

Käyttö- ja asennusohje Kalusteuuni



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

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus	12
Energiansäästövinkejä	12
Tutustuminen laitteeseen	14
Kalusteunisi	14
Ohjaustaulu	15
Uunin virran kytkeminen päälle	16
Uunin toimintatavan valitsin	16
Näyttö	16
Kiertovalitsin < >	16
Hipaisupainikkeet	16
Symbolit	17
Varusteet	18
Arvokilpi	18
Toimituksen osat	18
Erikseen ostettavat varusteet	18
Turvatoiminnot	21
PerfectClean-pinnoitetut pinnat	21
Käyttöönotto	22
Uunin ensimmäinen kuumennus	23
Asetukset	24
Asetukset	24
Asetusten muuttaminen	26
Toimintatavat	27
Käyttö	28
Uunin helppo käyttö	28
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen	28
Lämpötilan muuttaminen	28
Kestoaikojen asettaminen	28
Asetettujen kestoaikojen muuttaminen	30
Asetettujen kestoaikojen poistaminen	30
Uunin esilämmitys	30
Hälytyskello	31
Hyvä tietää	32
Leivonta	32
Vinkkejä leivonnaisten paistoon	32
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	32
Vinkkejä toimintatavan valintaan	32

Lihan paistaminen	33
Neuvoja paistamiseen.....	33
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	34
Vinkkejä toimintatavan valintaan	35
Grillaus	35
Vinkkejä grillaukseen	35
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	36
Vinkkejä toimintatavan valintaan	36
Sulatus	37
Matalalämpökypsennys.....	37
Umpioiminen.....	38
Kuivaaminen	40
Astioiden lämmitys.....	40
Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	41
Paistotaulukot	42
Kakkutaikina.....	42
Murotaikina.....	43
Hiivataikina	44
Rahka-öljy-taikina	45
Sokerikakkutaikina	45
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset	46
Suolaiset piirakat ja paistokset	47
Naudanliha.....	48
Vasikanliha	49
Porsaanliha	50
Lammas, riista	51
Linnut, kala.....	52
Puhdistus ja hoito	53
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet	53
Varusteiden irrotus tai ottaminen ulos uunista	53
Lian irrotus uuninpuhdistusaineella	54
Etupinnan puhdistus	54
Uunitila.....	54
Uunitilan seinien, pohjan ja katon puhdistus käsin	54
Uunitilan tiivisteen puhdistus	55
Katalyyttisellä emalilla pinnoitettu takaseinä	55
Takaseinän irrotus ja asennus	55
Uunin takaseinän puhdistus käsin.....	56
Uunin takaseinän puhdistus katalyyttisesti	56
Peltien kannattimet	57
Peltien kannattimien irrotus ja asennus	57
Peltien kannattimien puhdistus	57

Sisältö

FlexiClip-teleskooppikannattimet	57
FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus	58
Ritilä.....	58
Ritilän puhdistus	58
Leivinpellit ja paistovuokat	59
PerfectClean-pinnoitettujen leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus	59
Paistokivi.....	59
Paistokiven ja leipälapion puhdistus	60
Gourmet-yleispannu ja kansi.....	60
Gourmet-yleispannun puhdistus.....	60
Luukku.....	61
Luukun irrotus.....	61
Uuniluukun purkaminen osiin.....	62
Luukun asentaminen takaisin paikalleen	64
Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu	65
Näkyviin tulevat ohjeet	65
Odottamaton käyttäytyminen	65
Tulos ei tyydytä	67
Epätavallisia ääniä	68
Huolto	69
Yhteydenotto häiriötilanteissa	69
Takuu	69
Asennus	70
Sijoitusmitat	70
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	70
Näkymä sivulta H 24xx	71
Liitännät ja ilmankierto	72
Uunin asennus	73
Sähköliitäntä.....	74
Tietoja vertailutestejä varten	75
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia	75
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka	76
Tekniset tiedot	77

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

► Käytä uunia vain tavalliseen elintarvikkeiden kypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen, umpiointiin ja kuivaamiseen sekä leivonnaisten paistoon.

Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

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

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

► Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan G kuuluva valonlähde.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Jos kotonasi on lapsia

- Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään kaluste-uunia päälle.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla uunista, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.
- Yli 8-vuotiaat saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa uunia ilman valvontaa.
- Valvo lapsia, kun he oleskelevat uunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.
- Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tekninen turvallisuus

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

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

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

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

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

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

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

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

Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.

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

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

► Jos uuni toimitetaan ilman liitäntäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitäntäjohto.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

► Uuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden, kuten uunitilan lampun vaihdon ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:

- kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
- kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
- irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitäntä johdosta, vaan tartu pistotulppaan.

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

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

Asianmukainen käyttö

► Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun 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.

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

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

- Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajkoja.
- Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.
- Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjaan repeämiä tai halkeamia.
Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma .
- 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.
- On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Kuumuutta kestävämmät muoviasiastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviasiastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Ilmastiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja turhaan auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

Teräksiset pinnat:

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

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Peltien kannattimet voi irrottaa. Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Katalyyttisellä emalilla pinnoitetun takaseinän voi irrottaa puhdistusta varten. Asenna takaseinä asianmukaisesti takaisin paikalleen. Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.
- ▶ Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- ▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Varusteet

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

Pakkauksen hävittäminen

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

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

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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



Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien 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.

Energiansäästövinkejä

Yleistä

- Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
- Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistajan jälkeen.

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

Jälkilämmön hyödyntäminen

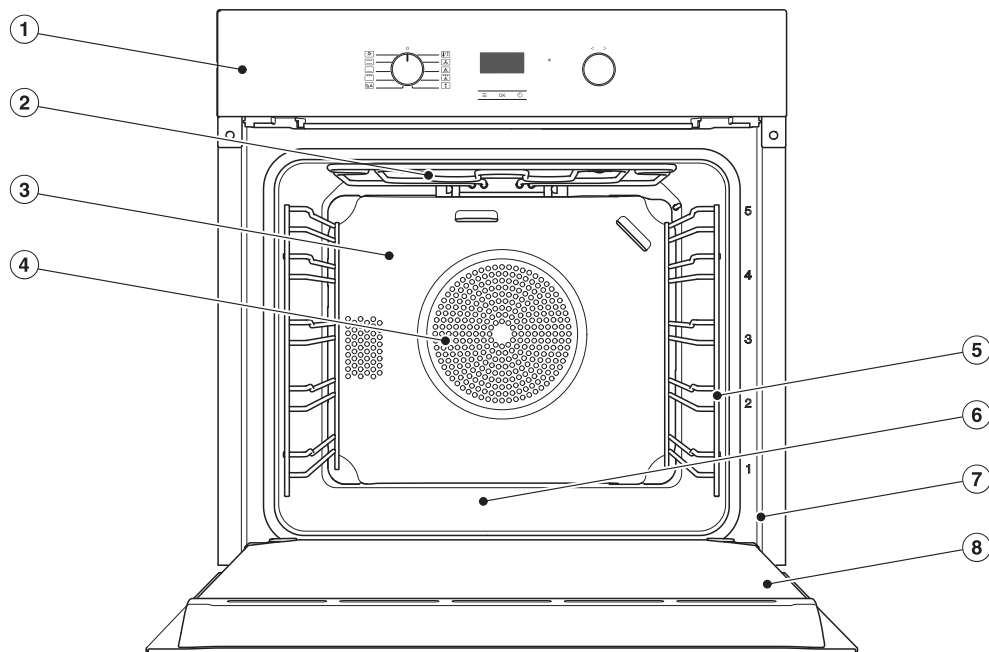
- Kun käytät yli 140 °C:n lämpötilaa ja valmistusaika on yli 30 minuuttia, voit säätää lämpötilan alhaisimpaan mahdolliseen lukemaan noin 5 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Uunissa jäljellä oleva lämpö on riittävä ruoan valmiiksi kypsentämiseen. Älä kuitenkaan missään tapauksessa kytke uunin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

Energiansäästötila

Uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet enää käytä uunia tietyn ajan kuluessa toiminnon päätyttyä.

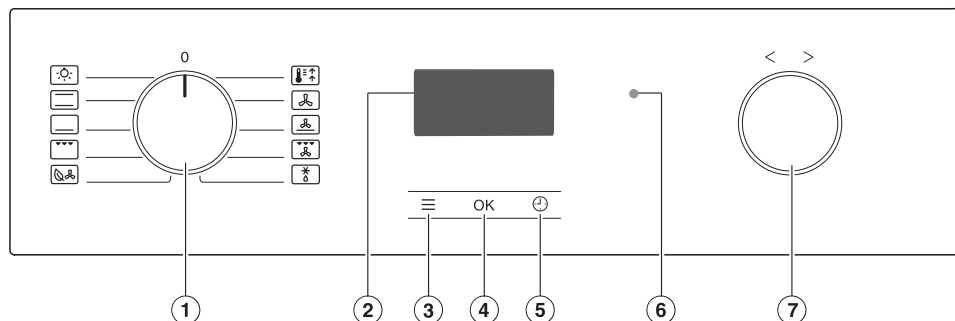
Tutustuminen laitteeseen

Kalusteunisi



- ① Käyttövalitsimet
- ② Ylälämpö-/grillivastus
- ③ Katalyyttisesti emaloitu takaseinä
- ④ Kiertoilmahuuhtimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmaisen lämpövastus
- ⑤ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa
- ⑥ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alälämpövastus
- ⑦ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑧ Luukku

Ohjaustaulu



- ① Unin toimintatavan valitsin
Toimintatavan valintaan
- ② Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja
- ③ Hipaisupainike ≡
Asetusten hakemiseen esiin
- ④ Hipaisupainike OK
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑤ Hipaisupainike ⌚
Hälytyskellon, kestoajan ja päättymisajan asettamiseen
- ⑥ Optinen liitântä
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ⑦ Kiertovalitsin < >
Aikojen ja lämpötilojen asettamiseen ja toimintojen ja asetusten valintaan

Tutustuminen laitteeseen

Uunin virran kytkeminen päälle

Kellonajan näyttö on tehdasasetuksena otettu pois käytöstä, mikä säästää energiaa. Näyttö on pimeänä ja hipaisupainikkeet eivät reagoi.

