


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 | 6 |
| Pidä huolta ympäristöstäsi | 13 |
| Laitteen osat | 14 |
| Käyttövalitsimet | 15 |
| Virtakytkin | 16 |
| Näyttöruutu | 16 |
| Hipaisupainikkeet | 16 |
| Symbolit | 18 |
| Käyttöperiaate | 19 |
| Valikon kohdan valinta | 19 |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa | 19 |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla | 19 |
| Toimintatavan tai toiminnon valinta | 19 |
| Numerojen syöttäminen | 20 |
| Kirjainten syöttäminen | 20 |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön | 20 |
| Varusteet | 21 |
| Arvokilpi | 21 |
| Pakkauksen sisältö | 21 |
| Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet | 21 |
| Turvatoiminnot | 25 |
| PerfectClean-pinnoitetut pinnat | 25 |
| Pyrolyysin kestävät varusteet | 25 |
| Ensimmäinen käyttökerta | 26 |
| Miele@home | 26 |
| Perusasetukset | 27 |
| Uunin ensimmäinen lämmitys ja kosteusjärjestelmän huuhtelu | 28 |
| Asetukset | 30 |
| Asetukset | 30 |
| Asetukset-valikon haku esiin | 32 |
| Kieli  | 32 |
| Aika | 32 |
| Päivämäärä | 32 |
| Valaistus | 32 |
| Näyttö | 33 |
| Äänenvoimakkuus | 33 |
| Yksiköt | 33 |
| Booster | 34 |
| Pikajäähdytys | 34 |
| Lämpimänäpito | 34 |
| Suosituslämpötilat | 34 |
| Pyrolyysiä suositellaan | 35 |
| Puhaltimen jälkikäynti | 35 |

| | |
|---|-----------|
| Turvallisuus..... | 35 |
| Miele@home | 35 |
| Scan & Connect -toiminnon suorittaminen..... | 36 |
| Etäkäyttö..... | 36 |
| MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön..... | 37 |
| Etäpäivitys | 37 |
| Ohjelmaversio..... | 37 |
| Myymälä | 38 |
| Tehdasasetukset..... | 38 |
| Käyttötunnit..... | 38 |
| Hälytyskello..... | 39 |
| Päävalikko ja alavalikot | 40 |
| Energiansäästövinkejä | 42 |
| Käyttö | 44 |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen | 44 |
| Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen..... | 44 |
| Kestoajkojen asettaminen | 45 |
| Asetettujen kestoajkojen muuttaminen..... | 45 |
| Asetettujen kestoajkojen poistaminen | 45 |
| Valmistustoiminnon lopettaminen..... | 46 |
| Uunin esilämmitys..... | 46 |
| Booster..... | 46 |
| Esilämmitys | 47 |
| Pikajäähdytys | 47 |
| Lämpimänäpito..... | 48 |
| Crisp function..... | 49 |
| Kosteuspaisto | 50 |
| Kosteuspaisto-valmistustoiminnon käynnistäminen | 50 |
| Jäännösveden höyrystys | 53 |
| Automaattiohjelmat..... | 55 |
| Ryhmät..... | 55 |
| Automaattiohjelmien käyttö..... | 55 |
| Ohjeita käyttöön | 55 |
| Muita käyttötapoja..... | 56 |
| Sulatus | 56 |
| Kuivattaminen | 56 |
| Astioiden lämmitys..... | 57 |
| Lämpimänäpito..... | 58 |
| Matalalämpökypsennys..... | 58 |
| Umpioiminen..... | 59 |
| Pakastetuotteet/Valmisruoat..... | 60 |
| Omat ohjelmat | 61 |

Sisältö

| | |
|---|-----------|
| Leivonta | 64 |
| Vinkejä leivonnaisten paistoon | 64 |
| Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan | 64 |
| Vinkejä toimintatavan valintaan | 65 |
| Lihan paistaminen | 66 |
| Neuvoja paistamiseen | 66 |
| Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan | 66 |
| Vinkejä toimintatavan valintaan | 67 |
| Paistolämpömittari..... | 68 |
| Grillaus | 70 |
| Vinkejä grillaukseen..... | 70 |
| Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan | 70 |
| Vinkejä toimintatavan valintaan..... | 71 |
| Puhdistus ja hoito | 72 |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet | 72 |
| Normaalien likaantumien poisto | 73 |
| Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja) | 73 |
| Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla..... | 74 |
| Kalkinpoisto..... | 76 |
| Luukun purkaminen osiin..... | 79 |
| Uuniluukun purkaminen osiin | 80 |
| Luukun asentaminen takaisin paikalleen..... | 83 |
| Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskoopikiskojen irrotus..... | 83 |
| Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas | 84 |
| Vianetsintä | 85 |
| Huolto | 90 |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa | 90 |
| Takuu | 90 |
| Asennus | 91 |
| Sijoitusmitat | 91 |
| Sijoitus komero- tai alakaappiin..... | 91 |
| Näkymä sivulta..... | 92 |
| Liitännät ja ilmankierto | 93 |
| Uunin asennus | 94 |
| Sähköliitäntä..... | 95 |
| Paistotaulukot | 96 |
| Kakkutaikina | 96 |
| Murotaikina | 97 |
| Hiivataikina | 98 |
| Rahka-öljy-taikina..... | 99 |
| Sokerikakkutaikina..... | 99 |
| Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset..... | 100 |
| Suolaiset piirakat ja paistokset..... | 101 |

| | |
|---|------------|
| Naudanliha | 102 |
| Vasikanliha..... | 103 |
| Porsaanliha..... | 104 |
| Lammas, riista..... | 105 |
| Linnut, kala..... | 106 |
| Tietoja vertailutestejä varten | 107 |
| Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia | 107 |
| Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka | 108 |
| Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste | 108 |
| Tekniset tiedot | 109 |
| Vaatimustenmukaisuusvakuutus..... | 109 |
| Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduli..... | 109 |

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

► Käytä 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 ääriärsäkykestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.

► Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan F kuuluva valonlähde.

Jos kotonasi on lapsia

- ▶ Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään kalusteunia päälle.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla uunista, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.
- ▶ Yli 8-vuotiaat saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- ▶ Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa uunia ilman valvontaa.
- ▶ Valvo lapsia, kun he oleskelevat uunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- ▶ Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.
- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrypoistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Uuni lämpenee pyrolyysitoiminnan aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnan aikana.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.
- ▶ Kun kosketat hipaisupainiketta , luukku avautuu automaattisesti kokonaan auki. Tällöin luukku voi törmätä mm. pikkulapsiin tai lemmikkeihin. Kun avaat luukun etänä puheohjauksella, uunista kuuluu merkkiääni, jos merkkiäännet on otettu käyttöön. Varmista ennen luukun avaamista, ettei sen avautumisalueella ole ketään tai mitään. Pidä merkkiäännet ehdottomasti käytössä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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 pysyvässä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Sähköiskuvaara. Uunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä.
Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuu raukeaa, jos uunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.

- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos uuni toimitetaan ilman liitântäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitântäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ Jos liitântäjohto vahingoittuu, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen vaihtaa sen tilalle uusi oikeanlainen liitântäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitântä).
- ▶ Uuni täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:
 - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
 - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
 - irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitântäjohdosta, vaan tartu pistotulppaan.
- ▶ Uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.
- ▶ Jos uuni on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa uunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Asianmukainen käyttö

- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä uuniluukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä uunin toiminta kytkemällä se pois päältä ja irrottamalla pistotulppa pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.
- ▶ Kuumen uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvaassa öljyssä tai rasvassa, älä poistu uunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke uuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ 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.
- ▶ Ylikuumentuminen voi aiheuttaa uunitilan pohjan emaliin repeyty-miä tai halkeamia. Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintoa.
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.

- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kosteudenlisäystoiminnon sekä jäännösveden höyrystämisen aikana uuniin syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Älä avaa uuniluukkua koskaan kosteudenlisäystoiminnon tai jäännösveden höyrystystoiminnon aikana.
- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.
- ▶ 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 luukkuun turhaan auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

Teräksiset pinnat:

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

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua. Poista siksi karkein, irtonainen lika uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Haitallisten höyryjen aiheuttama loukkaantumisvaara. Pyrolyysitoiminnon aikana voi muodostua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Älä oleskele pyrolyysitoiminnon aikana pitkään keittiössä äläkä päästä pikukulapsia ja lemmikkejä keittiöön. Tuuleta keittiötä hyvin pyrolyysitoiminnon aikana. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.
- ▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus). Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- ▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Varusteet

- ▶ Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- ▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- ▶ Miele-yleispannuja HUB 5000-M/HUB 5001 (mikäli sellainen on) ei saa ripustaa kannatintasolle 1. Uunitilan pohja vahingoittuu. Pannun pohja tulisi liian lähelle uunitilan pohjaa, mikä saisi pohjan ylikuumentumaan ja voisi aiheuttaa emalin repeämisen tai halkeamisen. Älä aseta yleispannuja myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen varaan, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi. Käytä yleensä kannatintasoa 2.
- ▶ Käytä vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria. Jos joskus joudut vaihtamaan paistolämpömittarin, vaihda se ainoastaan Miele-paistolämpömittariin.
- ▶ Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla. Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.
- ▶ Pyrolyysitoiminnon korkea lämpötila vahingoittaa sellaisia uunin osia ja varusteita, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä. Poista ehdottomasti kaikki tällaiset varusteet uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä. Tämä koskee myös sellaisia erikseen ostettavia lisävarusteita, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä (ks. kappale Puhdistus ja hoito).

Pakkauksen hävittäminen

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

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

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

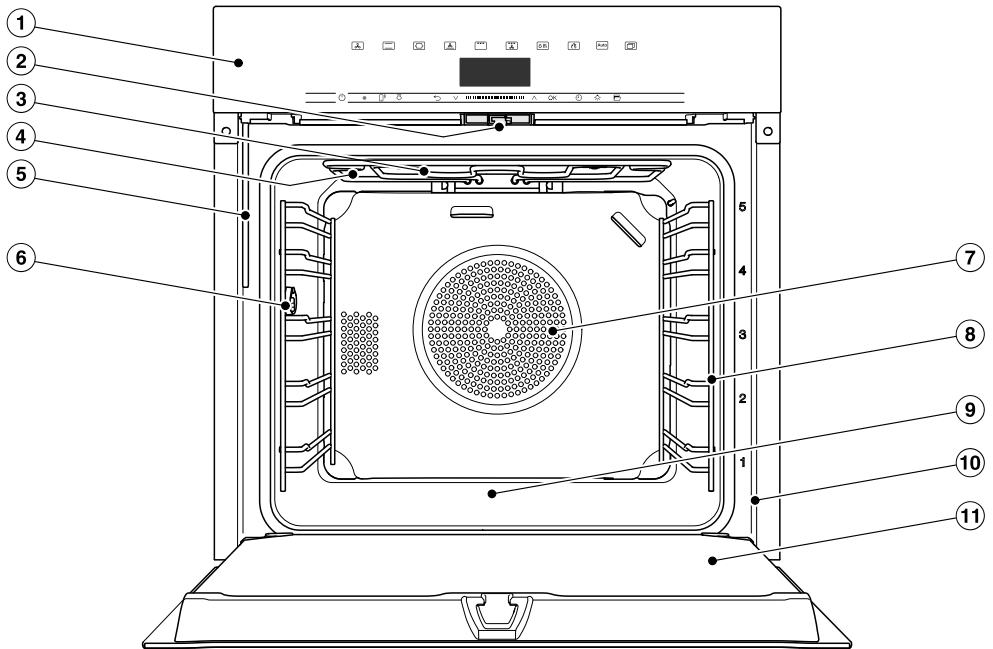
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltynä tällaiset aineet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



