

Käyttö- ja asennusohje Mikroaalto-yhdistelmäuuni



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

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	6
Pidä huolta ympäristöstäsi	17
Laitteen osat	18
Käyttövalitsimet.....	19
Virtakytkin.....	20
Lähestymisanturi	20
Hipaisupainikkeet	21
Kosketusnäyttö.....	23
Symbolit	24
Käyttöperiaate	25
Valikon kohdan valinta.....	25
Selaaminen.....	25
Valikon tasolta poistuminen.....	25
Arvon tai asetuksen muuttaminen.....	25
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa.....	25
Numerojen syöttäminen numerokentän avulla	25
Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä.....	25
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla.....	26
Kirjainten syöttäminen	26
Kontekstivalikon hakeminen näyttöön.....	26
Valintojen siirtäminen.....	26
Vetovalikon hakeminen näyttöön.....	27
Ohje-valikon hakeminen näyttöön	27
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	27
Varusteet	28
Arvokilpi.....	28
Pakkauksen sisältö.....	28
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet	28
Turvatoiminnot.....	32
PerfectClean-pinnoitetut pinnat	32
Ensimmäinen käyttökerta	33
Miele@home	33
Perusasetukset	34
Unin ensimmäinen kuumennus	35
Asetukset	36
Asetukset.....	36
Asetukset-valikon haku esiin.....	39
Kieli 	39
Aika.....	39
Päivämäärä.....	40
Valaistus	40

Käynnistysruutu	40
Näyttö	41
Äänenvoimakkuus	41
Yksiköt	42
Pika Mikroaalto	42
Popcorn	42
Booster	42
Suosituslämpötilat	43
Suositusetehot	43
Puhaltimen jälkikäynti	44
Lähestymisanturi	44
Turvallisuus	45
Kalusteoven tunnistus	46
Miele@home	46
Etäkäyttö	47
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	47
SuperVision	47
RemoteUpdate etäpäivitys	48
Ohjelmaversio	49
Oikeudellinen ilmoitus	49
Myymäla	49
Tehdasasetukset	49
Ajastettu hälytys + Hälytyskello	50
Hälytys-toiminnon käyttö	50
Hälytyskello-toiminnon käyttö	51
Päävalikko ja alavalikot	52
Mikroaaltokäyttö	54
Toimintaperiaate	54
Astianvalintaohjeita	54
Soveltuvat astiat	55
Epäsopivat valmistusastiat	57
Astiatesti	58
Mikrokupu	59
Käyttö	60
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen	60
Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen	61
Mikroaaltotehon muuttaminen	61
Kestoajkojen asettaminen	61
Asetettujen kestoajkojen muuttaminen	62
Asetettujen kestoajkojen poistaminen	62
Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto	62
Valmistustoiminnon lopettaminen	62

Sisältö

Uunin esilämmitys	63
Booster.....	63
Esilämmitys	64
Crisp function	65
Toimintatavan vaihtaminen	65
Pika Mikroaalto ja Popcorn	66
Automaattiohjelmat	67
Ryhmät	67
Automaattiohjelmien käyttö.....	67
Ohjeita käyttöön	67
Haku	68
Erikoisohjelmat	69
Sulatus.....	69
Kuivattaminen.....	72
Kuumennus	73
Astioiden lämmitys	76
Hiivataikinan kohotus	76
Lämpimänäpito.....	76
Matalalämpötilakypsennys	77
Kypsennys	79
Umpioiminen	81
Pakastetuotteet/Valmisruoat	83
MyMiele	84
Omat ohjelmat	85
Leivonta	88
Vinkkejä leivonnaisten paistoon	88
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	88
Vinkkejä toimintatavan valintaan	88
Lihan paistaminen	90
Neuvoja paistamiseen	90
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	90
Vinkkejä toimintatavan valintaan	91
Paistolämpömittari.....	92
Grillaus	94
Vinkkejä grillaukseen	94
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	94
Vinkkejä toimintatavan valintaan	95
Puhdistus ja hoito	96
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....	96
Normaalien likaantumien poisto	97

Pinttyneen lian poisto	98
Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas.....	99
Vianetsintä	100
Huolto	106
Yhteydenotto häiriötilanteissa	106
Takuu	106
Asennus	107
Sijoitusmitat.....	107
Sijoitus komero- tai alakaappiin	107
Näkymä sivulta	108
Liitännät ja ilmankierto	109
Uunin asennus.....	110
Sähköliitäntä	111
Paistotaulukot	112
Kakkutaikina	112
Murotaikina.....	113
Hiivataikina	114
Rahka-öljy-taikina.....	114
Sokerikakkutaikina	115
Tuulihattutaikina, voitakina, marenkileivonnaiset	115
Suolaiset piirakat ja paistokset	116
Naudanliha	117
Vasikanliha.....	118
Porsaanliha	119
Lammas, riista	120
Linnut, kala	121
Tietoja vertailutestejä varten	122
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia	122
Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto )	123
Vaatimustenmukaisuusvakuutus	124
Tekijänoikeudet ja lisenssit	125
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli	126

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

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

► Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.