Voit muuttaa asetuksia tai asettaa hälytyskellon vasta, kun kytket ensin uunin virran päälle:

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen.

Jos et käytä uunia pitkään aikaan, sen virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja hipaisupainikkeet eivät enää reagoi.

Uunin toimintatavan valitsin

Toimintatavan valitsimella voit valita uunin toimintatavan ja kytkeä uunivalaimen päälle erikseen.

Valitsinta voi kiertää sekä myötä- että vastapäivään.

Asennossa **O** voit painaa sen sisään.

Toimintatavat

-  Valaistus
-  Ylä-/alalämpö
-  Alalämpö
-  Grilli laaja
-  Eco-Kiertoilma
-  Booster
-  Kiertoilma Plus
-  Tehopaisto
-  Kiertoilmagrilli
-  Sulatus

Näyttö

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

Kiertovalitsin < >

Voit kiertää kiertovalitsinta myötä- ja vastapäivään ja painaa sen sisään joka asennossa.

Voit valita näytössä näkyviä toimintoja ja asetuksia kiertämällä kiertovalitsinta myötä- > tai vastapäivään <.

Kun kierrät valitsinta myötäpäivään >, näytössä näkyvät lämpötilat ja ajat kasvavat, ja kun kierrät valitsinta vastapäivään <, ne pienenevät.

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen painalluksen merkkiäänellä.

Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä, valitsemalla asetuksen **P 5** toimintatilaksi **5 0** (ks. kappale Asetukset).

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

Vinkki: Kun näyttö on pimeänä ja hipaisupainikkeet  ja  eivät reagoi, kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Hipaisupainike	Toiminto
	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin asetukset, kun toimintatavan valitsin on asennossa O tai asennossa Valaistus  .
<i>OK</i>	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja ja tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia.
	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin erilaisia ajan asetustoimintoja (Hälytyskello/Kesto/päätymisaika).

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
	Hälytyskello
	Kesto
	Päätymisaika
	Kellonaika
	Lämpötila
<i>P</i>	Asetus
<i>S</i>	Asetuksen tila
<i>LOC</i>	Käytön estävä lukitus
<i>MES</i>	Messuasetus
<i>CANC</i>	Sähkökatko

Tutustuminen laitteeseen

Varusteet

Luettelon laitteista, joita tämä asiakirja koskee, löydät takasivulta.

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Uunin mukana toimitetaan kohdassa Toimituksen osat mainitut varusteet.

Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

Arvokilpi

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

Arvokilvestä löydät laitteen mallitunnisteen ja sarjanumeron sekä sähköliitäntätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitäntäteho).

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

Toimituksen osat

- Peltien kannattimet
- Yleispelti
- Uuniritilä (lyhyesti: ritilä)
- Käyttö- ja asennusohje
- Kiinnitysruuvit
- muita varusteita (vaihtelee malleittain)

Erikseen ostettavat varusteet

Mielen verkkokaupasta, Miele asiakaspalvelusta ja Miele-kauppiailta voit ostaa erityisesti kaluste-uuniin sopivia tuotteita, kuten koneen hoitoaineita ja varusteita.

Mielen verkkokauppaan pääset skannaamalla seuraavan QR-koodin:



Peltien kannattimet

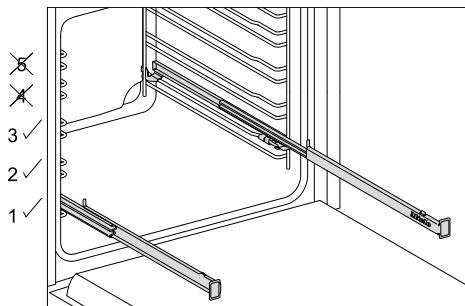
Unitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintasot  varusteiden uuniin työntämistä varten.

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

Jokainen kannatintaso koostuu kahdesta kaksirimaisesta kannattimesta. Varusteet (esim. ritilä) työnnetään kannattimien rimojen väliin.

Kannattimet voidaan irrottaa.

FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C



Voit käyttää FlexiClip-teleskooppikannattimia vain kannatintasoilla 1, 2 ja 3.

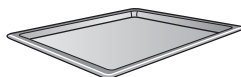
Jokainen kannatintaso koostuu kahdesta kaksirimaisesta kannattimesta.

FlexiClip-teleskooppikannattimet asennetaan kannattimien ylempien rimojen päälle.

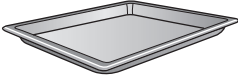
FlexiClip-teleskooppikannattimet kestävät enintään 15 kg painon.

Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

Leivinpelti HBB 71 (rajoitin keskellä):



Yleispelti HUBB 71
(rajoitin keskellä):



Uuniritilä HBBR 71
(rajoitin keskellä):



Varusteiden lyhyillä sivuilla oleva rajoitin estää varustetta tipahtamasta pois kannattimilta silloin, kun haluat vetää sen vain osittain ulos.

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



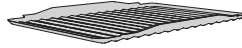
Gourmet-leivin ja AirFry-pellin hieno rei'itys mahdollistaa täydellisen kypsennyksen:

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

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

Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleispellille.

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Pyöreät paistovuokat HBF 27-1 ja HBFP 27-1



Emaloidut pyöreät paistovuokat, joissa PerfectClean-pinnoite, pizzan, piirakoiden ja torttujen paistoon.

Rei'itetty pyöreä paistovuoka sopii myös AirFrying-kypsennykseen, koska siinä kuuma ilma pääsee kiertämään optimaalisesti elintarvikkeen ympärillä.

Paistokivi HBS 70



Lasitettu, tulenkestävästä keramiikasta valmistettu paistokivi pizzan, piirakoiden, leivän, sämpylöiden tai muiden suolaisten leivonnaisten paistoon, kun niihin halutaan rapea pohja.

Tuotteiden paistokivelle laittamista ja siitä pois ottamista varten paistokiven mukana toimitetaan puinen leipälapio.

**Gourmet-yleispannu HUB
Yleispannun kansi HBD**

Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta

Tutustuminen laitteeseen

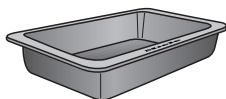
tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

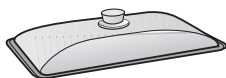
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

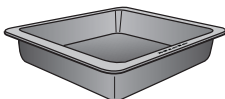


HBD 60-22

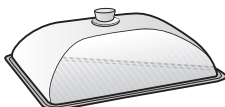


Syvyys: 35 cm

HUB 5001-XL*

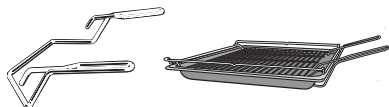


HBD 60-35



* sopii induktiokeittotasaille

Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja rutilän käsitte-lyyn.

Katalyyttisellä emalilla pinnoitetut varusteet

Katalyyttisesti emaloidut pinnat puhdistuvat korkeissa lämpötiloissa itsestään, jolloin öljy- ja rasvatahrat häviävät.

- Sivuseinät

Sivuseinät asennetaan kannattimien taakse suojaamaan uunitilan sivuseiniä likaantumiselta.

- Takaseinä

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

Ilmoita uunin mallitunniste tilauksen yhteydessä.

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

Käytön estävä lukitus

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkeämästä uunia päälle vahingossa.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin käynnistyy automaattisesti aina kun kytket uunin päälle. Jäähdytyspuhallin sekoittaa uunitilan kuumaan ilmaan viileämpää huoneilmaa, jolloin ilma ehtii jäähtyä ennen kuin se pääsee ulos uuniluukun ja ohjaustaulun välisestä ilmanpoistoaukosta.

Kun kypsennystoiminto päättyy, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua.

Turvakatkaisu

Tämä turvakatkaisu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun uuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.

Uuniluukun jäähdytys

Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuudet ovat erinomaiset ja pinnat on erittäin helppo pitää puhtaana. Tällaisia pintoja hoidetaan ja puhdistetaan lasipintojen tavoin.

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-pinnoitetut pinnat:

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

Käyttöönotto

Kellonajan asettaminen ensi kertaa

⚠ 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.



12:00 palaa ja ⌚ vilkkuu näytössä.

- Paina uunin toimintatavan ja lämpötilan kiertovalitsimet < > esiin, mikäli ne on painettu sisään.

Voit muuttaa kellonaikaa vain silloin, kun uunin toimintatavan valitsin on asennossa **0**.

Tehdasasetuksena käytössä on 24 tunnin kello.

- Aseta kellonaika kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla **OK**.

Kellonaika tallentuu laitteen muistiin.

Kellonajan näyttö on tehdasasetuksena otettu pois käytöstä, mikä säästää energiaa. Kellonaika ei tällöin näy ja näyttö on pimeänä, kun uunin virta on pois päältä.

Ellet aseta kellonaikaa heti laitteen käyttöönoton yhteydessä, kello käy eteenpäin. Uunin virta kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua ja näyttö pimenee.

Jotta voit tällöin asettaa kellonajan, kytke ensin uunin virta päälle kiertämällä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin asentoon **0**.

Vinkki: Halutessasi voit asettaa kellonajan myös 12 tunnin näyttömuodossa: valitse asetuksen **P 2** toimintatilaksi **12** (ks. kappale Asetukset).

