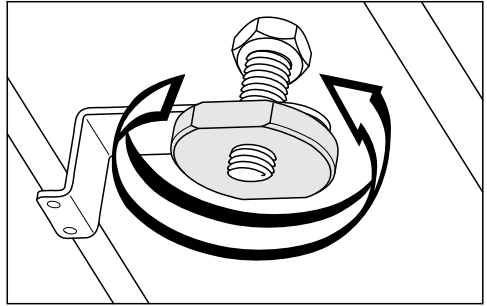
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjaa.

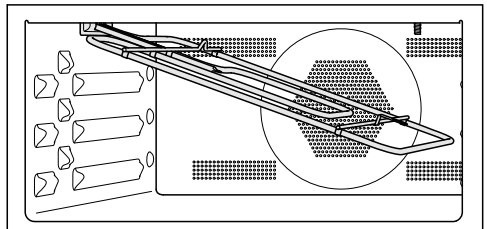
Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyöhe uunitilan pohjalle.



- Avaa mutteri.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkeinoin alas.



- Laske ylälämpö-/grillivastus varovasti alas.

Uunitilan katto voi vahingoittua.

Älä käytä uunitilan katon puhdistukseen astianpesusienen karkeaa puolta.

Uunitilan led-valaisin voi vahingoittua.

Vältä sen turhua puhdistamista.

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



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






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

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



Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Näyttö pysyy pimeänä.</b>	<p>Olet valinnut asetuksen Aika   Näyttö   Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytkettyä 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 asetetus Aika   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>Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.</b>	<p>Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Asetukset   Äänenvoimakkuus   Merkkiäänet.</li> </ul>
<b>Uuni ei kuumene.</b>	<p>Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset   Myymälä   Messuasetus   Pois päältä.</li> </ul>

# Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Luukku ei avaudu, kun painat hipaisupainiketta .</b>	<p>Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainike  ei reagoi, kun uunin virta on pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö   QuickTouch   Päällä.</li></ul>
	<p>Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.</li><li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele-huolto paikalle.</li><li>■ Jos sinun on saatava luukku auki esim. siksi, että uunissa on vielä ruokaa, avaa se mukana toimitetulla avausvivulla. Työnnä avausvipu luukun ulkoreunasta viistosti ylöspäin ohjaustaulun ja luukun väliseen rakkoon. Vaihtoehtoisesti voit tarttua käsillä luukun reunoista ja vetää sitä, kunnes se avautuu.</li></ul>
<b>Valmistustoiminnon käynnistäminen ei onnistu.</b>	<p>Uuniluukku voi olla auki, jolloin mikroaaltoja käyttävät toiminnot eivät käynnisty.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että luukku on kunnolla kiinni.</li></ul>
	<p>Et ole valinnut mikroaaltotehoa tai kestoaikaa käytäessäsi mikroaaltotoimintoa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon ja valmistusajan.</li></ul>
	<p>Et ole valinnut kaikkia tarvittavia asetuksia, kun olet valinnut toimintatavan, jossa mikroaallot on yhdistetty johonkin muuhun toimintatapaan.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon, keston ja lämpötilan.</li></ul>

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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
	Lähestymisanturi on otettu pois käytöstä. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Muuta lähestymisanturin asetusta kohdassa Asetukset   Lähestymisanturi.</li> </ul>
	Lähestymisanturi on rikki. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Mielen huoltoon.</li> </ul>
	Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.</li> <li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.</li> </ul>
	Jos näyttökään ei reagoi, ohjausjärjestelmässä on toimintahäiriö. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.</li> </ul>
<b>Käytönesto  tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.</b>	Käytönesto  on kytketty päälle. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voit ottaa käytöneston pois päältä yhtä käyttökertaa varten koskettamalla symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.</li> <li>■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Turvallisuus   Käytönesto    Pois päältä.</li> </ul>
<b>Näytössä näkyy Sähkökatko -toiminto keskeytynyt.</b>	Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi. <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 12:00.</b>	Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.</li> </ul>


# Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Näytössä näkyy</b> Enimmäiskäyttöaika saavutettu.	Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vahvista valitsemalla OK.</li> </ul> Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.
<b>Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitsematon virhekoodi tulevat näyttöön.</b>	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>
<b>Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa</b> Mikroaalto  , <b>uunista ei kuulu käyntiääntä.</b>	Kyseessä ei ole häiriö! Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto  , luukun turvakytin kytkee mikroaallot pois päältä ja kylmäilmapuhaltimen pienemmälle kierrosnopeudelle.
<b>Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.</b>	Kun uunin toiminta on päättynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
<b>Kun käytät mikroaaltotoimintoja, uunista kuuluu epätavallisia ääniä.</b>	Olet käyttänyt metallia sisältäviä astioita mikroaaltotoimintojen kanssa. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, ettei uunissa ole metallia sisältäviä astioita, jotka aiheuttavat kipinöintiä (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).</li> </ul>
	Olet peittänyt elintarvikkeen alumiinifoliolla käyttäessäsi mikroaaltotoimintoja. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poista alumiinifolio uunista.</li> </ul>
	Olet käyttänyt ritilää mikroaaltotoimintojen kanssa. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä mikroaaltotoimintojen kanssa ainoastaan lasista uunipannua.</li> </ul>
<b>Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.</b>	Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta takaisin päälle.</li> </ul>
<b>Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitettussa ajassa.</b>	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.</li> </ul>
	Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai muniä, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.</li> </ul>



Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.</b>	<p>Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.</li> </ul> <p>Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämääsi uunin toimintatapaan. Vaaleat, kiiltävät, ohutseinämäiset vuoat eivät sovellu kovin hyvin. Ne heijastavat uunin säteilemää lämpöä. Tällöin lämpö pääsee leivonnaiseen huonommin, minkä vuoksi se ruskistuu epätasaisesti tai huonosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä himmeitä, tummia vuokia.</li> </ul>
<b>Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , ruoka ei ole valitsemasi ajan kuluttua vielä tarpeeksi lämmintä tai kypsää.</b>	<p>Olet keskeyttänyt mikroaaltotoiminnon, mutta et ole jatkanut sitä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä.</li> </ul> <p>Olet valinnut mikroaaltoja käyttäessäsi liian lyhyen kestoajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltotehoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä pitempi kesto aika.</li> </ul>
<b>Elintarvike jäähtyy liian nopeasti, kun olet lämmittänyt tai kypsäntänyt sen mikroaaltotoiminnolla.</b>	<p>Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin elintarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos lämmität elintarviketta suurella mikroaaltoteholla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta olla keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tasausaikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista, esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lautasella.</li> </ul>
<b>Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.</b>	<p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   "Päällä" 15 s ajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetukset Valaistus   Päällä.</li> </ul>

## Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<b>Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkeydy päälle.</b>	Olet valinnut asetuksen Valaistus   Pois päältä. ■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi. ■ Valitse halutessasi asetus Valaistus   Päällä tai "Päällä" 15 s ajan.
	Uunivalaisin on rikki. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

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

## **Yhteydenotto häiriötilanteissa**

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

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta [www.miele.fi/huolto](http://www.miele.fi/huolto).  
Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