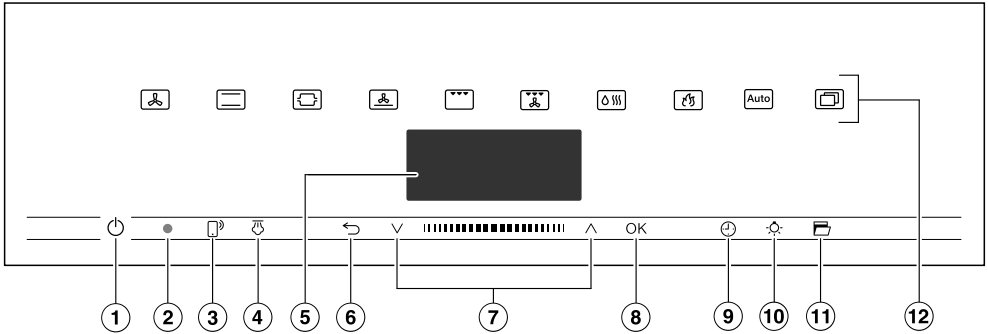
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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










Laitteen osat

Uuni




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



- ① Virtakytkin  (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Unin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä (vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Hipaisupainike 
Unin ohjaamiseen mobiililaitteella
- ④ Hipaisupainike 
Kosteutusjaksojen käynnistämiseen
- ⑤ Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja
- ⑥ Hipaisupainike 
Edelliseen kohtaan paluuseen ja valikon kohtien muuttamiseen valmistustoiminnon aikana
- ⑦ Navigointialue, jossa nuolipainikkeet  ja 
Valintaluettelojen selaamiseen ja arvojen muuttamiseen
- ⑧ Hipaisupainike OK
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑨ Hipaisupainike 
Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen
- ⑩ Hipaisupainike 
Unitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑪ Hipaisupainike 
Luukun avaamiseen
- ⑫ Hipaisupainikkeet
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan

Käyttövalitsimet


Virtakytkin

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


Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja
pois päältä.

Näyttöruutu

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

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

Hipaisupainikkeet







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

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





Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet






| Hipaisupainike | Toiminto |
|---|--|
|  | Uunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike syttyy ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä. Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home). |
|  | Kun olet valinnut toimintatapaan Kosteuspaisto  manuaaliset kosteutusjaksot, ne käynnistetään tällä hipaisupainikkeella. Hipaisupainike muuttuu oranssiksi heti, kun kosteutusjakson voi käynnistää. Kosteutusjakson aikana näytössä näkyy symboli  . |
|  | Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit. Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, tällä hipaisupainikkeella voit muuttaa käynnissä olevan toiminnon arvoja ja asetuksia, kuten lämpötilaa tai Boosteria, tai lopettaa valmistustoiminnon. |
|  | Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Selattaessa valikon kohdat näkyvät vuorotellen vaalealla pohjalla. Voit valita vain vaihtoehdon, joka kulloinkin on vaalealla pohjalla. Voit muuttaa vaalealla pohjalla näkyviä arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. |

Käyttövalitsimet

| Hipaisupainike | Toiminto |
|---|---|
|  | <p>Kun toiminto näkyy näytössä vaalealla pohjalla, voit hakea sen esiin hipaisupainikkeella <i>OK</i>. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa.</p> <p>Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla <i>OK</i>.</p> <p>Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla <i>OK</i>.</p> |
|  | <p>Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten).</p> <p>Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.</p> |
|  | <p>Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä.</p> <p>Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.</p> |
|  | <p>Tätä hipaisupainiketta painamalla voit avata uunin luukun automaattisesti. Sulje luukku painamalla sitä kiinni käsin tai uunikiin- taan avulla niin, että se napsahtaa kiinni.</p> |

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

| Symboli | Merkitys |
|---|--|
|  | Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> . |
|  | Hälytyskello |
|  | Nykyinen asetus näkyy väkäsellä merkittynä. |
|  | Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla. |
|  | Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus). |

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

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

Valikon kohdan valinta

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

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

- Vahvasta valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

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

Vinkki: Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä ✓.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla


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

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

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


Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

Käyttöperiaate

Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoitominnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

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

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

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Kirjainten syöttäminen

Syötä kirjaimet navigointialueen avulla. Valitse lyhyitä, selkeitä nimiä.

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

Valitsemasi kirjain näkyy nyt näytön ylärivillä.


Vinkki: Nimessä voi olla enintään 10 merkkiä.


Hipaisupainikkeella \leftrightarrow voit poistaa merkkejä yksi kerrallaan.

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


Nimi tallentuu.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Unin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen taakisivulla.

Arvokilpi

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

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

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

Pakkauksen sisältö

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

Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet


Varusteet vaihtelevat malleittain. Yleensä uunien mukana toimitetaan kannattimet, yleispelti ja ritilä. Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

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

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

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

Kannattimet

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

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista.

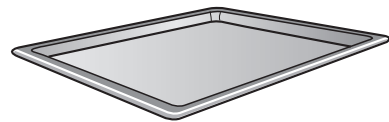
Varusteet (kuten ritilä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

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

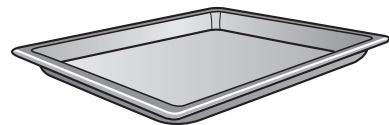
Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus).

Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

Leivinpelti HBB 71:

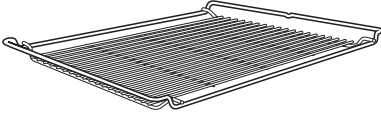


Yleispelti HUBB 71:



Varusteet

Ritilä HBBR 72:



Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

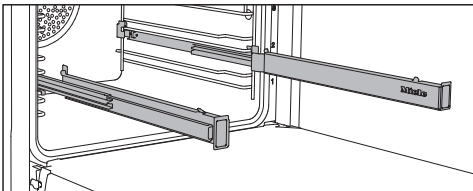
Työnnä ritilä kannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

Näiden varusteiden lyhyillä sivuilla on rajoitin keskellä. Se estää varustetta puutoamasta pois kannattimilta silloin, kun haluat vetää sen vain osittain ulos.



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

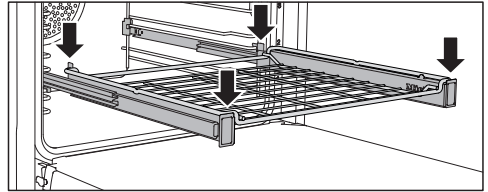
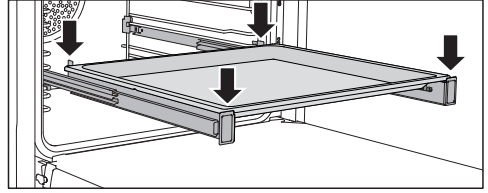
FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 72



Voit käyttää FlexiClip-teleskooppikiskoja kannatintasoilla 1–4.

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

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



FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät enintään 15 kg painon.

FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus ja irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

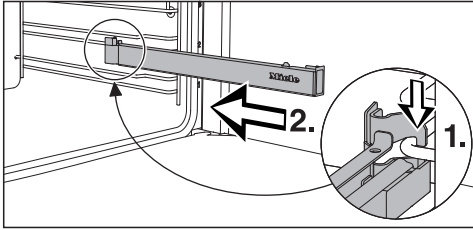
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

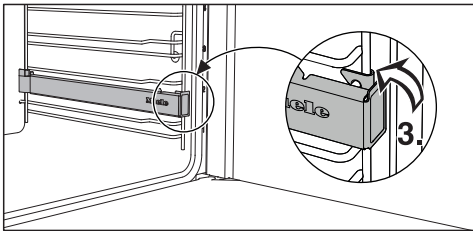
FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannatintason kannattimien rimojen väliin.

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

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



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

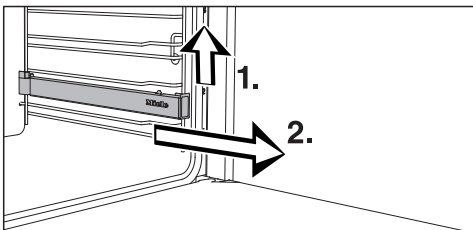


- Napsauta FlexiClip-teleskooppikisko paikalleen kannattimen alempaan rimaan (3.).

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

Toimi seuraavasti, kun haluat irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskot:

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kokonaan sisään.



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

Pyöreät vuokat



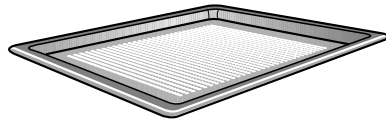
Reiätön pyöreä paistovuoka HBF 27-1 sopii erinomaisesti mm. pizzan, rieskan, suolaisten tai makeiden hiiva- tai kakku-taikinasta valmistettavien paistosten, torttujen sekä kuorutettavien jälkiruokien valmistamiseen, kuten myös pakastettujen pizzojen ja leivonnaisten lämmittämiseen.

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

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'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 ilmassa (AirFrying).
- Erilaisia tuotteita kuivattaessa se parantaa ilmankiertoa.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Varusteet

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

Paistokivi HBS 70

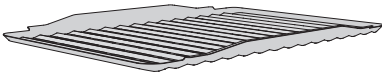


Kun haluat paistoksiin rapean pohjan, saat parhaimman mahdollisen tuloksen käyttämällä paistokiveä, esimerkiksi pizaa, piirakoita, leipää, sämpylöitä, suolaisia leivonnaisia yms. paistaessasi.

Paistokivi on valmistettu tulenkestävästä keramiikasta ja sen pinta on lasitettu. Tuotteiden uuniin laittamista ja sieltä ottamista varten paistokiven mukana toimitetaan puinen leipälapio.

- Työnä ritilä uuniin ja aseta paistokivi ritilälle.

Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleispellille.

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

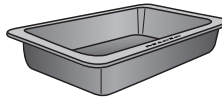
Tavallisista pannuista poiketen Mielin Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

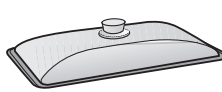
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

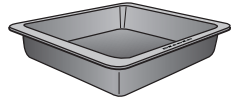


HBD 60-22

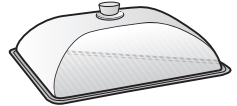


Syvyys: 35 cm

HUB 5001-XL*

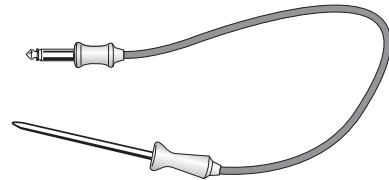


HBD 60-35



* sopii induktiokeittotasoilte

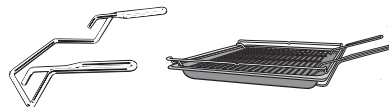
Paistolämpömittari



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

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

Peltien otin HEG




Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitte-lyyn.

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Avausvipu
Avausvivun avulla voit avata luukun sähkökatkon sattuessa. Työnnä avausvipu luukun ulkoreunasta viistosti ylöspäin ohjaustaulun ja luukun väliseen rakoon.
- Kalkinpoistotabletteja, muoviletku ja sen kiinnitin uunin kalkinpoistoa varten
- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

- **Käytön estävä lukitus** 
(ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Painikelukitus**
(ks. kappale Asetukset – Turvallisuus)
- **Kylmäilmapuhallin**
(ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti)
- **Turvakatkaisu**
Turvakatkaisu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun uuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.
- **Uuniluukun jäähdytys**
Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulomainen lasi pysyy viileänä. Luukun voi irrottaa ja purkaa osiin puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).
- **Luukun lukitus** pyrolyysitoimintoa varten
Luukku lukkiutuu turvallisuussyistä aina pyrolyysitoiminnon käynnistyessä. Luukun lukitus vapautuu vasta, kun uunitilan lämpötila on laskenut alle 280 °C:n.

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-käsiteltyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja.

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

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

Pyrolyysin kestävät varusteet

Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeita.

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

- Kannattimet
- FlexiClip-teleskoopikiskot HFC 72
- Ritolä

Ensimmäinen käyttökerta

Miele@home

Uunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

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

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.