Uunin ensimmäinen kuumennus

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

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

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit uunista ja varusteista.
 - Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
 - Kiinnitä FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytettävissä) peltien kannattimiin ja työnnä kaikki pellit sekä ritilä uuniin.
 - Valitse toimintatapa **Booster** .
- Suosituslämpötila (160 °C) tulee näyttöön.
- Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.
- Valitse korkein mahdollinen lämpötila (250 °C).
 - Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.
 - Kierrä toimintatavan valitsin kuumentuksen jälkeen asentoon **O**.

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne käsin.
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinala, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinala.

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Asetukset

Asetukset

Asetus	Tila	
<i>P 1</i> Kellonaika Näyttö	<i>5 0*</i>	Pois päältä Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa.
	<i>5 1</i>	Päällä Kellonaika näkyy näytössä aina. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
	<i>5 2</i>	Virta pois yöaikaan Kellonaika näkyy vain klo 5–23. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
<i>P 2</i> Kellonaika Ajan näyttöta- pa	<i>24*</i>	24 tunnin kello
	<i>12</i>	12 tunnin kello
<i>P 3</i> Kellonaika		Aseta, ⌚ vilkkuu
<i>P 4</i> Äänenvoimak- kuus Merkkiää- net	<i>5 0</i>	Pois päältä
	<i>5 1*</i>	Melodiat (1–7, 4*)
	<i>5 2</i>	Solo-Ton (1–14, 8*)
<i>P 5</i> Äänenvoimak- kuus Paini- keääni	<i>5 0</i>	Pois päältä
	<i>5 4*</i>	Päällä: 5 1–5 7
<i>P 6</i> Lämpötila Yksi- köt	<i>°C*</i>	Celsiusasteet
	<i>°F</i>	Fahrenheitasteet

* Tehdasasetus

Asetus	Tila
<i>P 7</i> Uunin käytön- esto	<i>S 0*</i> Pois päältä <i>S 1</i> Päällä Käytönesto estää ketään käyttämästä uunia vahingossa. Se pysyy päällä myös sähkökatkon jälkeen. Jos käytönesto on kytketty päälle kytkiessäsi uunin virran päälle, näytössä näkyy <i>LOC</i> . Kytke käytönesto pois päältä yhtä valmistuskertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta <i>OK</i> vähintään kuuden sekunnin ajan.
<i>P 8</i> Ohjelmaversio	Näyttö
<i>P 9</i> Messuasetus Kalusteuuni	<i>S 0*</i> Pois päältä Messutoiminto kytkeytyy pois päältä, kun kosketat hipaisupainiketta <i>OK</i> vähintään neljän sekunnin ajan. Voit käyttää uunia tavalliseen tapaan. <i>S 1</i> Päällä Messutoiminto kytkeytyy päälle, kun kosketat hipaisupainiketta <i>OK</i> vähintään neljän sekunnin ajan. Jos messutoiminto on kytketty päälle kytkiessäsi uunin virran päälle, näytössä näkyy <i>RES</i> . Vahvista valitsemalla <i>OK</i> .
<i>P 10</i> Käyttötunnit	Näyttö

* Tehdasasetus

Asetukset

Asetusten muuttaminen

Hipaisupainikkeella ≡ voit hakea asetukset esiin ja muokata uunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

Kun näyttö on pimeänä, sinun täytyy kytkeä uunin virta päälle ennen kuin voit muuttaa asetuksia:

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Voit muuttaa kutakin asetusta *P* vaihtamalla sen toimintatilaa *5*.

- Kosketa hipaisupainiketta ≡.



Valittavissa olevien asetusten luettelo ilmestyy näyttöön.

- Valitse haluamasi asetukset kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla *OK*.



Asetettava toiminto ja sen nykyinen toimintatila *5*, esim. *U*, tulevat näkyviin.

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

Kun haluat muuttaa tilaa *5*:

- Valitse haluamasi tila kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valitsemasi tila tallentuu ja asetukset *P* tulevat taas näkyviin.

Jos haluat muuttaa vielä muita asetuksia, jatka samalla tavalla.

- Kosketa lopuksi hipaisupainiketta ≡.

Toimintatavat

Toimintatapa	Suositusarvo	Säätöalue
 Kiertoilma Plus	160 °C	30–250 °C
 Tehopaisto	170 °C	50–250 °C
 Eco-Kiertoilma	190 °C	100–250 °C
 Sulatus	25 °C	25–50 °C
 Booster	160 °C	100–250 °C
 Ylä-/alalämpö	180 °C	30–280 °C
 Alalämpö	190 °C	100–260 °C
 Grilli laaja	240 °C	200–280 °C
 Kiertoilmagrilli	200 °C	100–260 °C

Käyttö

Uunin helppo käyttö

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa toimintatavan valitsimella.

Suosituslämpötila tulee näkyviin ja vilkkuu.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa kiertovalitsimella < >.

Ellet muuta lämpötilaa, laite hyväksyy suosituslämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa myöhemmin kiertovalitsimella < >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

- Kierrä toimintatavan valitsin kypsennystoiminnon päätyttyä asentoon 0.
- Ota valmis ruoka uunista.

Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

- Kierrä toimintatavan valitsin uuden toimintatavan kohdalle.

Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kesto
- Päättymisaika

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa kypsennystoiminnon aikana vain, kun senhetkinen lämpötila tai kuluva aika näkyy näytössä.

- Valitse haluamasi lämpötila kiertovalitsimella < >.

Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla OK.

Kestoajojen 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 kohonutaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

Olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin ja valinnut toimintatavan ja lämpötilan.

Asettamalla Keston , tai päättymisajan hipaisupainikkeella , voit lopettaa kypsennystoiminnon automaattisesti tai käynnistää ja lopettaa sen automaattisesti.

- Kesto

Aseta tunteina: minuutteina aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun tämä aika on kulunut, uunivastukset kytkeytyvät

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

- Päätymisaika

Aseta kellonaika, jolloin haluat kypsennystoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohdaksi automaattisesti pois päältä.

Kypsennystoiminnon käynnistäminen heti ja päättäminen automaattisesti

Jos haluat kypsennystoiminnon käynnistyvän heti ja päättyvän automaattisesti, aseta kesto **tai** päätymisaika.

- Kosketa hipaisupainiketta .

,  ja  tulevat näkyviin.
 vilkkuu.

- Jos haluat asettaa keston, vahvista valitsemalla OK.

 vilkkuu.

- Aseta haluamasi aika kiertovalitsimella < >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Olet nyt asettanut keston. Asettamasi aika tulee näyttöön ja  vilkkuu. Muiden aikojen symbolit palavat.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kesto tulee näyttöön ja  palaa. Kun aika on kulunut, kypsennystoiminto käynnistyy automaattisesti.

Jos haluat asettaa keston sijaan kypsennystoiminnon päättymisaikan, valitse .

Kypsennystoiminnon siirtäminen myöhemmäksi

Jos haluat aloittaa ja päättää kypsennystoiminnon myöhemmin automaattisesti, aseta molemmat ajat (Kesto  ja päätymisaika .

- Aseta ensin **kesto**:

Kosketa hipaisupainiketta .

 vilkkuu.  ja  palavat.

- Vahvista valitsemalla OK.

0:00 tulee näkyviin ja  vilkkuu.

- Aseta haluamasi kesto kiertovalitsimella < >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Olet nyt asettanut keston. Asettamasi kesto tulee näkyviin ja  vilkkuu. Muiden aikojen symbolit palavat.

- Aseta nyt **päätymisaika**:

Valitse  kiertovalitsimella < >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Automaattisesti laskettu päätymisaika (kellonaika+kesto) tulee näkyviin ja  vilkkuu.

- Aseta haluamasi päätymisaika kiertovalitsimella < >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Olet nyt asettanut kypsennystoiminnon päättymisaikan. Asettamasi ajankohta tulee näkyviin ja  vilkkuu. Muiden aikojen symbolit palavat.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kellonaika, jolloin toiminto käynnistyy, tulee näkyviin ja  palaa. Kypsennystoiminto käynnistyy näytössä näkyvänä ajankohtana ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asettamasi kesto-aika on kulunut.

Käyttö

Asetettujen kestoajojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .

Asettamasi kesto tulee näkyviin ja  vilkkuu.  ja  palavat.

- Jos haluat muuttaa **kesto**a, valitse OK.
- Jos haluat muuttaa **päättymisaika**a, kierrä kiertovalitsinta < > oikealle, kunnes symboli  alkaa vilkkuu. Vahvasta valitsemalla OK.

Asettamasi aika tulee näkyviin ja vastaa-va symboli palaa.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Asettamasi aika tulee näkyviin ja vastaa-va symboli vilkkuu.

- Muuta asetettua aikaa kiertovalitsimella < >.
- Vahvasta valitsemalla OK.
- Kosketa hipaisupainiketta .

Aika on nyt muutettu.

Sähkökatkon sattuessa kaikki asetetut ajat poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoajojen poistaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .

Asettamasi kesto tulee näkyviin ja  vilkkuu.  ja  palavat.

- Jos haluat poistaa **keston**, valitse OK.
- Jos haluat poistaa **päättymisajan**, kierrä kiertovalitsinta < > oikealle, kunnes symboli  alkaa vilkkuu. Vahvasta valitsemalla OK.

Asettamasi aika tulee näkyviin ja vastaa-va symboli palaa.

- Kierrä kiertovalitsinta < > vasemmalle tai oikealle, kunnes näkyviin tulee neljä viivaa --:--.

- Vahvasta valitsemalla OK.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Aika on nyt poistettu.

Jos poistat kestoajan , myös vastaa-va päättymisaika  poistuu ja kypsennystoiminto jatkuu.

Jos poistat päättymisajan , kypsennystoiminto käynnistyy ja jatkuu asettamasi kestoajan.