## **Takuu**

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

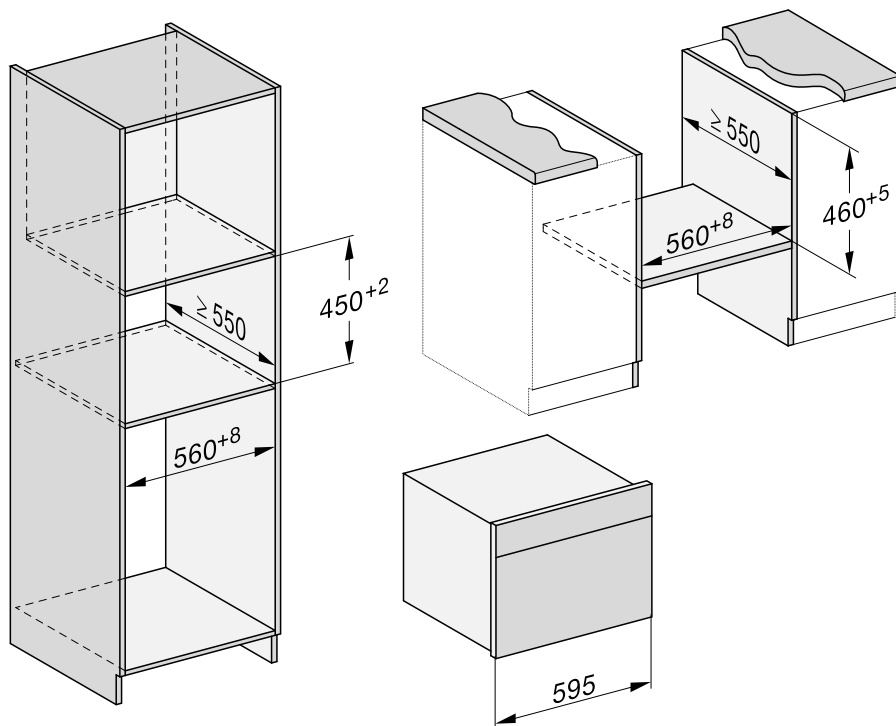
# Asennus

## Sijoitusmitat

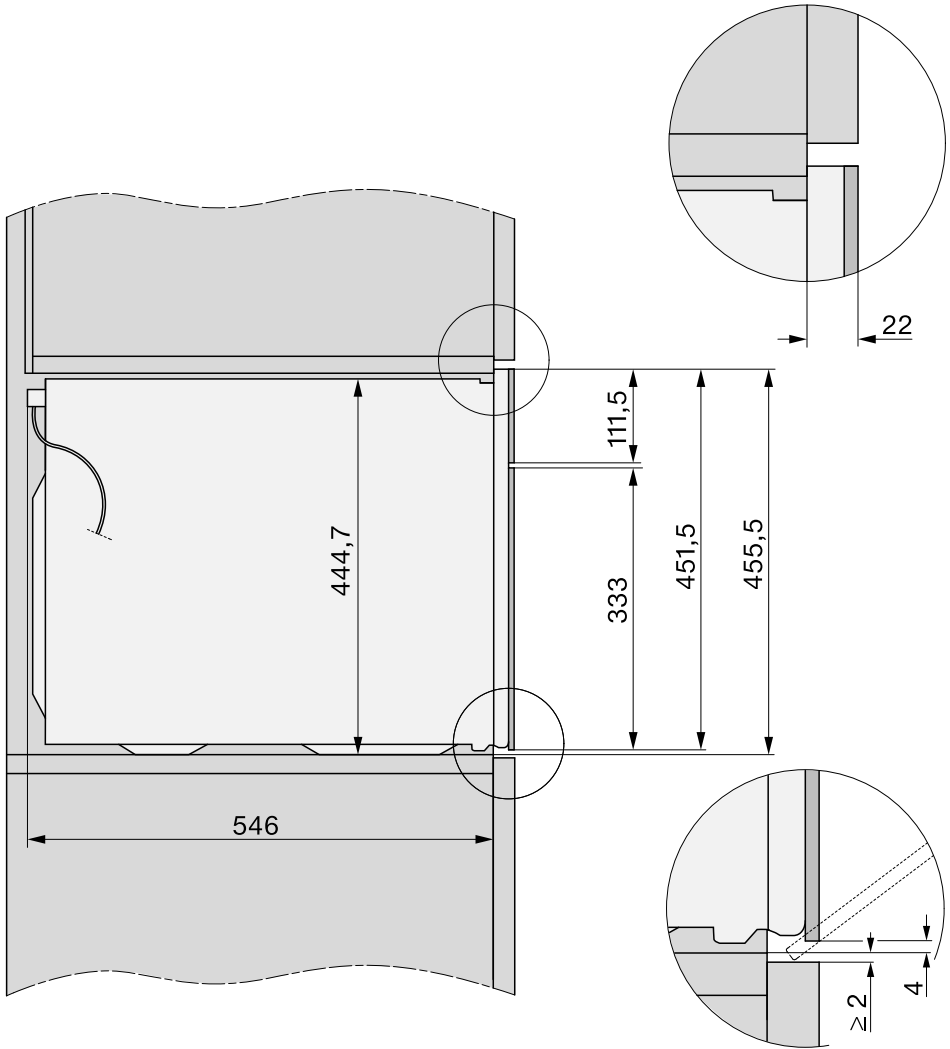
Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

### Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

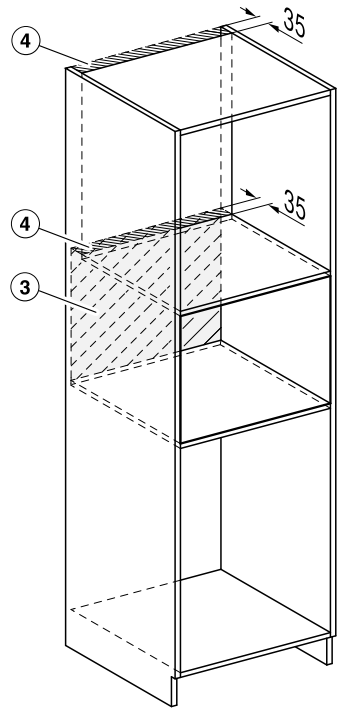
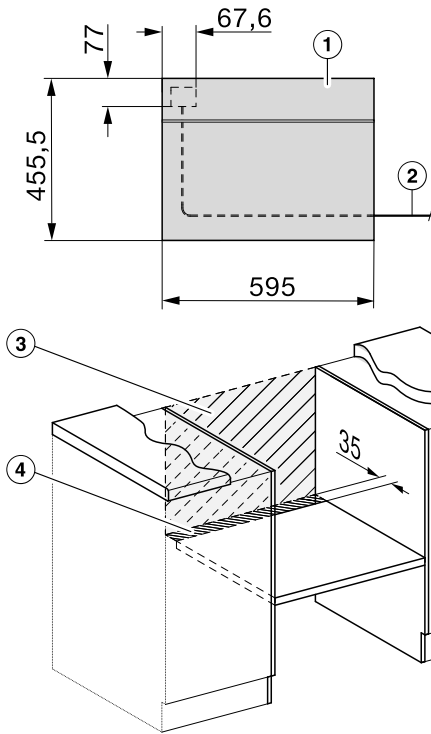


## Näkymä sivulta



# Asennus

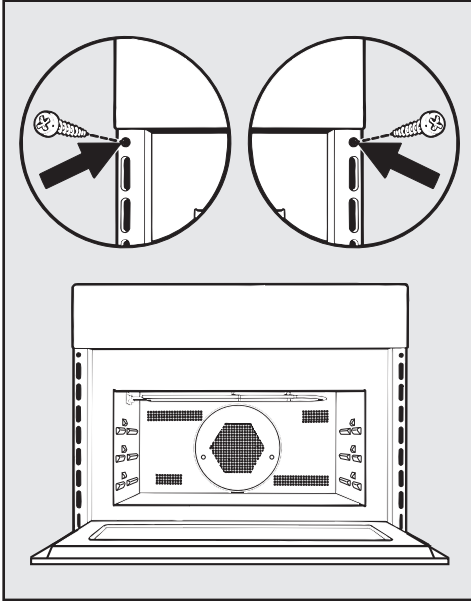
## Liitännät ja ilmankierto




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

## Uunin asennus

- Liitä uuni sähköverkkoon.
- Työnnä uuni sijoituskaappiin ja suorista se.
- Liitä uunin pistotulppa pistorasiaan.



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

## Sähköliitäntä

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

Pistorasia on suojattava vähintään 16 A sulakkeella.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

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

























## Asennus










---

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 soveltaismissäännöissä kuvatulla tavalla.



## Kakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Muffinit		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Small Cakes (1 lasinen uunipannu)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Small Cakes (2 lasista uunipannua)*		140	–	2+3	35–45	–
Hiekkakakku (leipävuoka, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Kuivakakku (rengasvuoka/korkea rengasvuoka, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Tiikeri-, pähkinäkakku (leipävuoka, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Tiikeri-, pähkinäkakku (rengasvuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Marjapiirakka (1 lasinen uunipannu)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

 toimintatapa,  lämpötila,  mikroaaltoteho,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

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

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

# Paistotaulukot

## Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]			[min]	CF
Pikkuleivät (1 lasinen uunipannu)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Pursotetut pikkuleivät (1 lasinen uunipannu)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Pursotetut pikkuleivät (2 lasista uunipannua)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Juustokakku (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Amerikkalainen Apple Pie (irtopohjavuoka, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Omenakakku taikinakuorella (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Rahkatäytteinen marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Hedelmä-rahkapiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	50–60	–
Makea murotaikinapiirakka (1 lasinen uunipannu)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

toimintatapa, lämpötila, Booster, kannatintaso, aika, CF Crisp function, Kiertoilma Plus, Ylä-/Alalämpö, Tehopaisto, ✓ päällä, – pois

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

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

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

## Hiivataikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	CF
Itävaltalainen Gugelhupf-kakku (korkea rengasvuoka, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Stollen-pitko (1 lasinen uunivuoka)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
(Hedelmä)murupiiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Marjapiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Omenataskut/kierrepullat (1 lasinen uunipannu)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Vaalea leipä (ilman vuokaa) (1 lasinen uunipannu)		180–190	–	2	35–45	–
Vaalea leipä (leipävuoka, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Täysjyväleipä (leipävuoka, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Hiivataikinan kohotus (kulho)		30	–	1	30	–

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso, aika, CF Crisp function, Kiertoilma Plus, Ylä-/Alalämpö, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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











## Rahka-öljy-taikina









Leivonnaiset/kakut (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	CF
Marjapiirakka (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Omenataskut/kierrepullat (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	20–30	–

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

# Paistotaulukot

## Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Sokerikakkupohja (2 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Sokerikakkupohja (4 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Sienikakkupohja (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Sokerikakkulevy (1 lasinen uunipannu)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–













 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Ylä-/Alalämpö,  Kiertoilma Plus,  päällä, – pois









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

<sup>1</sup> Yleensä kannattaa valita paistotaulukossa ilmoitettu alin lämpötila ja kokeilla ruokien kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.

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

## Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Tuulihatut (1 lasinen uunipannu)		160–170		2	30–40	–
Lehtitaikinataskut (1 lasinen uunipannu)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Macaronit (1 lasinen uunipannu)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Marengit (1 lasinen uunipannu, 6 kpl à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö,  päällä, – pois

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

## Suolaiset piirakat ja paistokset

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]			[min]	CF
Suolainen piirakka (1 lasinen uunipannu)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Sipulipiirakka (1 lasinen uunipannu)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, hiivataikina (1 lasinen uunipannu)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Pizza, rahka-öljytaikina (1 lasinen uunipannu)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Lämpimät voileivät* (ritilä)		3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä lasisen uunipannun päällä)		3	–	2	5–9	–
Grillikasvikset (ritilä lasisen uunipannun päällä)		3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–

toimintatapa, lämpötila, Booster, kannatintaso, aika, CF Crisp function, Ylä-/Alalämpö, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, Tehopaisto, Kiertoilma Plus, Grilli, Kiertoilmagrilli, ✓ päällä, – pois

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

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


















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











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

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

# Paistotaulukot

## Naudanliha

Tuote (varuste)		 [°C]		 3	 [min]	 [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 2	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Naudan sisäfilee, noin 1 kg <sup>1</sup>	 2	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	65–75	45–48
Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	70–80	54–57
Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	110–120	63–66
Paahtopaisti, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	40–50	45–48
Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	75–85	54–57
Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	110–120	63–66
Hampurilaispihvit <sup>*1</sup>	 3	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Lihapyörykät <sup>1</sup>	 3	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö,  erikoisohjelma Matalalämpötilakypsennys,  Grilli, ✓ päällä, – pois

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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