Miele-sovellus

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



Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

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

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

Päivämäärän asettaminen

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

Kellonajan asettaminen

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

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Ensimmäinen käyttökerta



Uunin ensimmäinen lämmitys ja kosteutusjärjestelmän huuhtelu

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

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

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit uunista ja varusteista.
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Kiinnitä FlexiClip-teleskooppikiskot peltien kannattimiin ja työnnä kaikki pellit sekä ritilä uuniin.
- Kytke uunin virta päälle virtakytkimellä .

Valitse toimintatapa tulee näkyviin.

- Valitse Kosteuspaisto .
- Valitse Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.

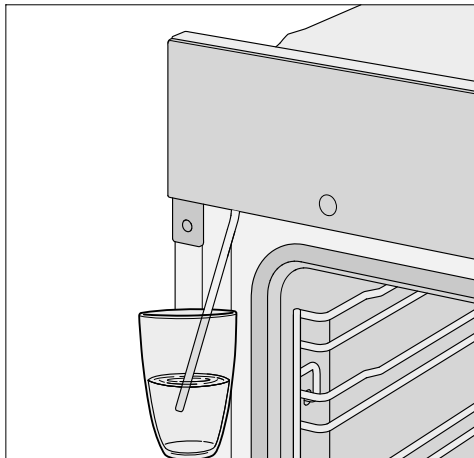
Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

- Laita tarvittava määrä vesijohtovettä sopivaan astiaan.
- Avaa luukku.

- Käännä vasemmalla ohjaustaulun alla oleva täyttöputki eteenpäin.



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

Imutoiminto käynnistyy.


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

- Siirrä lopuksi vesiastia sivuun ja sulje luukku.

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

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

Jonkin ajan kuluttua uuni käynnistää automaattisesti kosteutusjakson.


 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Ulostuleva vesihöyry on erittäin kuuma.


Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjakson aikana.

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

Ensimmäinen käyttökerta

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

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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






Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunist ja puhdista ne käsin (ks. kappale Puhdistus ja hoito).
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat loppuksi pehmeällä liinalla.

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Asetukset

Asetukset

| Valikon kohta | Mahdolliset asetukset |
|---|---|
| Kieli  | ... deutsch english ... Sjainti |
| Aika | Näyttö Päällä* Pois päältä Virran poiskytkentä yöksi Ajan näyttötapa 12 h 24 h* Aseta |
| Päivämäärä | |
| Valaistus | Päällä "Päällä" 15 sekunnin ajan* Pois päältä |
| Näyttö | Kirkkkaus  QuickTouch Päällä Pois päältä* |
| Äänenvoimakkuus | Merkkiäänet Melodiat*  Solo-Ton  Painikeääni  Melodiat Päällä* Pois päältä |
| Yksiköt | Lämpötila °C* °F |
| Booster | Päällä* Pois päältä |
| Pikajäähdytys | Päällä* Pois päältä |
| Lämpimänäpito | Päällä Pois päältä* |
| Suosituslämpötilat | |
| Pyrolyysiä suositellaan | Päällä Pois päältä* |
| Puhaltimen jälkikäynti | Lämpötilaohjattu* Aikaohjattu |


* Tehdasasetus



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

* Tehdasasetus

Asetukset

Asetukset-valikon haku esiin

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

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




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

Aika

Näyttö

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

- Päällä
Kellonaika näkyy näytössä aina. Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Päällä, hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi. Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.

- Virran poiskytkentä yöksi
Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä.

Ajan näyttötapa

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

Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.



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

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

Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

Valaistus

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

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  kirkkain
-  himmein

QuickTouch

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

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

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet



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

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

Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan.



Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  suurin äänenvoimakkuus
-  melodia ei ole käytössä

Solo-Ton



Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.


-  korkein ääni
-  matalin ääni

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

-  suurin äänenvoimakkuus
-  painikeääni ei ole käytössä

Melodiat

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

Yksiköt

Lämpötila

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

Asetukset

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

Pikajäähdytys

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

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

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

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

Lämpimänäpito

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

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajäähdytys kanssa.

- Päällä
Toiminto Lämpimänäpito on kytketty päälle. Luukku avautuu automaattisesti raolleen valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun tuotteen ja uunitilan nopeasti asetettuun lämpötilaan. Kun lämpötila on saavutettu, luukku sulkeutuu automaattisesti, jotta ruoka pysyy lämpimänä.
- Pois päältä
Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä. Uuniluukku pysyy suljettuna valmistustoiminnon päätyttyä. Kylmäilmapuhallin jäähdyttää valmistetun ruoan ja uunitilan.

Suosituslämpötilat

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

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

■ Valitse haluamasi toimintatapa.

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

■ Muuta suosituslämpötilaa.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Voit muuttaa myös Lämpimänäpito-toiminnon suosituslämpötilaa.

Pyrolyysiä suositellaan

Voit valita, tuleeko näyttöön suositus pyrolyysitoiminnon käynnistämisestä (Päällä) vai ei (Pois päältä).

Puhaltimen jälkikäynti

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


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

Höyrystynyt kosteus saattaa vahingoittaa laitetta ympäröiviä kalusteita ja aiheuttaa uuniin korroosiota. Jos jätät ruoat uuniin valmistuksen päätyttyä, kun olet valinnut asetuksen Aikaohjattu, uunin sisätilaan alkaa kertyä kosteutta, joka voi höyrystyä ohjaustaluun, työtason reunaan tai viereisiin keittiökaluksisiin. Älä pidä ruokia lämpiminä uunissa, kun olet valinnut asetuksen Aikaohjattu.

Turvallisuus

Painikelukitus

Painikelukitus estää sen, ettei kukaan pääse vahingossa lopettamaan valmistustoimintoa ennenaikaisesti tai muuttamaan sen asetuksia. Kun painikelukitus on otettu käyttöön, kaikki hipaisupaini-

keet ja näytön kentät virtakytkintä  lukuunottamatta lukkiutuvat muutaman sekunnin kuluttua valmistustoiminnon käynnistymisestä.

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

Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa. Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää hälytyskellotoimintoa ja MobileStart-etäohjausta.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- Päällä
Käytönesto kytkeytyy päälle. Nyt voit käyttää uunia vain, kun kosketat ensin hipaisupainiketta OK vähintään 6 sekunnin ajan.
- Pois päältä
Käytönesto on pois käytöstä. Voit käyttää uunia tavalliseen tapaan.

Miele@home

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

Asetukset

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

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

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

Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

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

- Skannaa QR-koodi.

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

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

- Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.
- Skannaa QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.




Etäkäyttö

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


Verkkovalmiustilassa kalusteununin virrankulutus on enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Etäpäivitys

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

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

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

Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

Ohjelmaversio

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

Asetukset

Myymälä

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

Messuasetus


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

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


Tehdasasetukset

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

Käyttötunnit

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

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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


- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

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


Hälytyskellon asettaminen


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

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


- Kosketa hipaisupainiketta .
 - Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.
- Aseta navigointialueen avulla ajaksi 06:20.
 - Vahvasta valitsemalla OK.


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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


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

Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.


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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK. Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.














Hälytysajan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Valitse Muuta.
- Vahvasta valitsemalla OK. Hälytysaika tulee näkyviin.
- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvasta valitsemalla OK. Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.



Hälytysajan poistaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Valitse Poista.
- Vahvasta valitsemalla OK. Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot

| Valikko | Suositusarvo | Säätöalue |
|---|--------------|------------|
| Toimintatavat | | |
| Kiertoilma Plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Ylä-/alalämpö  | 180 °C | 30–280 °C |
| Paistoautomaatiikka  | 160 °C | 100–230 °C |
| Tehopaisto  | 170 °C | 50–250 °C |
| Grilli laaja  | 240 °C | 200–300 °C |
| Kiertoilmagrilli  | 200 °C | 100–260 °C |
| Kosteuspaisto  | | |
| Kosteuspaisto + Paistoautom.  | 160 °C | 130–230 °C |
| Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus  | 160 °C | 130–250 °C |
| Kosteuspaisto + Tehopaisto  | 170 °C | 130–250 °C |
| Kosteuspaisto + Ylä-/alalämpö  | 180 °C | 130–280 °C |
| Pyrolyysi  | | |
| Automaattiohjelmat  | | |

Päävalikko ja alavalikot

| Valikko | Suositusarvo | Säätöalue |
|--|--------------|------------|
| Muut ohjelmat/juomat  | | |
| Alalämpö | 190 °C | 100–280 °C |
| Eco-Kiertoilma | 190 °C | 100–250 °C |
| Sulatus | 25 °C | 25–50 °C |
| Kuivattaminen | 60 °C | 30–70 °C |
| Astioiden lämmitys | 80 °C | 50–100 °C |
| Hiivataikinan kohotus | | |
| Kohota. 15 min | – | – |
| Kohota. 30 min | – | – |
| Kohota. 45 min | – | – |
| Lämpimänäpito | 75 °C | 60–90 °C |
| Kalkinpoisto | | |
| Asetukset  | | |
| Käyttötunnit | | |

Energiansäästövinkejä


Yleistä

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

Jälkilämmön hyödyntäminen

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

Asetusten muuttaminen

- Kun haluat vähentää laitteen ener-giankulutusta, valitse näytön asetuk-seksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi Va-laistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 sekun-nin ajan. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle milloin vain koskettamalla hi-paisupainiketta .

Energiansäästötila

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

Käyttö

- Kytke uunin virta päälle. Päävalikko tulee näkyviin.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa. Toimintatapa ja suosituslämpötila tulevat näyttöön.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.

Ellet muuta lämpötilaa, laite hyväksyy suosituslämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa myöhemmin nuolipainikkeilla.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Valittu ja senhetkinen lämpötila tulevat näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

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

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.

Toimintatavan mukaan näyttöön voit tulla seuraavia asetuksia:



- Lämpötila
- Sisälämpötila
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo
- Booster
- Esilämmitys
- Pikajäähdytys
- Lämpimänäpito
- Crisp function

Arvojen ja asetusten muuttaminen

- Valitse haluamasi arvo tai asetetus ja vahvasta valitsemalla *OK*.
- Muuta arvoa tai asetusta ja vahvasta valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamillasi arvoilla ja asetuksilla.

Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Muuta lämpötilaa ja tarvittaessa sisälämpötilaa.

Vinkki: Lämpötilaa voit muuttaa suoraan navigointialueen avulla.

- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

Kestoajkojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kotohotusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

- Kesto

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

- Valmis klo

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

- Aloitus klo

Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella Aloitus klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat valmistus-

toiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.

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

Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ⊕.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Muuta.
- Muuta asetettua aikaa.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↶ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoajkojen poistaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ⊕.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↶ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

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

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

Käyttö

Valmistustoiminnon lopettaminen

Keskeytä valmistustoiminto koskettamalla oranssina palavaa toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↩.

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

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

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

Takaisin päävalikkoon pääset painamalla toimintatavan hipaisupainiketta.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kesto-aikaa

■ Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Päävalikko tulee näkyviin.

■ **Tai:** Kosketa hipaisupainiketta ↩.

■ Valitse Lopeta toiminto.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto-aika

■ Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta.

Lopetetaanko toiminto? tulee näkyviin.

■ Valitse Kyllä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ **Tai:** Kosketa hipaisupainiketta ↩.

■ Valitse Lopeta toiminto.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Valitse Kyllä.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Uunin esilämmitys

Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.




Voit käyttää Esilämmitys-toimintoa kaikkien toimintatapojen kanssa ja se on kytkettävä päälle joka kerta erikseen. Jos olet asettanut kestoajan, se alkaa kulua vasta, kun esilämmitysvaihe on päättynyt.


Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

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



- Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fileetä toimintatavoilla Kiertoilma

Plus , Kosteuspaisto  ja Ylä-/alalämpö 

- Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsäviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/alalämpö  (ilman Booster-toimintoa)

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 

- Ylä-/alalämpö 

- Paistoautomaattiikka 

- Kosteuspaisto 

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


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

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

Booster-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

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

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

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

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

Esilämmitys

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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


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

Käynnistä valmistustoiminto välittömästi, älä ajasta sitä myöhempään ajankohtaan.

Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse **Esilämmitys** | Päällä.
- Vahvasta valitsemalla **OK**.

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

- Laita valmistettava tuote uuniin, heti kun näyttöön tulee siitä kehotus.
- Vahvasta valitsemalla **OK**.

Pikajäähdytys

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

Käyttö

Pikajäähdytys-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta ↩.
- Valitse Pikajäähdytys | Pois päältä.
- Vahvasta valitsemalla OK.

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

- Vahvista ilmoitus tarvittaessa valitsemalla OK.

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

Lämpimänäpito

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

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

Voit käyttää toimintoa Lämpimänäpito vain yhdessä toiminnon Pikajäähdytys kanssa.

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

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

Lämpimänäpito-toiminnon kytkeminen päälle yhtä valmistuskertaa varten

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

- Kosketa hipaisupainiketta ↩.
- Valitse Lämpimänäpito | Päällä.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Jos myös toiminto Pikajäähdytys on kytkettynä pois päältä, näyttöön tulee "Lämpimänäpito" edellyttää "Pikajäähdytys"-toimintoa. "Pikajäähdytys" aktivoidaan myös..

- Vahvista ilmoitus tarvittaessa valitsemalla OK.

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

Lämpimänäpito-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

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

- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Lämpimänäpito | Pois päältä.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

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

Toiminnon Pikajäähdytys asetus ei muutu.

Crisp function

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

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

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


Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.

Haluat kytkeä Crisp function-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.





- Kosketa hipaisupainiketta ↵.
- Valitse Crisp function | Päällä.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Toiminto Crisp function on nyt kytketty päälle.

Kosteuspaisto

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

Voit yhdistää kosteudenlisäystoiminnon erilaisiin toimintatapoihin:

- Kosteuspaisto + Paistoautom. 
- Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus 
- Kosteuspaisto + Tehopaisto 
- Kosteuspaisto + Ylä-/alalämpö 

Kun olet valinnut toimintatavan, aseta lämpötila ja valitse kosteutusjaksojen käynnistystapa ja määrä (Automaattinen kosteutusjakso, Kosteutusjaksot manuaalisesti tai Kosteutusjaksot ajastetusti).

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

Kaikki muut nesteet kuin vesi saattavat vahingoittaa uunia.

Käytä siksi kosteutusjärjestelmässä ainoastaan vettä.

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

Sopivat käyttökohteet

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

- **Hiivataikinaleivonnaiset** kohoavat paremmin, kun käynnistät yhden kosteutusjakson heti paiston alussa.


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

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

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

Kosteuspaisto-valmistustoiminnon käynnistäminen

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

- Esivalmistele paistettava tuote ja aseta se uunitilaan.
 - Valitse Kosteuspaisto .
 - Valitse haluamasi toimintatapa, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto. Toiminnon kulku on kaikissa toimintatavoissa samanlainen.
 - Vahvista valitsemalla OK.
- Suosituslämpötila tulee näyttöön.

Lämpötilan säätö

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta tulee näyttöön.

Kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta

- Jos haluat, että uuni käynnistää kosteutusjakson automaattisesti lämpenemisvaiheen jälkeen, valitse *Automaattinen kosteutusjakso*.
- Jos haluat käynnistää yhden tai useampia kosteutusjaksoja valitsemasi ajankohtana, valitse 1 kosteutusjakso, 2 kosteutusjaksoa tai 3 kosteutusjaksoa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Jos olet valinnut useampia kosteutusjaksoja, näyttöön kosteutusjaksojen käynnistystavan valinta.

- Valitse, miten haluat käynnistää kosteutusjaksot.
 - Kosteutusjaksot manuaalisesti
Sinun pitää käynnistää kosteutusjaksot itse.
 - Kosteutusjaksot ajastetusti
Voit asettaa kellonajat, jolloin haluat uunin käynnistävän kosteutusjaksot. Uuni käynnistää 1, 2 tai 3 kosteutusjaksoa asettamaasi kellonaikaan/-aikoihin.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Jos haluat paistaa esim. leivän tai sämpylöiden kaltaisia tuotteita esilämmityksessä uunissa, käynnistä kosteutusjaksot mieluummin käsin ja valitse toiminto *Esilämmitys | Päällä*. Käynnistä ensimmäinen kosteutusjakso heti tuotteiden uuniin laittamisen jälkeen.

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

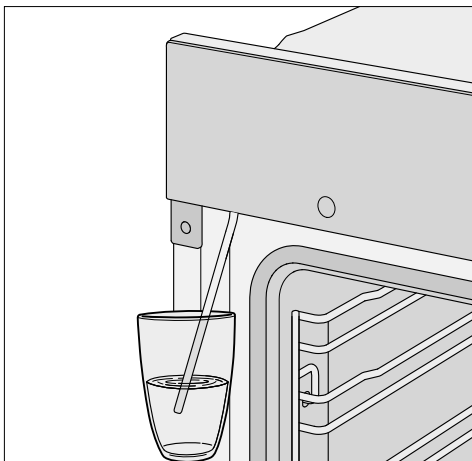
Jos haluat käyttää toimintoa *Esilämmitys*, huomioi lämmitysvaihe valitessasi manuaalisesti tai aikaohjauksella käynnistettävien kosteutusjaksojen ajankohtia (ks. kappale *Käyttö – Esilämmitys*).

- Aseta tarvittaessa ajankohdat, jolloin haluat uunin käynnistävän kosteutusjaksot.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
Seuraavaksi näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnosta.

Tarvittavan veden esille ottaminen ja imutoiminnon käynnistys

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

Kosteuspaisto



■ Upota täyttöputki astiaan, johon olet mitannut tarvittavan vesimäärän.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Imutoiminto käynnistyy.

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

Voit keskeyttää imutoiminnon milloin tahansa valitsemalla OK ja jatkaa sitä keskeytyksen jälkeen uudelleen.

■ Siirrä lopuksi vesiastia sivuun ja sulje luukku.

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

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

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

Jos olet valinnut asetuksen Kosteutusjaksot ajastetusti, voit tarkistaa kosteutusjakson käynnistysajankohdan koskettamalla **i** Info.

Kosteutusjaksojen käynnistäminen

⚠ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.


Lisäksi vesihöyry saattaa ohjaustauluun tiivistyessään pidentää hipaisupainikkeiden ja kosketusnäytön reaktioaikaa.

Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjaksojen aikana.

Automaattinen kosteutusjakso


Kun lämmitysvaihe on ohi, kosteutusjakso käynnistyy automaattisesti.

Vesi höyrystyy uunitilaan. Näyttöön tulee  ja 1. kosteutusjakso.


Kun kosteutusjakso päättyy,  ja 1. kosteutusjakso sammuvat.

■ Kypsennä tuote valmiiksi.



Kosteutusjaksot manuaalisesti


Voit käynnistää kosteutusjakson heti, kun hipaisupainike  näkyy valaistuna.



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

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

■ Kosketa hipaisupainiketta .

Kosteutusjakso käynnistyy.  ja 1. kosteutusjakso tulevat näyttöön ja hipaisupainike  sammuu.


■ Käynnistä muut kosteutusjaksot samalla tavalla, kun hipaisupainike  syytyy.


Viimeisen kosteutusjakson jälkeen hipaisupainike , ilmoitus ja  sammuvat.

- Kypsennä tuote valmiiksi.

Kosteutusjaksot ajastetusti

Uuni käynnistää kunkin kosteutusjakson automaattisesti asettamaasi kellonaikaan.

 ja 1. kosteutusjakso näkyvät näytössä kosteutusjakson ajan.


Kun viimeinen kosteutusjakso päättyy,  ja 1. kosteutusjakso sammuvat.

- Kypsennä tuote valmiiksi.


Jäännösveden höyrystys

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

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

Kun valitset seuraavan kerran toimintatavan Kosteuspaisto  tai jonkin automaattiohjelman, jossa on kosteudenlisäystoiminto, Jäännösveden höyrystys tulee näyttöön.

- Jäännösveden höyrystämisen kannattaa käynnistää heti, jotta voit seuravalla käyttökerralla käyttää kosteudenlisäykseen raikasta, uutta vettä.

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.


Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjaksojen aikana.

Pisimmillään jäännösveden höyrystystoiminto saattaa kestää jopa 30 minuuttia.

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

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

Jäännösveden höyrystämisen käynnistäminen välittömästi

 Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkuja kosteutusjaksojen aikana.

- Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

Näyttöön tulee kysymys Höyrystetäänkö vesi?.

- Valitse Kyllä.

Näyttöön tulee Jäännösveden höyrystys ja aika.

Jäännösveden höyrystämisen käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näytöstä.

Höyrystämiseen tarvittava aika vaihtelee kosteutusjärjestelmään jääneen veden määrän mukaan. Näytössä näkyvä jäljellä oleva aika voi höyrystämisen aikana korjautua järjestelmässä olevan todellisen vesimäärän mukaan.

Kun jäännösveden höyrystämisen päättyy, laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöön tulee Valmis.

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

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

Kosteuspaisto

Jäännösveden höyrystämisen ohittaminen

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

Siksi emme suosittele jäännösveden höyrystystoiminnon keskeyttämistä.

- Valitse jokin toimintatapa tai automaattiohjelma, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto.

Höyrystetäänkö vesi? tulee näyttöön.


- Valitse Ohita.

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

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

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

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

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.


Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissä.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

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

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

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

Ohjeita käyttöön

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


Muita käyttötapoja

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötapoista:

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

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Sulatus.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Nouda 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.


Kuivattaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistä.






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 ritilälle tai yleispellille niin, etteivät ne mene päällekkäin.


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

- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+3. Jos käytät ritilää ja yleispeltiä, työnnä yleispelti ritilän alle.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Kuivattaminen.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kuivausaika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.
- 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 |

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.


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


- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritilä kannatintasolle 2 ja aseta lämmitettävät astiat ritilälle. Tarvittaessa voit asettaa astioita myös uunitilan pohjalle ja poistaa peltien kannattimet.
- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Astioiden lämmitys.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa ja aseta kesto aika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.


 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista.

Hiivataikinan kohotus

Tämä ohjelma on tarkoitettu hiivataikinan kohotukseen.


- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Hiivataikinan kohotus.
- Valitse kohotusaika.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Muita käyttötapoja

Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa useita tunteja.

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

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

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen nopeasti kypsyvien naudan-, 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 jänteitä 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.

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


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


Kun käytät paistolämpömittaria, noudata kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettuja ohjeita.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää.

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


 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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


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

Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartunta-
vaara.

Yksi umpiointikerta ei tuhoa clostri-
dium botulinum -bakteerien itiöitä pal-
kokasveista ja lihasta riittävän hyvin.
Tällöin voi kehittyä toksineja, jotka
saattavat aiheuttaa vakavan ruokamyr-
kytyksen. Nämä itiöt kuolevat vasta,
kun tuote umpioidaan uudelleen.

Umpioi palkokasvit ja liha jäähtymi-
sen jälkeen 2 päivän sisällä **aina** vielä
toisen kerran.

 Umpinasiin tölkkeihin muodos-
tuvan ylipaineen aiheuttama louk-
kaantumisvaara.


Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin
muodostuu umpioimisen ja kuumen-
tamisen aikana ylipaine, joka voi saa-
da tölkit halkeamaan.

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia
tölkkejä.

Hedelmien ja kasvisten esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran
tölkille.