Uunin esilämmitys

Toimintatavalla Booster voit esilämmit-
tää uunin nopeasti.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen
ruokien valmistuksessa.

- Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumenemisen aikana syntyvän lämmön.
- Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia seuraavilla toimintatavoilla:

- Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fi-leetä toimintatavalla Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö 
- Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuut-tia) vaativia nopeasti kypsyviä leivon-naisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/alalämpö 

Pikalämmitys

Valitsemalla toimintatavan Booster  voit lyhentää esilämmitysvaihetta.

Älä käytä toimintatapaa Booster  uunin esilämmitysvaiheen aikana, kun paistat pizzaa tai nopeasti kypsyviä kakkuja tai leivonnaisia (kääretorttu-pohjia, pikkuleipiä).

Pikalämmitys ruskistaa nämä tuot-teet liian nopeasti pinnalta.

- Valitse Booster .
- Valitse lämpötila.
- Vaihda haluamaasi toimintatapaan, kun asetettu lämpötila on saavutettu.
- Laita valmistettava tuote uuniin.

Hälytyskello

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

Pisin mahdollinen hälytysaika on 59:59 minuuttia:sekuntia.

Kun näyttö on pimeänä, sinun täytyy kytkeä uunin virta päälle ennen kuin voit asettaa hälytyskellon:

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Hälytyskellon asettaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
 - Jos jokin kypsennystoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse  kiertovalitsimella < >.
 - Vahvista valitsemalla OK.
-  vilkkuu ja 0:00 tulee näkyviin.
- Aseta kiertovalitsimella < > ajaksi 6:20 minuuttia:sekuntia.
 - Vahvista valitsemalla OK.

Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

 ja kuluva hälytysaika tulevat näkyviin, myös silloin, kun jokin kypsennystoiminto on käynnissä.

Kun hälytysaika on kulunut,  alkaa vilkkua ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
 - Valitse  kiertovalitsimella < >.
 - Vahvista valitsemalla OK.
-  vilkkuu ja asetettu hälytysaika tulee näkyviin.
- Muuta hälytysaikaa kiertovalitsimella < >.
 - Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
 - Valitse  kiertovalitsimella < >.
 - Vahvista valitsemalla OK.
-  vilkkuu ja asetettu hälytysaika tulee näkyviin.
- Kierrä kiertovalitsinta < > vasemmalle, kunnes 0:00 tulee näkyviin.
 - Vahvista valitsemalla OK.
- Hälytysaika poistuu laitteen muistista.
- Kosketa hipaisupainiketta .

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

Leivinpaperin käyttö

Mielen varusteissa, kuten yleispellissä, on PerfectClean-pinnoite. PerfectClean-käsiteltyjä pintoja ei yleensä tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla.

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkin- taan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeammassa lämpötilassa kesto aika tuki lyhenee, mutta tuote saattaa saada epätasaisesti väriä ja jopa jäädä keskeltä ra'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 paistoaajan jälkeen. Tee se työntämällä puutikku taikinaan.

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

Vinkkejä

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

Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävistä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua rutilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileetä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastia**a, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin rutilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pusipakkauksen ohjeita.

Hyvä tietää

- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniiviipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.
- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkinnaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

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

Keston valinta

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

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

Vinkkejä

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

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.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

■ Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

■ Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

■ Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Grillaus

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

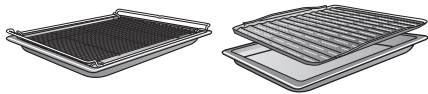
Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

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

Älä käytä leivinpeltiä.

Hyvä tietää



Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkin- taan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyt-
töohjeen lopusta.

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-aluei-
ta, kannatintasoja ja kestoajoja. Niis-
sä on otettu huomioon erilaiset liha-
kimpaleet ja paistotavat.
- Kokeile kypsyyttä, kun lyhin taulukos-
sa mainittu aika on kulunut.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu läm-
pötila. Korkeimmissa lämpötiloissa li-
ha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsy.

Kannatintason valinta

- Valitse kannatintaso tuotteen paksuu-
den mukaan.
- Aseta ohuet tuotteet kannatintasol-
le 3 tai 4.
- Aseta läpimitaltaan isommat tuotteet
kannatintasolle 1 tai 2.

Keston valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n.
6–8 minuuttia kummaltakin puolelta.
Koska grillausaika vaihtelee tuotteen

paksuuden mukaan, saat tasaisimman
tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia
tuotteita samalla kertaa.

- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän
ilmoitetun kestoajan jälkeen.

- Lihan **kypsyyssasteen voit tarkistaa**
painamalla lihaa lusikalla. Näin saat
selville, kuinka kypsää liha on.

- **verinen/rosé**

Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on si-
sältä vielä veristä.

- **medium**

Jos liha antaa vähän periksi, se on si-
sältä puolikypsää.

- **kypsä**

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

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavois-
ta suositusarvoineen löydät samannimi-
sistä kappaleista.

Grilli laaja -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa ohuiden tuot-
teiden grillaamiseen, kun grillattavaa on
paljon, ja ruokien gratinointiin isoissa vu-
oissa.

Koko ylälämpö-/ grillivastus tulee heh-
kuvan punaiseksi tuottamaan tarvittavaa
lämpösäteilyä.

Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

■ Valitse Sulatus .

■ Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Vinkkejä

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

Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

■ Käytä hyvin riippunutta vähärasvaista lihaa, jossa ei ole jäniteitä ja näkyvää rasvaa. Poista lihasta luu ennen sen kypsentämistä.

■ Käytä lihan ruskistamiseen korkeaan lämpötilaan kuumentamista kestävää rasvaa, kuten ruokaöljyä tai kirkastettua voita.

■ Älä peitä lihaa, kun kypsennät sitä uunissa.

Hyvä tietää

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 jäähdy liian nopeasti. Liha on kypsennyksen jälkeen juuri sopivan lämmintä nautittavaksi.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua rutilää.

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

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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 lämpötila 100 °C:seen.
- Paista liha valmiiksi.

Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

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

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

 Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukaantumisvaara.

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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvisten esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkeille.

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

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valitse taulukossa annettu jälkikuumennuslämpötila 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 jälkikuumennuslämpötila 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

 Jälkikuumennuslämpötila ja -aika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

Hyvä tietää

Kuivaaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.

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

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

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

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

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää kuivausaikaa.

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

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisaroi- ta, 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 vihan- nesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin sulje- tuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toiminta- tapaa Kiertoilma Plus .

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä rutilä kannatintasolle 1 ja aseta lämmitettävät astiat rutilälle. Tarvit- taessa voit asettaa astioita myös uu- nitilan pohjalle ja poistaa peltien kan- nattimet.
- Valitse Kiertoilma Plus .
- Aseta lämpötilaksi 50–80 °C.



Palovamman vaara!

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista. Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

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

Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain 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.

Paistotaulukot

Kakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]	 ⁵		 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffinit (1 pelti)		150–160	1	2	25–35
Muffinit (2 peltiä)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Small Cakes* (1 pelti)		150	1 ⁴	2	30–40
		160 ²	2 ⁴	3	20–30
		180	1 ⁴	2	25–35
Small Cakes* (2 peltiä)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Hiekkakakku (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Tiikeri-, pähkinäkakku (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Tiikeri-, pähkinäkakku (ritilä, rengasvuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Marjapiirakka (1 pelti)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180 ²	1	1	35–45
Torttupohja (ritilä, torttuvuoka, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannatinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C),  kesto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma

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

¹ Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmal- le kannatintasolle. Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikannattimia, käytä vain yhtä paria.

⁴ Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikannattimia, käytä vain yhtä paria.

⁵ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		°C	 ⁵ +HFC -HFC		⌚ [min]
Pikkuleivät (1 pelti)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Pikkuleivät (2 peltiä)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
Pursotetut pikkuleivät* (1 pelti)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Pursotetut pikkuleivät* (2 peltiä)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Torttupohja (ritilä, torttuvuoka, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Juustokakku (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Omenakakku taikinakuorella (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Rahkatäytteinen marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Rahkatäytteinen marjapiirakka (1 pelti)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Makea murotaikinapiirakka (1 pelti)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 toimintatapa, °C lämpötila, ⁵ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), ⌚ kesto,  Kier-toilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto

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

Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

¹ Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

⁴ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Hyvä tietää

Hiivataikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min]
Itävaltalainen Gugelhupf-kakku (ritilä, korkea rengasvuoka, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Stollen-pitko (1 pelti)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
(Hedelmä)murupiiirakka (1 pelti)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Marjapiirakka (1 pelti)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Omenataskut/kierrepullat (1 pelti)		160–170	1	2	25–35
Omenataskut/kierrepullat (2 peltiä)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Vaalea leipä, ilman vuokaa (1 pelti)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Vaalea leipä (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Täysjyväleipä (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Hiivataikinan kohotus (ritilä)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  kesto,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö

¹ Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

⁴ Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle. Tarvittaessa voit poistaa peltien kannattimet, jos kulho ei muuten mahdu uunitilaan.

⁵ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Rahka-öljy-taikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]	 ⁵ ₁		[min]
			+HFC	-HFC	
Marjapiirakka (1 pelti)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Omenataskut/kierrepullat (1 pelti)		160–170	2	3	25–35
Omenataskut/kierrepullat (2 peltiä)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö

¹ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

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

Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]	 ⁵ ₁		[min]
			+HFC	-HFC	
Sokerikakkupohja (2 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Sokerikakkupohja (4–6 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Sienikakkupohja (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Sokerikakkulevy (1 pelti)		180–190 ²	1	2	15–25

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannattinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C),  kesto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma

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

¹ Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

Hyvä tietää

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

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

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kier-toilma Plus

¹ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.