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

## Vasikanliha

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup>	[min]	[°C]
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Vasikanfilee, n. 1 kg (lasinen uunipannu)		180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Vasikanfilee “rosé”, n. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	50–60	45–48
Vasikanfilee “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	80–90	54–57
Vasikanfilee “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	85–95	63–66
Vasikanseläke, “rosé”, n. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	80–90	45–48
Vasikanseläke, “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	120–130	54–57
Vasikanseläke, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>		95–100	–	1	140–150	63–66

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup> kannatintaso, aika, sisälämpötila, Kiertoilma Plus, Ylä-/Alalämpö, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, erikoisohjelma Matalalämpötilakypsennys, ✓ päällä, – pois

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
















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







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

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

# Paistotaulukot

## Porsaanliha

Tuote (varuste)						
	[°C] + [W]	[°C]		[min]	[°C]	
Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Porsaanpaisti, jossa silavakerros, n. 2 kg (yleispannu)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Porsaan sisäfilee, n. 350 g (ritilä lasisen uunipannun päällä)	 <sup>2</sup>	95–100	–	1	60–120	60–75
Kassler, n. 1 kg (lasinen uunipan- nu)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Jauhelihamureke, n. 1 kg (lasinen uunipannu)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Aamiaispekoni (ritilä lasisen uu- nipannun päällä)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Grillimakkara (ritilä lasisen uu- nipannun päällä)	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup> kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  MA + Paistoautomaattikka,  Ylä-/Alalämpö,  erikoisohjelma Matalalämpötilakyp-  
senitys,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus,  Grilli, ✓ päällä, – pois

- <sup>1</sup> Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.
- <sup>2</sup> Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- <sup>3</sup> Valitse ilmoitettu grillausteho.
- <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> Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- <sup>7</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.



## Lammas, riista

Tuote (varuste)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup>	[min]	[°C]
Lampaanviulu luineen, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Lampaanselykset ilman luita (riittävä lasisen uunipannun päällä)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
		95–100	–	1	35–90	53–68
Saksanhirviseläke ilman luita (yleispannu)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Kauriin seläke ilman luita (lasinen uunipannu)	<sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Villisian kinkku ilman luita, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

toimintatapa, lämpötila, Booster, <sup>3</sup> kannatintaso, aika, sisälämpötila, MA + Paistoautomaatiikka, Ylä-/Alalämpö, erikoisohjelma Matalalämpötilakypsennys, Paistoautomaatiikka, ✓ päällä, – pois

















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










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

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

# Paistotaulukot

## Linnut, kala

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomatiikka,  MA + Paistoautomatiikka,  Kiertoilmagrilli,  MA + Kiertoilmagrilli,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö, ✓ päällä, – pois

\* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60705 mukaisia.


















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










<sup>2</sup> Kytke Crisp function päälle.

<sup>3</sup> Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.

<sup>4</sup> Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.

## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia














Kokeiluruoka (varuste)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
Small Cakes (1 lasinen uunipannu <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Small Cakes (2 lasista uunipannua <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Pursotetut pikkuleivät (1 lasinen uunipannu <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Pursotetut pikkuleivät (2 lasista uunipannua <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Sienikakkupohja (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Lämpimät voileivät (ritilä <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Hampurilaispihvi (ritilä <sup>1</sup> lasisen uunipannun <sup>1</sup> päällä)	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–









 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>3</sup> kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö,  Grilli,  ✓ päällä, – pois

- <sup>1</sup> Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.
- <sup>2</sup> Käytä himmeää, tummaa irtopohjavuokaa. Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.
- <sup>3</sup> Yleensä kannattaa valita paistotalukossa ilmoitettu alin lämpötila ja kokeilla ruokien kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- <sup>4</sup> Valitse ilmoitettu grillausteho.
- <sup>5</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>6</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- <sup>7</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei kestoajaka olisi vielä kulunut loppuun.
- <sup>8</sup> Käännä kypsennettävä tuote kun se on riittävästi ruskistunut (1: grillausaika puoli 1, 2: grillausaika puoli 2).

## Tietoja vertailutestejä varten

### Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto )

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

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

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

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

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

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.

# Tekniset tiedot

---

## 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](mailto: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 7840 BMX

fi-FI

M.-Nr. 11 197 001 / 00