Käytä vain nimenomaan umpioimiseen
tarkoitettuja tölkkejä (umpiointitölkkejä
tai kierrekannellisia tölkkejä). Käytä
vain täysin ehjiä tölkkejä ja kumirenkai-
ta.

- Huuhtelee tölkit ennen umpiointia kuu-
malla 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 nii-
den kaikkien sisältö alkaa kuplia tasai-
sesti.

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät töl-
kit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valit-
se taulukossa annettu jälkikuumen-
nuslämpötila ja anna tölkkien jälkikuu-
mentua uunitilassa taulukossa ilmoi-
tettu aika.

Vihannesten umpiointi

- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valit-
se taulukossa annettu umpiointiläm-
pötila ja umpioi vihanneksia taulukos-
sa ilmoitettu aika.
- Kun annettu umpiointiaika on kulunut,
valitse taulukossa annettu jälkikuu-
mennuslämpötila ja anna tölkkien jäl-
kikuumentua uunitilassa taulukossa il-
moitettu aika.

Muita käyttötapoja

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

🌡️/🕒 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

🌡️/⌚ Jälkikuumennuslämpötila ja -aika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

⚠️ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkijä 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 umpiointitölkkijä, irrota sulkimet ja varmista, että tölkit ovat sulkeutuneet kunnolla.

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

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

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastavien 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 uniini pakkauksessa suositellulle kantatintasolle.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä, kun lyhin valmistajan suosittelema aika on kulunut.

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

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


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

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

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

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

Omien ohjelmien laatiminen

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

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

- Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

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

- Valitse Päättä kypsennysvaihe.

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

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

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

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


Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

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

Omat ohjelmat

Omien ohjelmien käynnistys


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

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

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

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamansijajankohtana.

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

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

- Kun ohjelma on päättynyt, kosketa hii-paisupainiketta .


Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

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

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

Nimen muuttaminen


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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.



- Vahvista valitsemalla *OK*.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

Omien ohjelmien poistaminen

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

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kesto aika. Leivonnaisten kypsennyistä 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. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raaka'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.

Leivonpaperin käyttö

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

- Käytä leivonpaperia, kun paistat suolaringkeitä, koska taikinan sisältämä suolaliuos voi vahingoittaa peltien PerfectClean-pinnoitetta.

- Käytä leivonpaperia paistaessasi kääretorttupohjia, marenkeja, macaroneja ja vastaavia. Tämentyyppiset taikinat tarttuvat runsaan valkuaisainepitoisuutensa vuoksi helposti kiinni peltiin.
- Käytä leivonpaperia, kun lämmität tai kypsennät pakasteita ritilällä.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Lämpötilan valinta

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

Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kostea taikinaa, leivonnainen on kypsä.


Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Voit käyttää 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 kannatintasolle 1+3 tai 2+4.
- 3 kannatintaso: Aseta valmistettavat tuotteet kannatintasolle 1+3+5.

Vinkkejä

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

Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

Käytä tätä toimintatapaa yhdessä haluumasi lämmitystavan kanssa, kun haluat käyttää kosteudenlisäysoimintaa.

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua ritilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja filettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannuja. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pus-sipakkauksen ohjeita.
- 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 leikatessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuosella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

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

Keston ☺ valinta

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


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


Vinkkejä

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

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



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

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus - tai Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

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

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Kosteuspaisto -toiminnon käyttö

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

- 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.

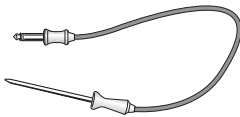
Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi juuri sellaiseksi kuin haluat.

Toimintaperiaate

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








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

Paistamiseen kuuluu paistolämpömittaria käytettäessä yhtä pitkä aika kuin ilman sitä.

Paistolämpömittarin käyttömahdollisuksia

Joissakin automaattiohjelmissa ja erikoisohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria.

Voit käyttää paistolämpömittaria myös omissa ohjelmissasi sekä seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Paistoautomaatiikka 
- Kiertoilma Plus 
- Tehopaisto 
- Ylä-/alalämpö 
- Kosteuspaisto + Paistoautom. 
- Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus 
- Kosteuspaisto + Tehopaisto 
- Kosteuspaisto + Ylä-/alalämpö 

Tärkeitä ohjeita käyttöön

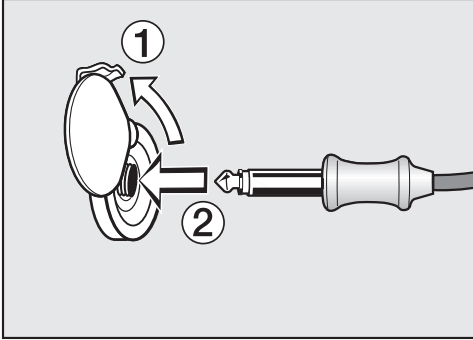
- Voit asettaa lihan astiaan tai ritilälle.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään siten, että sen lämpötila-anturi osuu suunnilleen lihan keskiosaan.
- Kun valmistat lintupaistia, työnnä paistolämpömittarin kärki mieluiten rinnan paksuimpaan kohtaan. Tunnus-tele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

Paistolämpömittarin käyttö

- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään.

Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti työnnä paistolämpömittari paksumpaan palaan.

- Laita valmistettava tuote uuniin.



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

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Valmistustoiminto päättyy heti, kun asettamasi sisälämpötila on saavutettu.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Paistolämpömittari voi olla kuuma.

Varo, ettet polta sormiasi.

Käytä patakintaita, kun vedät paistolämpömittarin irti liitännästä.

Valmistuksen siirtäminen myöhemmäksi, kun käytät paistolämpömittaria

Voit myös siirtää toiminnon käynnistymisen myöhemmäksi.

- Kun olet valinnut toimintatavan, kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse Aloitus klo.

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

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

Jäljellä olevan ajan näyttö

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

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

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

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

Grillaus

⚠️ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

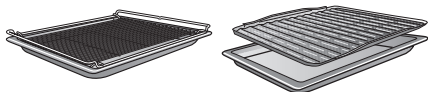
Jos grillaat uuniluukku auki, kuuma ilma ei kulje tällöin jäähdytyspuhaltimen läpi. Uunin ohjaustaulu tulee tällöin erittäin kuumaksi.

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

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

Älä käytä leivinpeltiä.



Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

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

Kannatintason valinta

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

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 sisältä vielä veristä.

- medium

Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.

- kypsä

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

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa.

Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla.

Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.

Grilli laaja -toiminnon käyttö

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


Koko ylälämpö-/ grillivastus tulee hehkuun 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.

Puhdistus ja hoito

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Kosmetiikkatuotteet, etenkin aurinkovoiteet, sekä käsidesi voivat aiheuttaa pysyviä laikkuja himmeisiin lasipintoihin.

Jos tällaisia aineita joutuu himmeille lasipinnoille, poista jäämät välittömästi lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja puhtaalla mikrokuituliinalla.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

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

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.

Uunin varusteet eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

Normaalien likaantumien poisto

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

Vältä lasikuitutiivisteiden turhaa puhdistamista.

Normaalien likaantumien poisto

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

Paistolämpömittarin puhdistus

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

Puhdista paistolämpömittari pelkällä kostealla liinalla.

Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja)

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

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

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

Uuninpuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.


- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

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

Puhdistus ja hoito

Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla

Käsin puhdistamisen sijaan voit puhdistaa uunitilan toiminnolla Pyrolyysi .

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

Käytössä on 3 pyrolyysitehoa, jotka eroavat toisistaan keston perusteella:

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

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

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

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

Pyrolyysitoiminnon esivalmistelut

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

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

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

- Kannattimet
- FlexiClip-teleskoopikiskot HFC 72
- Ritiä HBRR 72


- Ota kaikki varusteet, jotka eivät ole pyrolyysin kestäviä, ulos uunitilasta.
- Työnnä ritiä ylimmälle kannatintasolle.

Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua.

Kiinnipalaneet ruokajäämät voivat aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia.

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


Pyrolyysitoiminnon käynnistys

 Haitallisten höyryjen aiheuttama loukkaantumisvaara.

Pyrolyysitoiminnon aikana voi muodostua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.


Älä oleskele pyrolyysitoiminnon aikana pitkään keittiössä äläkä päästä pikkulapsia ja lemmikkejä keittiöön.

Tuuleta keittiötä hyvin pyrolyysitoiminnon aikana. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavansaomaisen käytön aikana.

Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnon aikana.

- Valitse Pyrolyysi .
- Valitse uunin likaisuutta vastaava pyrolyysiteho.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Voit käynnistää pyrolyysitoiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin.

Pyrolyysitoiminnon käynnistys heti



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

Pyrolyysitoiminto käynnistyy.

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

Uunivalaisin ei kytkeydy päälle pyrolyysitoiminnon ajaksi.

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


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

Pyrolyysitoiminnon käynnistys myöhemmin

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

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

Hipaisupainike  palaa oranssina.

Voit muuttaa asettamaasi alkamisaikaa toiminnon käynnistymiseen asti hipaisupainikkeella .

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


Pyrolyysitoiminnon päättyessä

Heti kun jäljellä oleva aika on 0:00 h, näyttöön tulee ilmoitus siitä, että luukun lukitusta avataan.

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

- Kytke uunin virta pois päältä.

Hälytysääni vaikenee ja ilmoitus poistuu näytöstä.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

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

Puhdistus ja hoito

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

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

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

Vältä lasikuitutiivisteiden turhaa puhdistamista.

Hedelmistä ja marjoista valuva mehu voi aiheuttaa värjäymiä emalipintoihin. Tällaiset värjäymät eivät kuitenkaan vaikuta emalin ominaisuuksiin.

Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja.

FlexiClip-teleskooppikiskojen käsittely

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

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

Kalkinpoisto

Kosteutusjärjestelmästä tulee säännöllisesti poistaa kalkki käyttämäsi vesijohdoveden kovuuden mukaan.

Voit käynnistää kalkinpoiston milloin tahansa.

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

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

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

Kalkinpoiston kulku

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

Kalkinpoisto kestää noin 90 minuuttia ja siihen kuuluu useita vaiheita:

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

Kalkinpoiston valmistelu

Tarvitset astian, jonka vetoisuus on noin 1 litra.

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

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


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

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

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

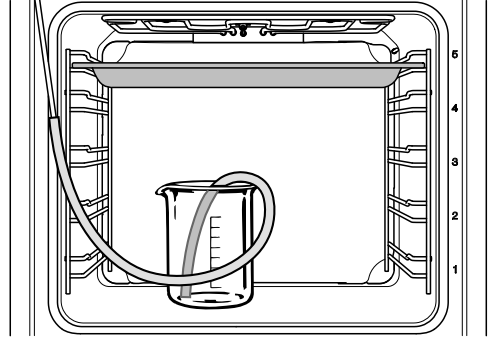
- Kaada astiaan n. 6 dl kylmää vesijohdettua, lisää yksi kalkinpoistotabletti ja anna sen liueta kokonaan.

Kalkinpoiston käynnistäminen

- Valitse Muut ohjelmat/juomat .
- Valitse Kalkinpoisto.

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

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



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

Imutoiminto käynnistyy. Pumpun ääni kuuluu.

Voit keskeyttää imutoiminnon milloin tahansa valitsemalla OK ja jatkaa sitä keskeytyksen jälkeen uudelleen.

Uuni ei välttämättä ime niin paljon kalkinpoistoliuosta kuin ohjeessa ilmoitetaan, joten sitä saattaa jäädä astiaan. Näyttöön tulee ilmoitus imutoiminnon päättymisestä.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Vaikutusvaihe käynnistyy. Voit seurata ajan kulumista näytöstä.

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

Puhdistus ja hoito

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

Uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin ovat päällä koko toiminnon ajan.

Kun vaikutusvaihe päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Kosteutusjärjestelmän huuhtelu vaikutusvaiheen jälkeen

Vaikutusvaiheen jälkeen kosteutusjärjestelmä pitää huuhdella kalkinpoistojäämien poistamiseksi.