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

Suolaiset piirakat ja paistokset

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min]
Kinkkupiirakka (1 pelti)		220–230 ¹	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Sipulipiirakka (1 pelti)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, hiivataikina (1 pelti)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Pizza, rahka-öljytaikina (1 pelti)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Pakastepizza, esipaistettu (ritilä)		200–210	1	2	20–25
Lämpimät voileivät* (ritilä)		250	–	3	6–9
Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä yleispellin päällä)		250 ²	2	3	3–6
Grillikasvikset (ritilä yleispellin päällä)		250 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Ratatouille (1 yleispelti)		180–190	1	2	40–60

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  kesto,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja,  Kier-toilmagrilli

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

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

² Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

³ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Hyvä tietää

Naudanliha

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kan- si)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Naudan sisäfilee, n. 1 kg (yleispelti)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Paahtopaisti, n. 1 kg (yleispelti)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Hampurilaispihvit, lihapullat* (ritilä kan- natintasolla 4 ja yleispelti kannatintasol- la 1)		280 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso,  kesto,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja

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

¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

⁴ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.

⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

⁶ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

⁷ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁸ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁹ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

¹⁰ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Vasikanliha

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ⁷ [°C]
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Vasikanfilee, n. 1 kg (yleispeltti)	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Vasikanfilee “rosé”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	30–60	45–75
Vasikanfilee “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Vasikanfilee “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Vasikanseläke, “rosé”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Vasikanseläke, “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	100–130	45–48
Vasikanseläke, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	130–140	54–57
Vasikanseläke, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	63–66	

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö

- ¹ Käytä ritilää ja yleispelttiä.
- ² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- ³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- ⁴ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- ⁵ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- ⁶ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- ⁷ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Hyvä tietää

Porsaanliha

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Porsaanpaisti, jossa silavakerros, n. 2 kg (yleispannu)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Porsaan sisäfilee, n. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Kinkku, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Kassler, n. 1 kg (yleispelti)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Kassler, n. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
Jauhelihamureke, n. 1 kg (yleispelti)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Aamiaisperkoni ¹		280 ⁴	4	3–5	–
Grillimakara ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 toimintatapa,  lämpötila,  ⁵₁ kannatintaso,  kesto,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja

¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

³ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitot kypsennettävän tuotteen uuniin.

⁴ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitot tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

⁵ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

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

⁷ Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.

⁸ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁹ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

¹⁰ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Lammas, riista

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

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Ylä-/alalämpö

¹ Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

³ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.

⁴ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

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

⁶ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Hyvä tietää

Linnut, kala

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ⁷ [°C]
Linnut, 0,8–1,5 kg (yleispelti)		170–180	2 ³	55–65	85–90
Broileri, n. 1,2 kg (ritilä yleispellin päällä)		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Lintu, n. 2 kg (yleispannu)		180–190	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Lintu, n. 4 kg (yleispannu)		160–170	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Kala, 200–300 g (esim. purotaimen) (yleispelti)		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
Kala, 1–1,5 kg (esim. taimen) (yleispelti)		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
Kalafilee foliossa, 200–300 g (yleispelti)		200–210	2 ³	25–30	75–80

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso,  aika, ⁷ sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Kiertoilmagrilli,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma

¹ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

³ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

⁴ Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.

⁵ Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.

⁶ Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.

⁷ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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



Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdisti-
mia laitteen puhdistukseen.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan
puhdistusaineiden jäämiä.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

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

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

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

Uunin varusteet eivät sovellu pestä-
väksi astianpesukoneessa.

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

Varusteiden irrotus tai ottami- nen ulos uunist

Varusteiden puhdistus käy kätevimmin,
kun irrotat ne ja otat ne ulos uunitilasta.

- Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-
teleskooppikannattimet (jos käytös-
sä).
- Ota kaikki varusteet ulos uunitilasta.

Puhdistus ja hoito

Lian irrotus uuninpuhdistusaineella

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.

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

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

- Käytä erityisen vaikean lian poistoon PerfectClean-emalipinnoilta Miele-uuninpuhdistusainetta ja levitä sitä kylmälle pinnalle.
- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

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

Etupinnan puhdistus

- Puhdista etupinta puhtaalla pehmeällä sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.

- Kuivaa lopuksi etupinta kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Vinkki: Voit käyttää puhdistukseen myös puhdasta, kosteaa mikrokuituliinaa, jolloin ei tarvita puhdistusainetta.

Uunitila

Uunitilan seinien, pohjan ja katon puhdistus käsin

Uunitilan seinissä, pohjassa ja katossa on PerfectClean-pinnoite. Uunin takaseinä on pinnoitettu katalyyttisellä emalilla.

Uunitilan PerfectClean-pintojen puhdistus käsin käy mukavammin, kun toimit seuraavasti:

1. Irrota luukku
2. Ota varusteet ulos
3. Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet
4. Laske ylälämpö-/grillivastus alas

 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 ensin.

Tarttumattomuusominaisuuksien heikkenemisen vaara.

Pesuaine- ja ruokajäämät voivat heikentää PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuuksia.

Poista aina kaikki ruokajäämät PerfectClean-pinnoilta.

- Poista lika mieluiten heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kiinni palaneen lian poistoon voit käyttää astianpesusienien karkeaa puolta. Voit käyttää myös lasipinnoille tarkoitettua kaavinta tai teräshankaussientä.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Uunitilan tiivisteen puhdistus

Uunitilan etureunan ympärillä on luukua vasten tuleva silikoninen tiiviste.

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.

- Puhdista tiiviste siksi mieluiten uunin jokaisen käyttökerran jälkeen.

Katalyyttisellä emalilla pinnoitettu takaseinä

Likaisuuden mukaan voit puhdistaa takaseinän joko käsin tai katalyyttisesti.

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

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

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

Takaseinän irrotus ja asennus

Voit irrottaa katalyyttisellä emalilla pinnoitetun takaseinän käsin puhdistamista varten. Irrotus käy helpommin, kun irrotat ensin laitteen luukun.



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 ensin.



Puhaltimen siipipyörä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Varo, ettet loukkaa sormiasi puhaltimen siipipyörään.

Irrota uuni sähköverkosta ennen takaseinän irrottamista.

Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota laitteen sulake sulaketaulusta.

Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.

Edellytykset: Uuni on irrotettu sähköverkosta.

Peltien kannattimet on irrotettu.

Tarvittava työkalu:

Torx T20 -ruuvitaltta

- Irrota uunitilan takaseinän kaikki neljä ruuvia ja ota takaseinä pois paikaltaan.

Nyt voit puhdistaa sen.

Puhdistus ja hoito

- Asenna uunitilan takaseinä puhdistuksen jälkeen huolellisesti takaisin paikalleen.

Varmista, että aukot tulevat kappaleen kaluste-uunisi kuvassa näkyviin kohtiin.

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

Nyt voit taas käyttää uunia.

Uunin takaseinän puhdistus käsin

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja va-
rusteiden jäähtyä ensin.

Mauste-, sokeri- yms. tahrat voit poistaa käsin.

Suorita uunin takaseinän käsin puhdistus seuraavasti:

1. Irrota luukku
 2. Ota varusteet ulos
 3. Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet
 4. Irrota uunitilan takaseinä
- Puhdista takaseinä käsin lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.
 - Huuhtelee takaseinä huolellisesti.
 - Anna takaseinän kuivua ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

Uunin takaseinän puhdistus katalyyttisesti

Öljy- ja rasvatahrat puhdistuvat katalyyttisiltä emalipinnoilta korkeissa lämpötiloissa itsestään.

Edellytys: Uunin luukku on paikallaan. Suorita uunin takaseinän katalyyttinen puhdistus seuraavasti:

1. Ota varusteet ulos
2. Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet
3. Poista karkea lika luukun sisäpinnalta, uunitilan seiniltä, pohjalta ja ka-
tosta, jotteivät ne pala kiinni

- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja 250 °C.

- Lämmitä uunitilaa tyhjänä vähintään tunnin ajan.

Tarvittava aika määräytyy likaisuuden mukaan.

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja va-
rusteiden jäähtyä ensin.

- Puhdista luukun sisäpinta, uunitilan seinät, pohja ja katto lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja puhtaalla sieniliinalla tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.

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

Peltien kannattimet

Kannattimien puhdistus käy kätevimmin, kun irrotat ne ensin.

Peltien kannattimien irrotus ja asennus

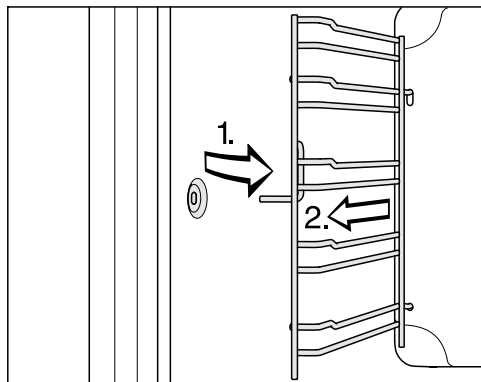
Voit irrottaa peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet (jos käytössä) yhtä aikaa.

Voit irrottaa FlexiClip-teleskooppikannattimet myös ensin erikseen.

 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 ensin.



- Vedä peltien kannattimet irti etuosan kiinnityskohdasta (1.) ja ota ne pois paikaltaan (2.).
- Asenna kannattimet takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikannattimet (jos käytössä) takaisin paikalleen.

Peltien kannattimien puhdistus

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.

Edellytys: Peltien kannattimet on irrotettu.

- Poista lika mieluiten heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kiinni palaneen lian poistoon voit käyttää astianpesusienien karkeaa puolta. Voit käyttää myös lasipinnoille tarkoitettua kaavinta tai teräshankaussientä, älä kuitenkaan käytä niitä FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistukseen.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

FlexiClip-teleskooppikannattimet

FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus käy kätevimmin, kun irrotat ne ensin.

Puhdistus ja hoito

FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus

 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 ensin.

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.

Edellytys: FlexiClip-teleskooppikannattimet on irrotettu.

- Poista lika mieluiten heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kiinni palaneen lian poistoon voit käyttää astianpesusien karkeaa puolta. Älä käytä teräshankaussieniä, ne voivat naarmuttaa pintoja.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Konepesussa FlexiClip-teleskooppikannattimien erikoisrasva huuhtoutuu pois, mikä heikentää kiskojen liikkuvuutta.

Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikannattimia astianpesukoneessa.

Vinkki: Jos teleskooppikannattimissa on itsepiintaista likaa tai jos niiden kuulalaakerit ovat jumiutuneet esim. yli valuneen hedelmämehun vuoksi, toimi seuraavasti:

- Liota FlexiClip-teleskooppikannattimia hetki (n. 10 minuuttia) kuumassa astianpesuainevedessä. Käytä puhdistukseen tarvittaessa astianpesusien karkeampaa puolta. Kuulalaakerit voit puhdistaa pehmeällä harjalla.

Teleskooppikannattimiin voi puhdistuksen jäljiltä jäädä värjäymiä tai vaaleita kohtia, jotka eivät kuitenkaan vaikuta kannattimien käyttöominaisuuksiin.

Ritilä

Ritilän puhdistus käy kätevimmin, kun otat sen ulos uunitilasta.

Ritilän puhdistus

 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 ensin.

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.

Edellytys: Ritilä on otettu pois uunitilasta.

- Poista lika mieluiten heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kiinni palaneen lian poistoon voit käyttää astianpesusienien karkeaa puolta. Voit käyttää myös lasipinnoille tarkoitettua kaavinta tai teräshankaussientä.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Leivinpellit ja paistovuokat

Leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus käy kätevimmin, kun otat ne ulos uunitilasta.

PerfectClean-pinnoitettujen leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus

Edellytys: Leivinpellit ja paistovuokat on otettu pois uunitilasta.

 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 ensin.

PerfectClean-pintojen vaurioitumisen vaara.

Konepesu voi vahingoittaa PerfectClean-pintoja.

Älä **missään tapauksessa** pese PerfectClean-pinnoitettuja osia astianpesukoneessa.

Tarttumattomuusominaisuuksien heikkenemisen vaara.

Pesuaine- ja ruokajäämät voivat heikentää PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuuksia.

Poista aina kaikki ruokajäämät PerfectClean-pinnoilta.

- Poista lika mieluiten heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kiinni palaneen lian poistoon voit käyttää astianpesusienien karkeaa puolta. Voit käyttää myös lasipinnoille tarkoitettua kaavinta tai teräshankaussientä.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

Paistokivi

Paistokiven puhdistus käy kätevimmin, kun otat sen ulos uunitilasta.

Puhdistus ja hoito

Paistokiven ja leipälapion puhdistus

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Paistokivi tulee käytössä kuumaksi ja pysyy kuumana pitkään. Varo, ettet polta itseäsi. Anna paistokiven jäähtyä uunissa ennen kuin alat puhdistaa sitä käsin.

Suuret äkkinäiset lämpötilanvaihtelut voivat vahingoittaa paistokiveä. Älä aseta kuumaa paistokiveä kylmälle pinnalle, kuten kaakelisille tai luonnonkivisille työtasoilte. Älä puhdista kuumaa paistokiveä kylmällä vedellä.

Paistokivi voi vahingoittua, jos peset sen astianpesukoneessa. Puhdista paistokivi aina käsin.

Puinen leipälapio vahingoittuu, jos peset sen astianpesukoneessa tai jätät sen pitkäksi aikaa veteen likoamaan. Puu pehmenee ja vääntyy. Koska leipälapio on käsittelemätöntä puuta, rasva tai esimerkiksi tomaattikastike voivat aiheuttaa siihen värjäymiä. Puhdista puinen leipälapio nopeasti huuhtelemalla ja kuivaa se lopuksi.

Edellytys: Paistokivi on otettu pois uunitilasta.

- Puhdista paistokivi ja puinen leipälapio lämpimällä vedellä, jossa on tilkka käsiastianpesuainetta.
- Kuivaa pinnat lopuksi puhtaalla pyyheliinalla.

Vinkkejä

- Poista kiinnipalaneet ruokajäämät lasipintoihin käytettävällä kaapimella tai liottamalla. Voit liottaa paistokiveä kuumassa vedessä, johon on lisätty tilkka etikkaa. Koska paistokiven alapinta ei ole lasitettu, rasva tai esimerkiksi tomaattikastike voivat värjätä sen.
- Lasitteen tahrat, kuten juuston aiheuttamat rasvaroiskeet voit poistaa nestemäisellä hankausaineella.

Gourmet-yleispannu ja kansi

Gourmet-yleispannun ja kannen puhdistus käy kätevimmin, kun otat ne ulos uunitilasta.

Gourmet-yleispannun puhdistus

 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 ensin.

Hankaavat tai syövyttävät puhdistusaineet, kuten grillin- ja uuninpesuaineet, tahrin- ja ruosteenpoistoaine, hankaushiekka, hankaussienet tai terävät esineet voivat vaurioittaa pannun tarttumatonta pintaa.

Käytä yleispannun puhdistukseen vain kuumaa astianpesuainevettä ja pehmeää harjaa tai pehmeää sientä. Itsepintaisen lian saat poistettua liottamalla pannua astianpesuainevedessä.

Edellytys: Gourmet-yleispannu on otettu pois uunitilasta.

- Käytä yleispannun puhdistukseen kuumaa astianpesuainevettä ja pehmeää harjaa tai pehmeää sientä.
- Puhdista kansi (jos käytössä) pehmeällä astianpesurätillä ja lämpimällä vedellä, johon on lisätty tilkka käsiastianpesuainetta.

Vinkki: Yleispannun ja kannen (jos käytössä) voit pestä myös astianpesukoneessa. Epäsuotuisissa oloissa yleispannun pohja saattaa muuttua laikukkaaksi. Tämä ei kuitenkaan vaikuta sen toimintaan.

Luukku

Luukku painaa n. 9 kg.

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

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

Kun haluat puhdistaa luukun lasilevyt, toimi seuraavasti:

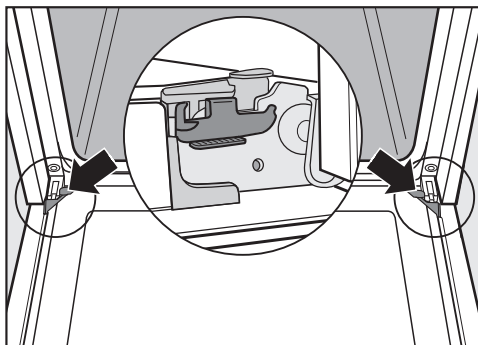
1. Irrota luukku
2. Pura se osiin
3. Puhdista luukun lasit
4. Kokoa luukku
5. Asenna luukku takaisin paikalleen

Luukun irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa itsesi kuumiin pintoihin.

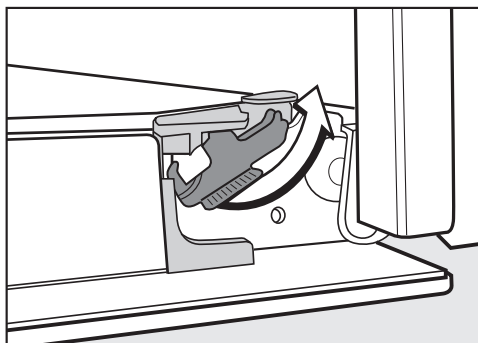
Anna uunin jäähtyä ennen luukun irrottamista.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteseen saakka.

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

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

- Sulje luukku vasteeseen asti.

Luukku painaa n. 9 kg.

Puhdistus ja hoito



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

Uuniluukun purkaminen osiin

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

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Uunipuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofiilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

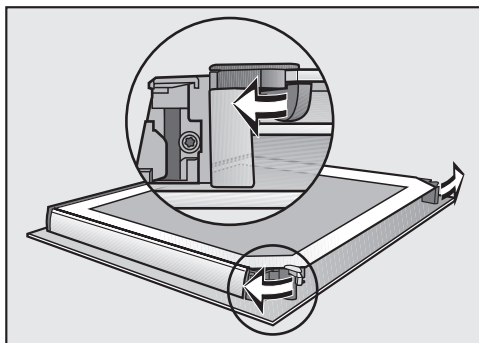
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

⚠ Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

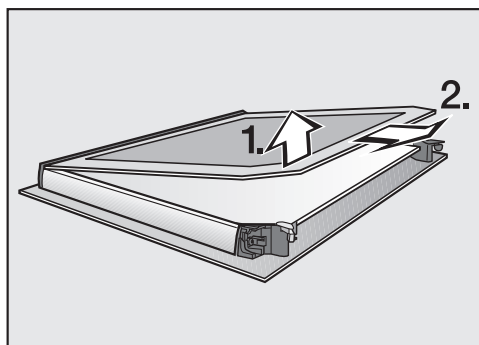
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

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

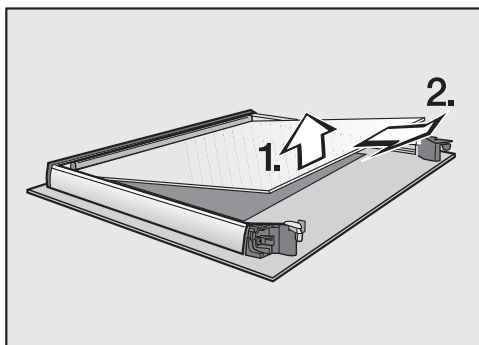


- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

Irrota luukun sisin lasi:



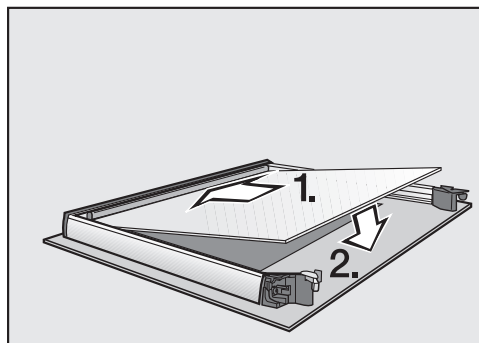
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.