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

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

Ensimmäisen huuhtelukerran imutoiminto käynnistyy.

Puhdas vesi pumppautuu kosteutusjärjestelmän läpi yleispellille.

Näyttöön tulee ilmoitus **toisen huuhtelun** esivalmisteluista.

- Ota pelti ja siihen kertynyt huuhteluvesi pois uunista, tyhjennä pelti ja aseta se takaisin uuniin ylimmälle kannatintasolle.
- Ota muoviletku pois astiasta ja kaada astiaan taas noin litra raikasta vesijohtovettä.

- Aseta täyttöastia takaisin uunitilan pohjalle ja kiinnitä muoviletku takaisin astiaan.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Suorita **kolmas huuhtelukerta** samalla tavalla.

Jätä yleispelti ja siihen kertynyt kolmannen huuhtelun vesi uuniin vielä jäännösveden höyrystämis-toiminnon ajaksi.

Jäännösveden höyrytys

Kun kolmas huuhtelukerta on päättynyt, jäännösveden höyrytys alkaa.

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



Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara.

Vesihöyry on polttavan kuumaa.

Älä avaa uuniluukkuja jäännösveden höyrystymisen aikana.

Uunivastukset kytkeytyvät päälle ja näyttöön tulee jäännösveden höyrytystyksen kesto-aika.

Laite korjaa kestoajan todellista jäännösveden määrää vastaavaksi.

Kalkinpoiston päättyessä

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Laitteesta kuuluu merkkiäni ja Valmis tulee näyttöön.

- Kytke uunin virta pois päältä virtakytkimellä

! Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

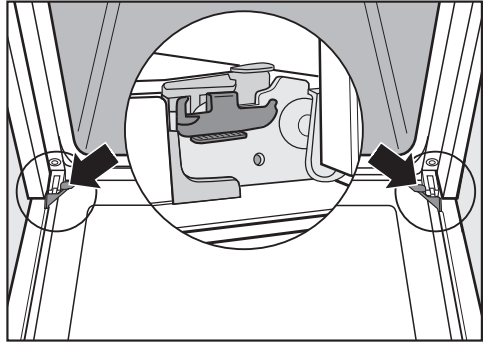
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

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

Luukun purkaminen osiin

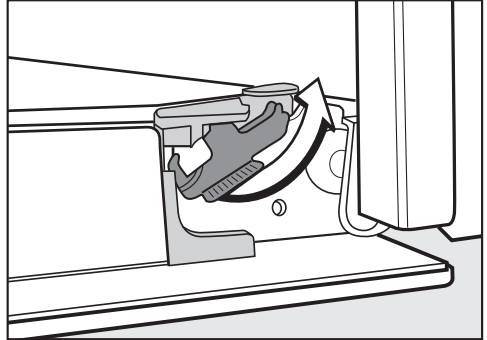
Luukku painaa n. 10 kg.



Luukku on kiinni luukun saranoiden avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteseen saakka.

Puhdistus ja hoito

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

Älä koskaan vedä luukkua vaakasuorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään uunia vasten.

- Sulje luukku vasteeseen asti.



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

Uuniluukun purkaminen osiin

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

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettu ohjeita.

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

Uuni vaurioituu, jos asennat lasit takaisin väärin päin.


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

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

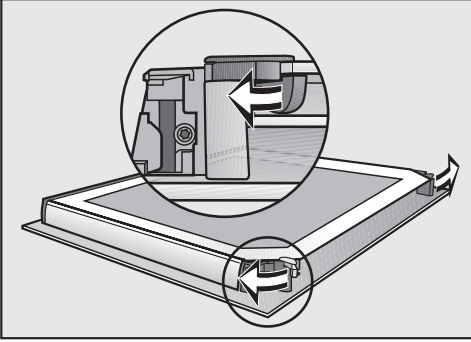
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

 Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

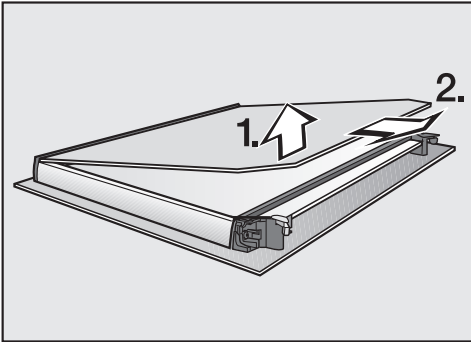
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

- Aseta luukku ulkopinta alaspäin pehmeälle alustalle (esim. astiapyyhkeen päälle), jottei lasipinta naarmuunnu.

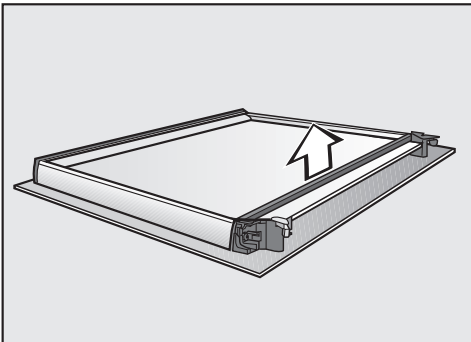


- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

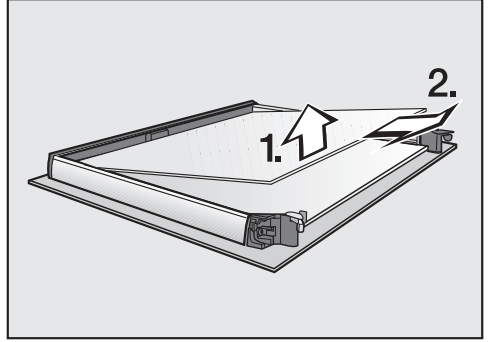
Irrota luukun sisin lasilevy ja sitten molemmat keskimmäiset lasilevyt:



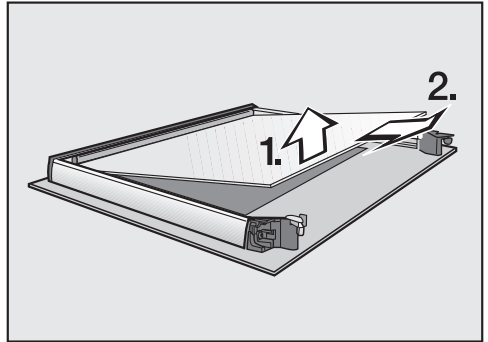
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.



- Ota tiiviste irti.



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



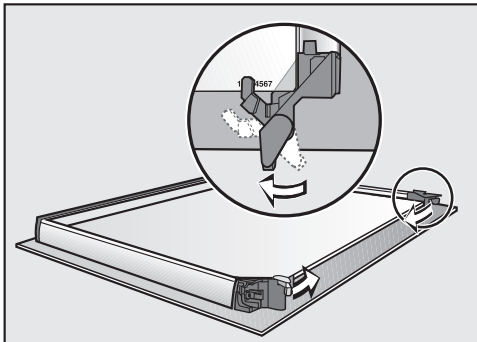
- Kohota alempaa keskimmäistä lasilevyä hieman ylöspäin ja vedä se irti.
- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:

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

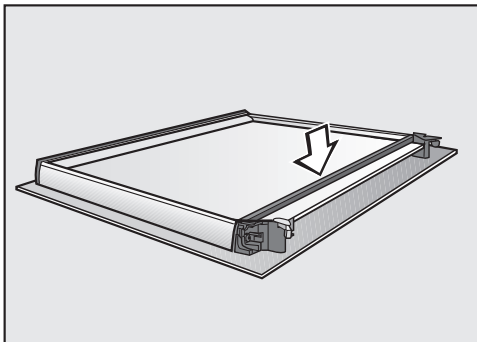
Puhdistus ja hoito

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

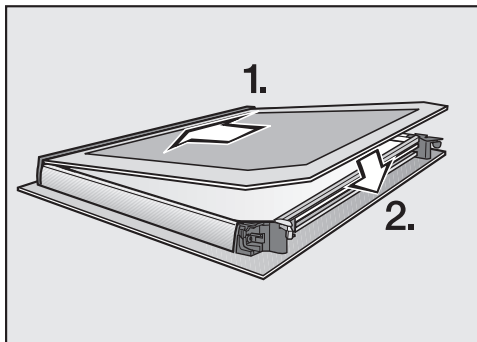


- Käännä luukun lasilevyjen lukitsimet sisäänpäin siten, että ne tulevat alemman keskimmäisen lasilevyn päälle.

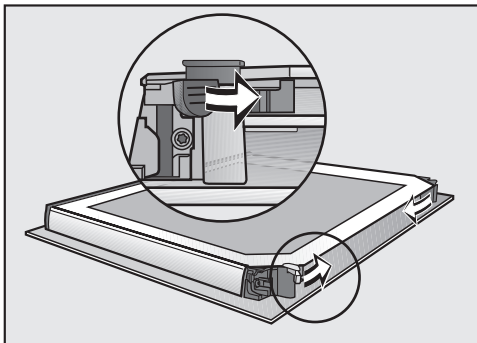
- Aseta ylempi keskimmäisistä lasilevyistä niin päin, että materiaalinumero on luettavissa oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).
Lasin tulee maata lukitsinten päällä.



- Aseta tiiviste paikalleen.



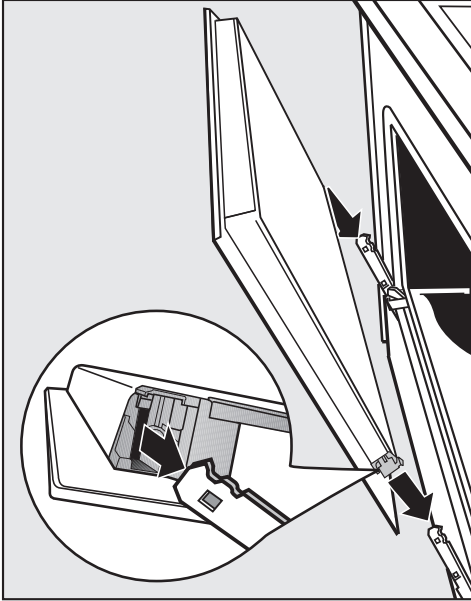
- Työnnä uuniluukun sisin lasilevy paikalleen matta painatuspuoli alaspäin muovitiivisteeseen ja aseta se lukitus-ten väliin.



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kierto-oliikkeellä sisäänpäin.

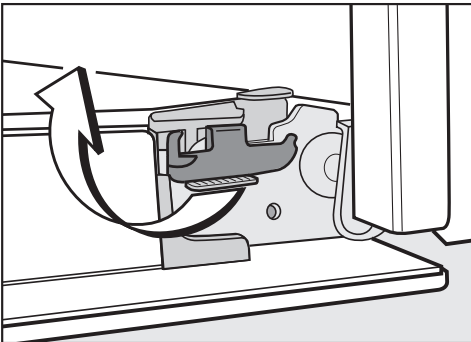
Luukku on nyt valmis.

Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

Luukku voi irrota kannattimistaan ja vaurioitua, jos lukitussangat eivät ole kiinni. Muista ehdottomasti lukita lukitus-sangat.



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteseen saakka vaaka-asentoon.

Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

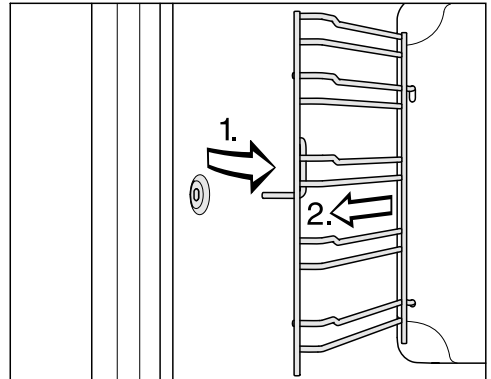
Voit irrottaa peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä) yhtä aikaa.