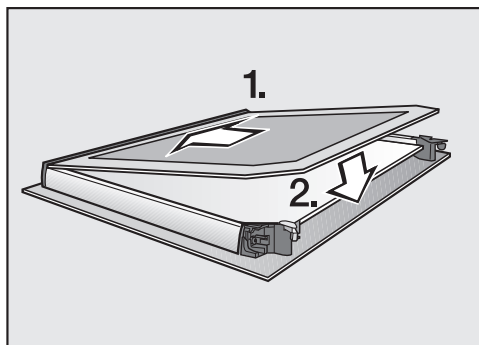
- Nosta luukun keskimmäistä lasia **varovasti** ja vedä se ulos.

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

Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:

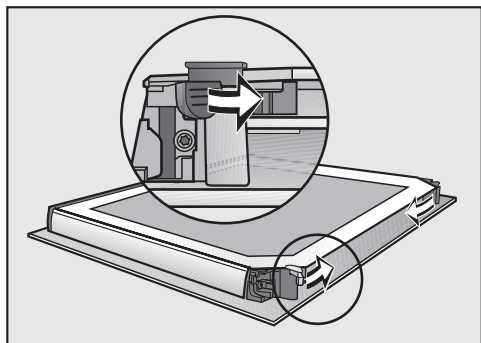


- Aseta keskimmäinen lasilevy niin päin, että voit lukea materiaalinumeron oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).



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

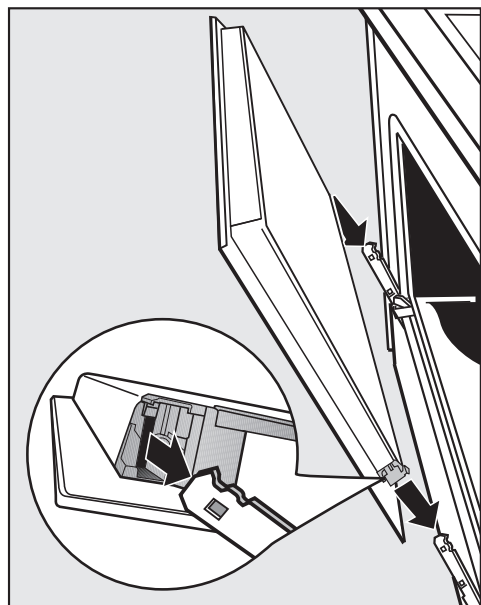
Puhdistus ja hoito



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä sisäänpäin.

Luukku on nyt valmis.

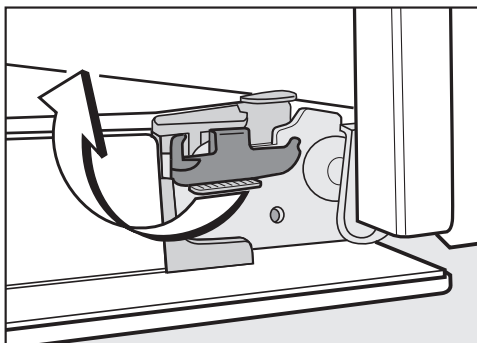
Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

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

Muista ehdottomasti lukita lukitussangat.



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteseen saakka vaaka-asentoon.

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

Osoitteesta www.miele.fi/support/customer-assistance löydät lisätietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.



Näkyviin tulevat ohjeet

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö on pimeänä.	Asetuksen <i>P</i> / toimintatilan mukaan kellonaika ei näy ja näyttö on pimeänä, kun uunin virta on pois päältä. ■ Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä aina, valitse asetuksen <i>P</i> / toimintatilaksi <i>S</i> / (ks. kappale Asetukset).
	Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele-huolto paikalle.
Kellonaika ei ole oikein tai <i>ERROR</i> tulee näyttöön.	Huoneistossa on ollut sähkökatko. ■ Anna kellonaika uudelleen (ks. kappale Asetukset). Myös kypsenystoimintojen ajat on annettava uudelleen.
Näyttöruutuun ilmestyy yhtäkkiä <i>0:00</i> ja samanaikaisesti symboli  vilkkuu. Lisäksi laitteesta voi kuulua merkkiäni.	Uunin ylikuumenemissuoja on kytkeytynyt päälle, kun uuni on ollut päällä epätavallisen pitkän ajan yhtäjaksoisesti. ■ Kierrä toimintatavan valitsin asentoon 0. Uuni on tämän jälkeen taas käyttövalmis.
Näytössä näkyy <i>F XX</i>.	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

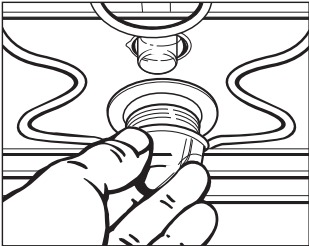
Odottamaton käyttäytyminen

Ongelma	Syy ja toimenpide
Laitteesta ei kuulu merkkiäntä.	Merkkiäni on otettu pois käytöstä. ■ Ota merkkiäni käyttöön (ks. kappale Asetukset).

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uuni ei kuumene.	Käytönesto <i>LOC</i> on kytketty päälle. ■ Kytke käytönesto pois päältä (ks. kappale Asetukset).
	Esittelytila <i>DES</i> on kytketty päälle. ■ Kytke esittelytila pois päältä (ks. kappale Asetukset).
	Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai huolto paikalle.
Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. ■ Kytke uunin virta takaisin päälle.
FlexiClip-teleskooppikiskot liukuvat huonosti.	FlexiClip-teleskooppikiskojen kuulalaakereissa ei ole tarpeeksi rasvaa. ■ Voitele kuulalaakerit Mielen erikoisrasvalla. Se on kehitetty uunin korkeita lämpötiloja varten. Muut rasvat voivat hartsintua kuumetessaan ja tehdä FlexiClip-teleskooppikiskot tahmeiksi. Voit hankkia Mielen erikoisrasvaa Miele-kauppiaaltasi tai Miele-huollosta.
Uunitilan valaistus sammuu, vaikka toimintatavan valitsin on asennossa Valaistus  .	Kun toimintatavan valitsin on asennossa Valaistus  , uunitilan valaistus kytkeytyy päälle n. 20 minuutiksi. Uunitilan valaistus sammuu sen jälkeen automaattisesti.

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Ongelma	Syy ja toimenpide
Ylempi uunitilan valaisin ei kytkeydy päälle. 	Halogeenilamppu on palanut. ⚠ Palovamman vaara! Lämpövastukset eivät saa olla päällä. Uunitilan on oltava jäähtynyt. ■ Kytke uuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota uunin sulake sulaketaulusta. ■ Löysää lampunsuojusta kiertämällä sitä neljänneskierros vasemmalle, ja vedä se tiivisterenkaineen alas päin irti valaisinspesästä. ■ Vaihda halogeenilamppu uuteen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, kanta G9). ■ Aseta lampunsuojus tiivisterenkaineen takaisin valaisinspesään ja kiristä suojus kiertämällä sitä oikealle. ■ Liitä uuni takaisin sähköverkkoon. Olet toimintatavan Eco-Kiertoilma . Tässä toimintatavassa uunitilan valaisin ei kytkeydy päälle.

Tulos ei tyydytä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila. Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoaajan.
Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.	Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason. ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason. Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämäsi uunin toimintatapaan. ■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia.

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Ongelma	Syy ja toimenpide
Katalyyttisillä emalipinnoilla näkyy ruosteenvärisiä tahroja.	Katalyyttinen puhdistus ei poista mauste-, sokeri- yms. tahroja. ■ Irrota katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat ja poista niistä lika lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.

Epätavallisia ääniä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.	Kun kytket uunin pois päältä, kylmäilmapuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin. Kylmäilmapuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua.

Osoitteesta www.miele.com/service löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriöitä itse.

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

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.