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



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

Asenna osat takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

Puhdistus ja hoito

- Asenna osat huolellisesti takaisin paikoilleen.

Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas

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

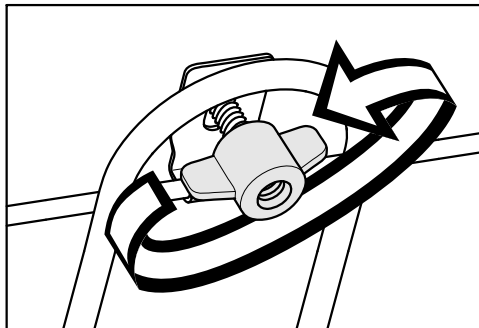
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjan emalipinnoitetta. Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyöhe uunitilan pohjalle.

- Irrota peltien kannattimet.



- Irrota siipimutterit.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkein alas.

- Laske ylälämpö-/grillivastus varovasti alas.

Nyt voit puhdistaa uunitilan katon.

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




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





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

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

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|---|--|
| Näyttö pysyy pimeänä. | <p>Olet valinnut asetuksen Aika Näyttö Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytkettyä pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetetus Aika Näyttö Päällä. |
| | <p>Laite ei saa virtaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle. |
| Laitteesta ei kuulu merkkiääntä. | <p>Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus Merkkiäänet. |
| Uuni ei kuumene. | <p>Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä Messuasetus Pois päältä. |

Vianetsintä

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|---|
| Luukku ei avaudu, kun painat hipaisupainiketta  . | <p>Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainike  ei reagoi, kun uunin virta on pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö QuickTouch Päällä. |
| | <p>Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele-huolto paikalle.■ Jos sinun on saatava luukku auki esim. siksi, että uunissa on vielä ruokaa, avaa se mukana toimitetulla avausvivulla. Työnnä avausvipu luukun ulkoreunasta viistosti ylöspäin ohjaustaulun ja luukun väliseen rakkoon. Vaihtoehtoisesti voit tarttua käsillä luukun reunoista ja vetää sitä, kunnes se avautuu. |
| | <p>Olet käynnistänyt pyrolyysitoiminnon.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.</p><p>Uuniluukku pysyy pyrolyysitoiminnon aikana ja sen jälkeen lukittuna siihen saakka, että uunitilan lämpötila on laskenut alle 280°C:n.</p><p>Älä tällöin missään tapauksessa yritä avata luukua avausvivun avulla!</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Odota, että uuni jäähtyy. Luukun lukitus avautuu heti, kun uunin lämpötila on laskenut alle 280 °C:n. |

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|---|
| Hipaisupainikkeet eivät reagoi. | <p>Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö QuickTouch Päällä. <p>Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle. <p>Ohjausjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle. |
| Poista lukitus painamalla OK-painiketta 6 sekunnin ajan tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle. | <p>Käytönesto  on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voit poistaa käytöneston yhtä käyttökertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta <i>OK</i> vähintään 6 sekunnin ajan. ■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Turvallisuus Käytönestotoiminto  Pois päältä. |
| Näytössä näkyy Sähkökatko -toiminto keskeytynyt. | <p>Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. ■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen. |
| Näytössä näkyy 12:00. | <p>Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen. |
| Näytössä näkyy Enimmäiskäyttöaika saavutettu. | <p>Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vahvista valitsemalla <i>OK</i>. <p>Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.</p> |
|  Virhe F32 tulee näyttöön. | <p>Luukku ei lukkiudu pyrolyysitoiminnon ajaksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. Käynnistä sitten haluamasi pyrolyysitoiminto uudelleen. ■ Jos sama virhekoodi tulee näkyviin uudelleen, ota yhteys Miele-huoltoon. |

Vianetsintä

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|---|
| ⚠ Virhe F33 tulee näyttöön. | Luukun lukitus ei avaudu pyrolyysitoiminnon jälkeen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. ■ Ellei luukun lukitus avaudu vieläkään, ota yhteys Miele-huoltoon. |
| Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitseman virhekoodi tulevat näyttöön. | Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon. |
| Tämä toiminto ei ole nyt käytettävissä. tulee näyttöön, kun valitset kalkinpoistotoiminnon. | Kosteutusjärjestelmässä on häiriö. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon. |
| Vaikka olet valinnut toimintatavan, johon kuuluu kosteudenlisäystoiminto, laite ei ime vettä. | Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta kosteutusjärjestelmän pumppu ei toimi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset Myymälä Messuasetus Pois päältä. |
| | Kosteutusjärjestelmän pumppu on rikki. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon. |
| Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt. | Kun uunin toiminta on päätynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti). |
| Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä. | Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollei käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke uunin virta takaisin päälle. |
| Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitussa ajassa. | Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. <ul style="list-style-type: none"> ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila. |
| | Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. <ul style="list-style-type: none"> ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan. |

| Ongelma | Syy ja toimenpide |
|--|--|
| Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti. | <p>Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason. <p>Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämäsi uunin toimintatapaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia. |
| Uunissa on vielä likaa pyrolyysipuhdistuksen jälkeen. | <p>Pyrolyysitoiminto polttaa lian, josta jää uuniin tuhkaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pyyhi tuhka heti pois puhtaalla sieniliinalla, käsiasiantienpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla. <p>Jos uunissa on sen jälkeen vielä paljon pinttynyttä likaa, käynnistä pyrolyysitoiminto uudelleen ja valitse mahdollisuuksien mukaan pidempi kesto.</p> |
| Ritilän tai muiden varusteiden työntäminen uuniin tai vetäminen ulos uunista aiheuttaa ääntä. | <p>Peltien kannattimien pyrolyysinkestävä pinnoite aiheuttaa kitkaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voit vähentää kitkaa voitelemalla kannattimet. Tipauta tätä varten pari tippaa kuumuutta kestävästä ruokaöljyä talouspaperiin ja pyyhkäise kannattimet sillä. Voitele kannattimet aina pyrolyysitoiminnon jälkeen. |
| Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua. | <p>Olet valinnut asetuksen Valaistus "Päällä" 15 sekunnin ajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetus Valaistus Päällä. |
| Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkeydy päälle. | <p>Olet valinnut asetuksen Valaistus Pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi. ■ Valitse halutessasi asetus Valaistus Päällä tai "Päällä" 15 sekunnin ajan. <p>Uunivalaisin on rikki.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteyks Miele-huoltoon. |

Huolto

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta www.miele.fi/huolto.
Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

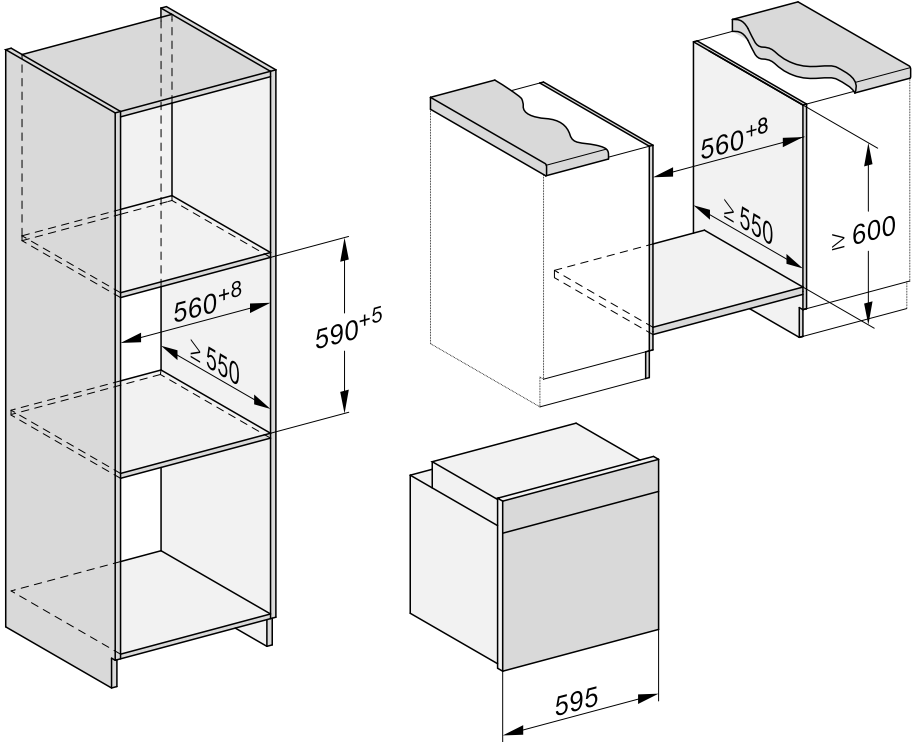
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

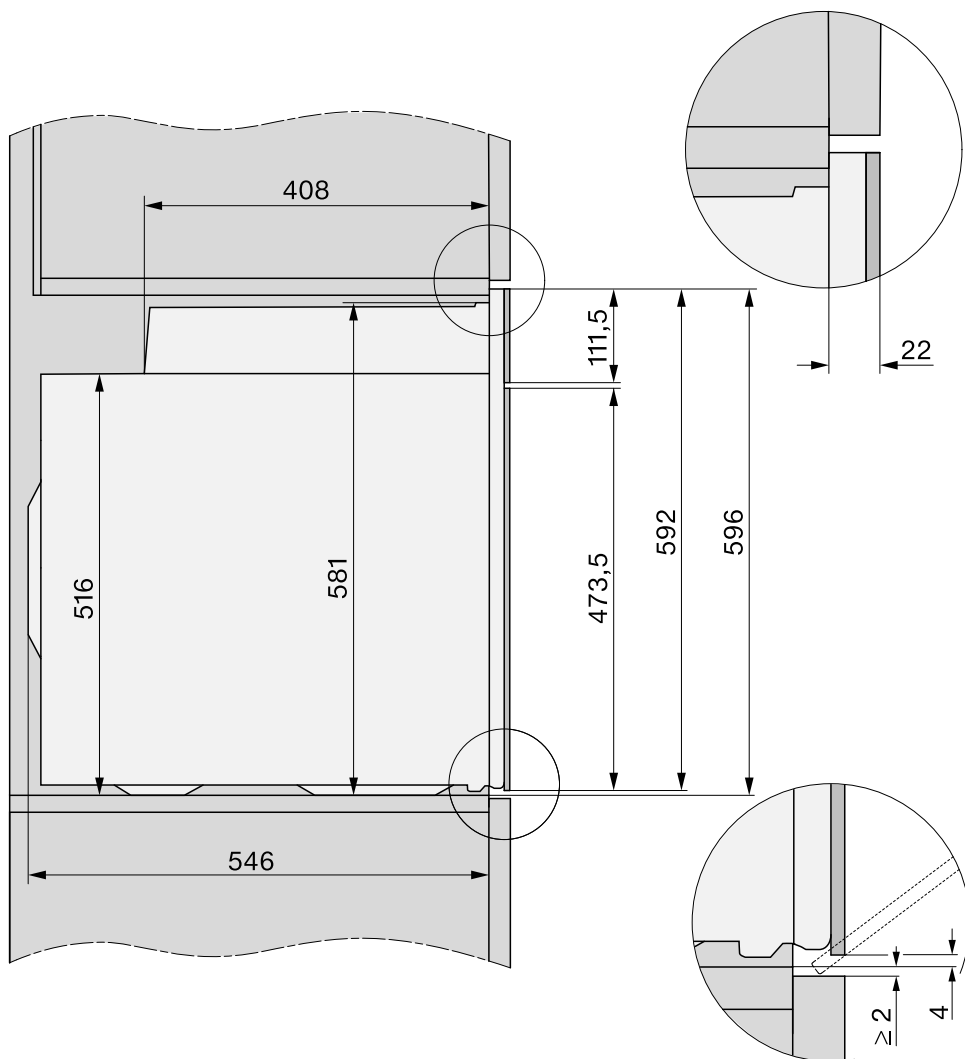
Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