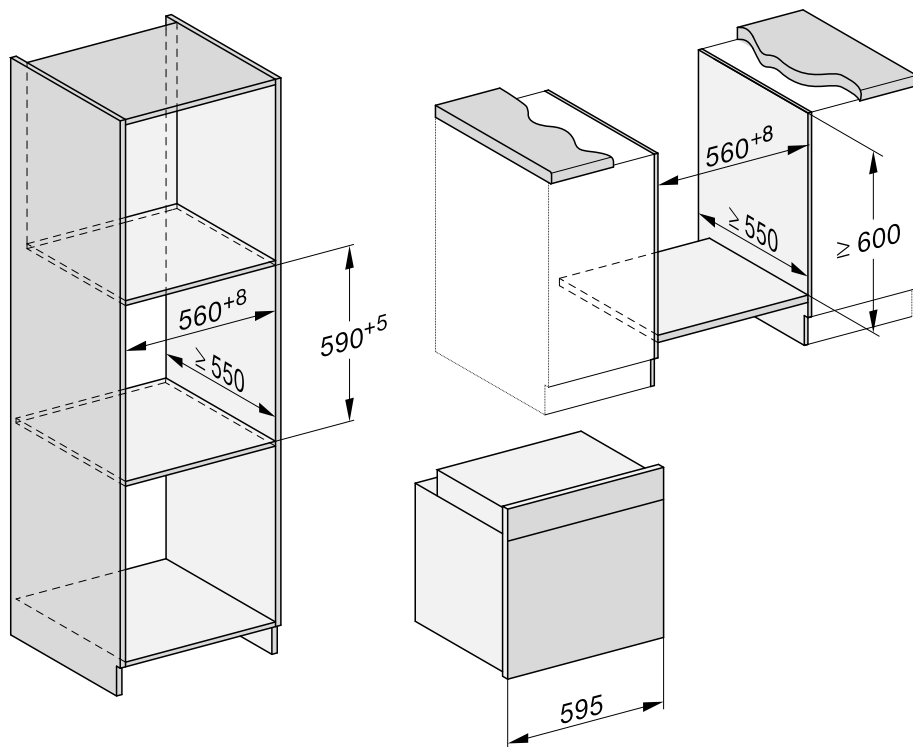
Asennus

Sijoitusmitat

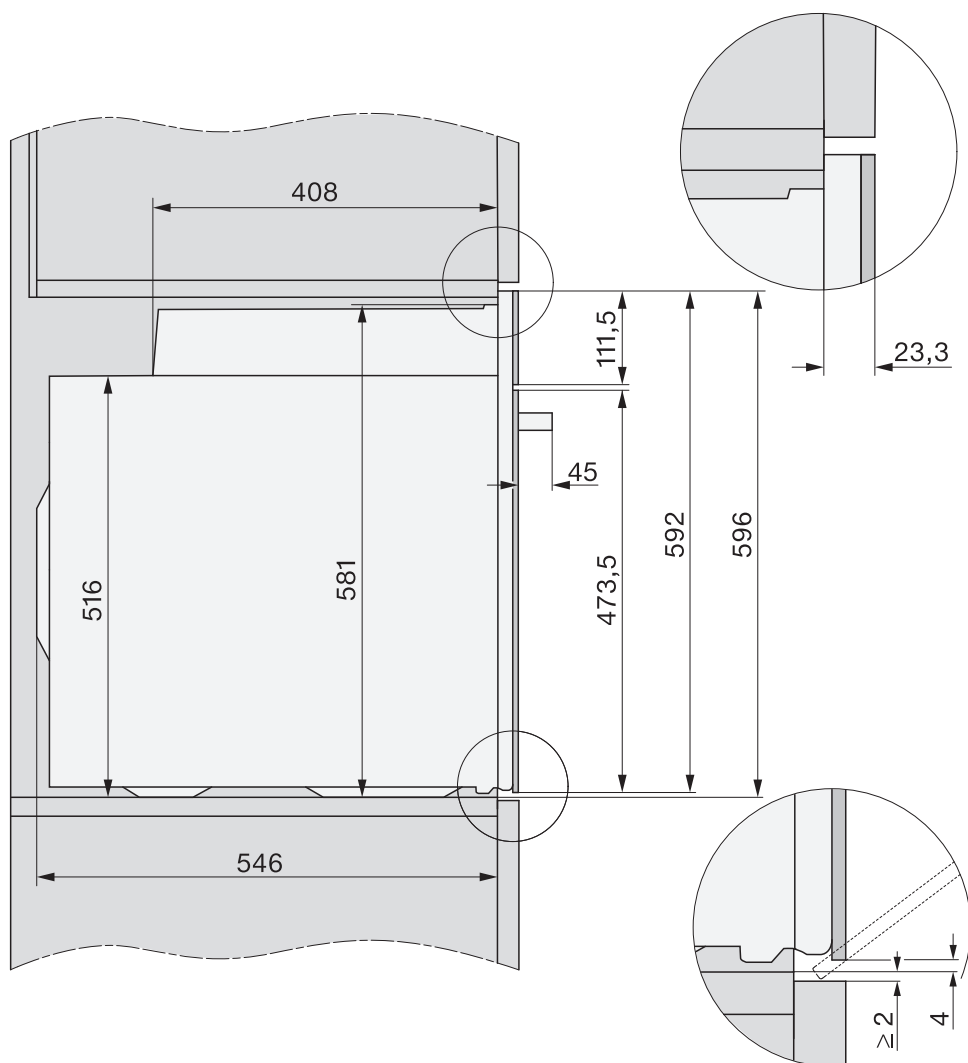
Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

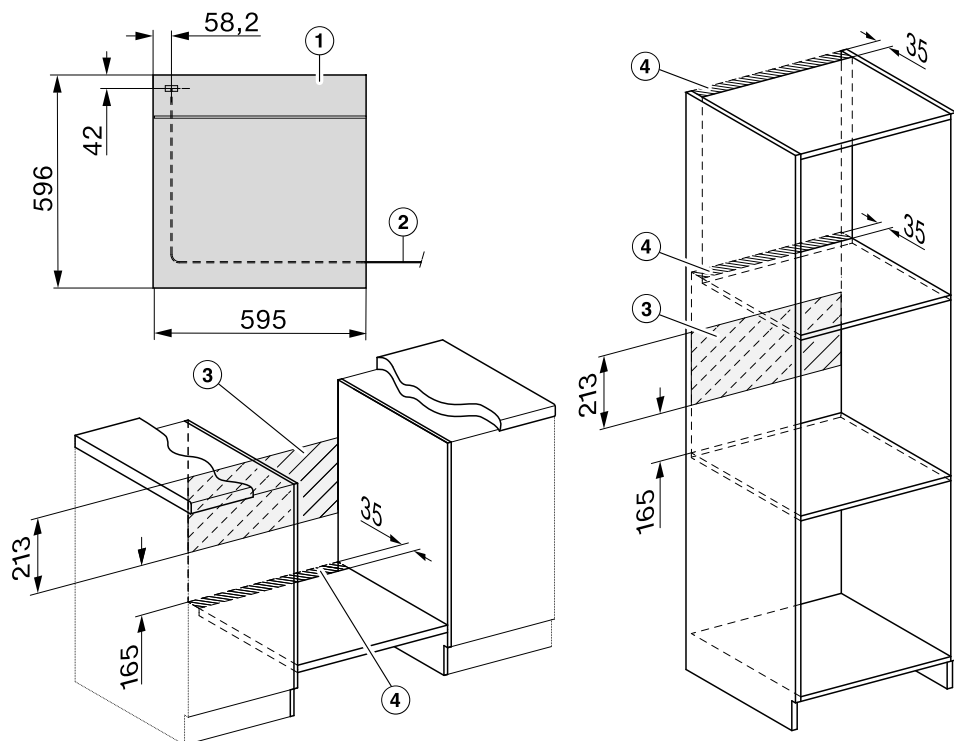


Näkymä sivulta H 24xx



Asennus

Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 1 500 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm²

Uunin asennus

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

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

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

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

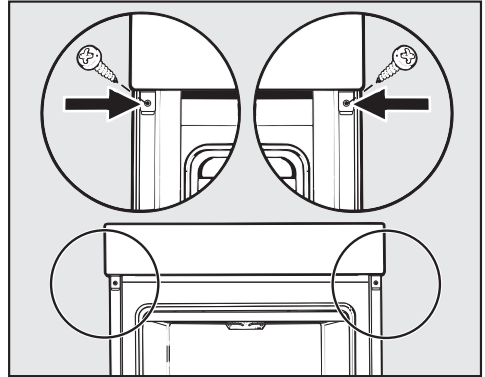
■ Liitä uuni sähköverkkoon.

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

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

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

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



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

Sähköliitântä



Loukkaantumisvaara!

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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

Jos laitteen pistotulppaan ei enää pääse käsiksi laitteen asennuksen jälkeen, tai jos laite **liitetään sähköverkkoon kiinteästi**, sähköliitântä 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 **sähköliitântätiedot** 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
- Sähköliitântätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitântäteho)

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

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

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

Kaluste-uuni

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

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

Enimmäisliitântätehon näet arvokilvestä.

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

Kokeiluruoka (varuste)		 [°C]	 ^{5 6}		 [min]
			+HFC	-HFC	
Small Cakes (1 leivinpelti ¹)		150	1 ⁷	2	30–40
		160 ⁴	2 ⁷	3	20–30
		180	1 ⁷	2	25–35
Small Cakes (2 leivinpeltiä ¹)		150 ⁴	1+3 ⁸	1+3	30–40
Pikkuleivät (1 leivinpelti ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Pikkuleivät (2 leivinpeltiä ¹)		140	1+3 ⁸	1+3	40–50 ⁹
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä ¹ , irtopohjavuoka ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Sienikakkupohja (ritilä ¹ , irtopohjavuoka ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Lämpimät voileivät (ritilä ¹)		250	–	3	6–9
Hampurilaispihvit (ritilä ¹ kannatintasolla 4 ja yleispelti ¹ kannatintasolla 1)		280 ⁵	–	4	15–25 ¹⁰

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannattimen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C),  kesto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja

- ¹ Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.
- ² Käytä mattapintaista, tummaa irtopohjavuokaa. Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.
- ³ Yleensä kannattaa valita paistotaulukossa ilmoitettu alin lämpötila ja kokeilla ruokien kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- ⁴ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- ⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- ⁶ Asenna FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- ⁷ Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikannattimia, käytä vain yhtä paria.
- ⁸ Asenna FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle. Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikannattimia, käytä vain yhtä paria.
- ⁹ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.
- ¹⁰ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

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

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

MIELE	
Mallitunniste/-merkki	H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B
Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI_{cavity})	81,7
Energiatehokkuusluokka/Uunitila	
A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)	A+
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla	1,05 kWh
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla	0,71 kWh
Uunitilojen lukumäärä	1
Lämpölähteet/uunitila	electric
Uunitilan tilavuus	76 l
Laitteen paino	42,0 kg

Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö pois	enint. 0,3 W
--	--------------

Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö päällä	enint. 0,8 W
---	--------------

Aika, jonka kuluttua automaattisesti pois päältä -tilaan	20 min
--	--------

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

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

H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B

fi-FI

M.-Nr. 12 873 520 / 00 / 002