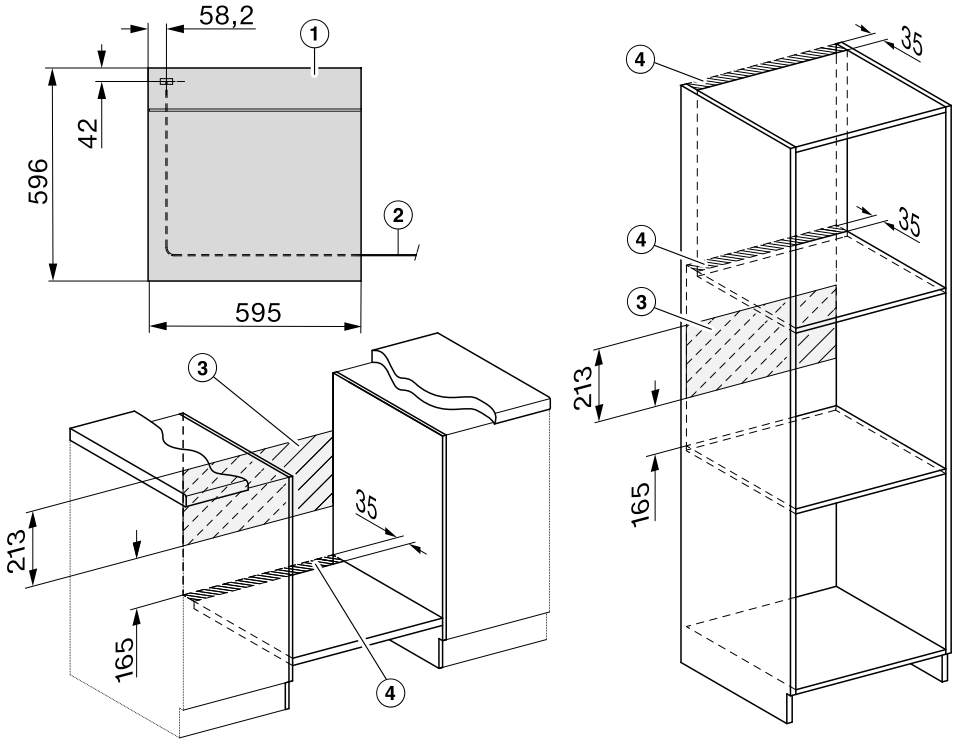


Asennus

Näkymä sivulta



Liitännät ja ilmankierto



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

Asennus

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.

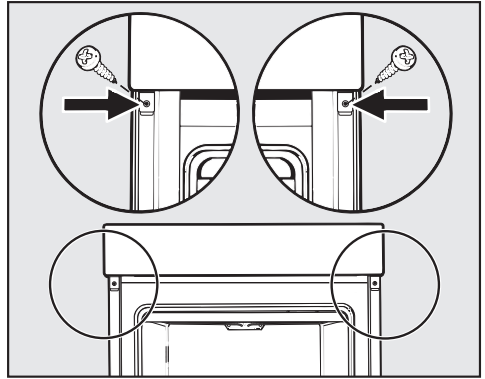
Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

- Liitä uuni sähköverkkoon.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovaipassa olevista kahvoista. Uuniluukku kannattaa irrottaa kalusteisiin sijoittamisen ajaksi. Ota myös kaikki varusteet ulos uunista. Uunia on tällöin kevyempi ja helpompi käsitellä, kun työnnät sitä sijoitusaukkoonsa.

- Jos haluat irrottaa luukun, vipua se auki mukana toimitetulla avausvivulla. Työnnä avausvipu vinosti luukun ulkoreunasta ohjaustaulun ja luukun väliin. Voit myös vetää luukku auki käsin molemmista luukun reunoista, kunnes luukku avautuu.
- Irrota luukku (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Luukun irrotus). Ota myös kaikki varusteet ulos uunista.
- Työnnä uuni sijoituskaappiin ja suorista se.
- Liitä uunin pistotulppa pistorasiaan.

- Kosketa hipaisupainiketta  avataksesi uunin luukun, ettei ole irrottanut sitä.



- Kiinnitä kalusteuuni mukana toimitetuilla ruuveilla kaapin sivuseiniin.
- Jos irrotit luukun, asenna se nyt takaisin paikalleen (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun asennus).

Sähköliitäntä



Loukkaantumisvaara!

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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

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

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

Tarvittavat **sähköliitääntätiedot** 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
- Sähköliitääntätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitääntäteho)

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

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

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

Kalusteuni























Kalusteuni on varustettu 3-johtimisella liitääntäjohdolla, 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.

Enimmäisliitääntätehon näet arvokilvestä.

Paistotaulukot

Kakkutaikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  ⁵₁ kannatintaso,  kesto aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

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

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Murotaikina

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

toimintatapa, lämpötila, booster, kannatintaso, kesto-aika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto, Kiertoilma Plus, Eco-Kiertoilma, Ylä-/alalämpö, Tehopaisto, ✓ päällä, – pois

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

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

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

Paistotaulukot

Hiivataikina

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

toimintatapa, lämpötila, booster, kannatintaso, kestoaika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus, Kosteuspaisto + Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

³ Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle. Tarvittaessa voit poistaa peltien kannattimet, jos kulho ei muuten mahdu uunitilaan.

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

⁵ Käynnistä 1 kosteetusjakso heti valmistustoiminnon alussa.

⁶ Käynnistä 2 kosteetusjaksoa heti valmistustoiminnon alussa.

⁷ Kytke Crisp function -toiminto päälle, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 15 minuuttia.

Rahka-öljy-taikina

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

toimintatapa, lämpötila, booster, kannatintaso, kestoaika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

¹ 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] | CF |
|--|--|----------------------|---|-----|-------|----|
| Sokerikakkupohja (2 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹ | | 160–170 ² | – | 2 | 15–25 | – |
| Sokerikakkupohja (4–6 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 ² | – | 2 | 30–40 | – |
| Sienikakkupohja (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹ | | 180 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 150–170 ² | – | 2 | 25–45 | – |
| Sokerikakkulevy (1 pelti) | | 180–190 ² | ✓ | 1 | 15–25 | – |

toimintatapa, lämpötila, booster, kannatintaso, kestoaika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto, Ylä-/alalämpö, Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois














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








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

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Paistotaulukot

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

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

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  kannatintaso,  kestoaika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  Kiertoilma Plus,  Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

Suolaiset piirakat ja paistokset

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

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

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



















¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.











² Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Paistotaulukot

Naudanliha

| Tuote (varuste) |  |  [°C] |  |  5 |  [min] |  [°C] |
|--|--|--|---|---|---|--|
| Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi) |  ² | 150–160 ³ | ✓ | 2 | 120–130 ⁶ | – |
| |  ² | 170–180 ³ | ✓ | 2 | 120–130 ⁶ | – |
| |  ² | 180–190 | – | 2 | 160–180 ⁷ | – |
| Naudan sisäfilee, n. 1 kg (yleispelti) |  ² | 180–190 ³ | ✓ | 2 | 25–60 | 45–75 |
| Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | – | 2 | 70–80 | 45–48 |
| Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | – | 2 | 80–90 | 54–57 |
| Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | – | 2 | 110–130 | 63–66 |
| Paahtopaisti, n. 1 kg (yleispelti) |  ² | 180–190 ³ | ✓ | 2 | 35–65 | 45–75 |
| Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | – | 2 | 80–90 | 45–48 |
| Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | – | 2 | 110–120 | 54–57 |
| Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | – | 2 | 130–140 | 63–66 |
| Hampurilaispihvit, lihapyörykät ^{*1} |  | 300 ⁵ | – | 4 | 15–25 ⁸ | – |

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaatti,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

* 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.

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.









⁶ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁷ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

⁸ Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Vasikanliha

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












 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  ⁵₁ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistotapa-ikoni,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

- ¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- ² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- ³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ⁴ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- ⁵ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

Paistotaulukot













Porsaanliha








| Tuote (varuste) |  |  [°C] |  |  ⁵ |  [min] |  [°C] |
|---|---|--|---|--|---|---|
| Porsaanpaisti/Porsaan niska, n. 1 kg (yleispannu ja kansi) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| |  | 170–180 | ✓ | 2 | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| Porsaanpaisti, jossa silavakerros, n. 2 kg (yleispannu) |  | 180–190 | ✓ | 2 | 130–150 ^{7,8,9} | 80–90 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 | 130–150 ^{8,9} | 80–90 |
| Porsaan sisäfilee, n. 350 g ¹ |  | 90–100 ⁴ | – | 2 | 70–90 | 63–69 |
| Kinkku, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi) |  | 160–170 | – | 2 | 130–160 ¹⁰ | 80–90 |
| Kassler, n. 1 kg (yleispeltti) |  | 150–160 | ✓ | 2 | 50–60 ⁷ | 63–68 |
| Kassler, n. 1 kg ¹ |  | 95–105 ⁴ | – | 2 | 140–160 | 63–66 |
| Jauhelihamureke, n. 1 kg (yleispeltti) |  | 170–180 | ✓ | 2 | 60–70 ⁸ | 80–85 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 | 70–80 ⁸ | 80–85 |
| Aamiaispekoni ¹ |  | 300 ⁵ | – | 4 | 3–5 | – |
| Grillimakkara ¹ |  | 220 ⁵ | – | 3 | 8–15 ¹¹ | – |

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ⁵ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaattikka,  Ylä-/alalämpö,  Kosteuspaisto + Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

- Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Kytke Crisp function -toiminto päälle.
- Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitot kypsennettävän tuotteen uuniin.
- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitot tuotteen uuniin.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käynnistä 3 manuaalista kosteutusjaksoa tasaisin väliajoin siten, että käynnistät ensimmäisen kosteutusjakson lämmitysvaiheen päätyttyä.
- Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Kytke Crisp function -toiminto päälle, kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 60 minuuttia.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Lammas, riista

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,
 Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

¹ Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

⁴ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 50 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

Paistotaulukot

Linnut, kala

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, kannatintaso, aika, sisälämpötila, Paistoautomaattikka, Kiertoilmagrilli, Ylä-/alalämpö, Kosteuspaisto + Ylä-/alalämpö, Eco-Kiertoilma, ✓ päällä, – pois

¹ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.


















³ Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.









⁴ Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.

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

⁶ Kun valmistustoiminnon käynnistämisestä on kulunut 5 minuuttia, käynnistä 1 kosteusjakso manuaalisesti.

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

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

 toimintatapa,  lämpötila,  booster,  ⁵₁ kannatintaso,  kestoaika, CF Crisp function -kosteudenvähennystoiminto,  kiertoilma plus,  ylä-/alalämpö,  grilli laaja, ✓ päällä, – pois

¹ Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita.

² Käytä himmeää, 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.

⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁶ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei kestoaika olisikaan vielä kulunut loppuun.

⁷ 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 .
- Valitse asetus Valaistus | "Päällä" 15 sekunnin ajan (ks. kappale Asetukset – Valaistus).
- 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 normaalissa käytössä.

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

| MIELE | |
|---|------------|
| Mallitunniste/-merkki | H 7464 BPX |
| Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI _{cavity}) | 81,7 |
| Energiatehokkuusluokka/Uunitila | |
| A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas) | A+ |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla | 1,10 kWh |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla | 0,71 kWh |
| Uunitilojen lukumäärä | 1 |
| Lämpölähteet/uunitila | electric |
| Uunitilan tilavuus | 76 l |
| Laitteen paino | 47,0 kg |

Vaativuuden mukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatimusten mukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- [https://miele.fi/käyttöohjehaku](https://miele.fi/kayttoohjehaku)
- Tarvitset tätä varten tuotteen nimen ja valmistusnumeron.

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

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

Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

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

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

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

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

H 7464 BPX

fi-FI

M.-Nr. 11 192 890 / 12