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

Älä siksi käytä uunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpistoaukot kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.
- Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.
- Kun kosketat hipaisupainiketta , luukku avautuu automaattisesti kokonaan auki. Tällöin luukku voi törmätä mm. pikkulapsiin tai lemmikkeihin. Kun avaat luukun etänä puheohjauksella, uunistä kuuluu merkkiäänä, jos merkkiäänä on otettu käyttöön. Varmista ennen luukun avaamista, ettei sen avautumisalueella ole ketään tai mitään. Pidä merkkiäänä ehdottomasti käytössä.

Tekninen turvallisuus

- Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- Vaurioitunut uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia käyttöön.
- Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen. Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.

- ▶ Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle. Älä käytä uunia, jos:
 - Luukku on vääntynyt.
 - Luukun saranat ovat irti.
 - Laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.
- ▶ Uunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitäntä on asianmukaisesti maadoitettu. Maadoitus on ehdottoman välttämätön. Jos olet vähänkin epävarma maadoituksen toimivuudesta, pyydä sähköasentajaa tarkistamaan se.
- ▶ 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 pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Sähköiskuvaara. Uunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.
- ▶ Takuu raukeaa, jos uunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos uuni toimitetaan ilman liitäntäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitäntäjohto (ks. kapale Asennus – Sähköliitäntä).

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

Asianmukainen käyttö

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

- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain 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.
- ▶ Ota huomioon, että kypsennys-, kuumennus- ja sulatusajat ovat mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja käytettäessä usein huomattavasti lyhyempiä kuin toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja. Kun käytät grillaustoimintoja, noudata suositeltuja kestoajoja. Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto  kukkien, yrttien, leivän tai sämpylöiden kuivaamiseen. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/Alalämpö  ja valvo ehdottomasti uunin toimintaa koko ajan.
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ 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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Uunitilan pohjan ylikuumeneminen voi vahingoittaa uunia. Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa. Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintoa.
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- ▶ Uuni ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen ja desinfiointiin, koska lämpötila voisi tällöin nousta liian korkeaksi. Voisit saada palovammoja ottaessasi tällaisia esineitä uunista.
- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Sekoita tai käännä ruokaa kypsennyksen, lämmityksen tai sulatuksen aikana, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan, ja noudata ilmoitettuja tasausaikoja. Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.
- ▶ Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto , neste voi kuumentua kiehuksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehahtamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään. Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

- Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran. Elintarvikkeita lämmitettäessä lämpö muodostuu ruoassa ja astia pysyy kylmempänä (poikkeus: uuninkestävä kivitavara). Astia lämpenee vain ruoasta siirtyvän lämmön vaikutuksesta. Kun otat ruoan uunista, tarkista että se on sopivan lämmintä. Älä kiinnitä huomiota astian lämpötilaan! **Tämä on erityisen tärkeää muistaa, kun lämmität vauvanruokia!** Sekoita tai ravistele vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei se pääse polttamaan vauvan suuta.
- Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysten. Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja titit.
- Jos kypsennät munia ilman kuorta, keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen. Riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä.
- Jos kuumennat kokonaisia munia kuorineen, ne voivat räjähtää, myös uunista ottamisen jälkeen. Kun keität munia kuorineen, käytä aina tähän tarkoitukseen sopivaa erikoisastiaa. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia toimintatavalla Mikroaalto .
- Tomaatit, nakit, kuoriperunat, munakoisot yms. kuorelliset elintarvikkeet voivat haljeta kuumennettaessa tai kypsennettäessä. Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen tällaisten tuotteiden laittamista uuniin, jotta kypsennyksen tai kuumennuksen aikana muodostuva höyry pääsee pois.
- Elohopea- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti. Käytä ruokien lämpötilan mittaukseen vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Älä lämmitä jyviä, siemeniä tai geeliä sisältäviä lämpötyynyjä uunissa.

Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin.

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

Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , älä käytä onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

► Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vaurioittaa uunia, jos käytät niitä toimintatavalla Mikroaalto  tai muilla mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla.

Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestäättömiä muoviastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).

► Kuumuutta kestäättömät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä astioita, kun käytät muita kuin mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja. Noudata astianvalmistajan ohjeita.

► Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaurion. Muovisten kertakäyttöastioiden on oltava ominaisuuksiltaan kappaleessa Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita kerrotun kaltaisia.

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

► Lämpimänäpitoapakkauksissa on yleensä ohut alumiinifoliokerros, joka heijastaa mikroaaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi tällöin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan.

Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla lämpimänäpitoapakkauksissa, esim. grillattua broileria pussissaan.

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

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

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

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

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

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

Teräksiset pinnat:

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

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

Puhdistus ja hoito

► Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

► Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Jos uunitilan teräseinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.
- Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Himmeät lasipinnat:

- 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.

Varusteet

- Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria. Jos joskus joudut vaihtamaan paistolämpömittarin, vaihda se ainoastaan Miele-paistolämpömittariin.
- Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla. Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.

Pakkauksen hävittäminen

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

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

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

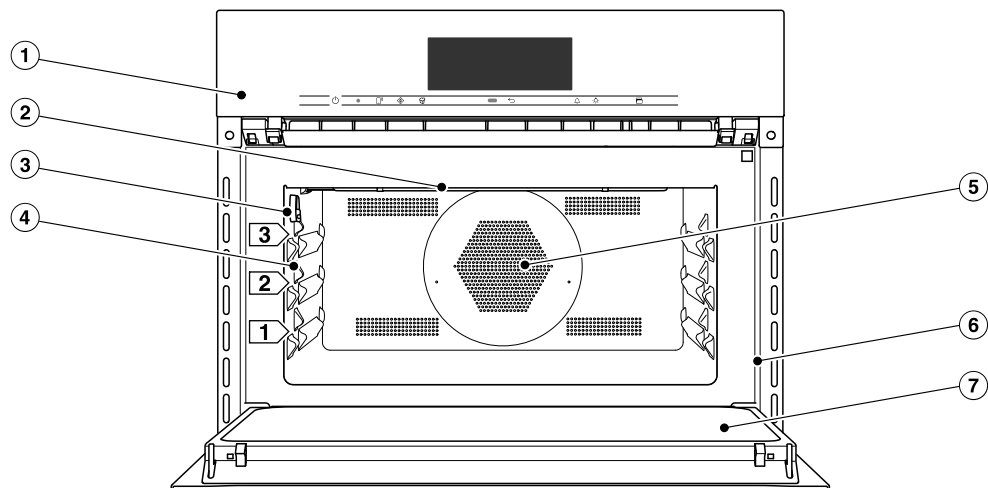
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä tällaiset aineet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



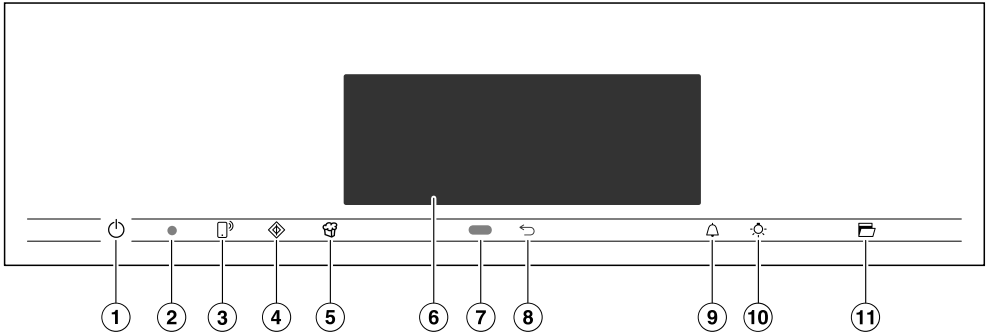
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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

Laitteen osat

Uuni



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



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

Käyttövalitsimet

Virtakytkin

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

Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja
pois päältä.

Lähestymisanturi

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

Jos olet ottanut vastaavat asetukset
käyttöön, voit sen avulla kytkeä uuniva-
laisimen ja uunin virran päälle ja vai-
mentaa merkkiäännet (ks. kappale Ase-
tukset – Lähestymisanturi).

Hipaisupainikkeet

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

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

Hipaisupainike	Toiminto
	Uunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike syttyy ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä. Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).
	Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Pika Mikroaalto. Uuni toimii suurimmalla mikroaaltoteholla (1000 W) 1 minuutin ajan (ks. kappale Pika Mikroaalto). Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kestoaikaa asteittain. Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.
	Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Popcorn. Uuni toimii 850 W:n mikroaaltoteholla 2:50 minuutin ajan (ks. kappale Popcorn). Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.
	Näyttöön tulee ylempi valikko tai päävalikko sen mukaan, missä valikossa olit.

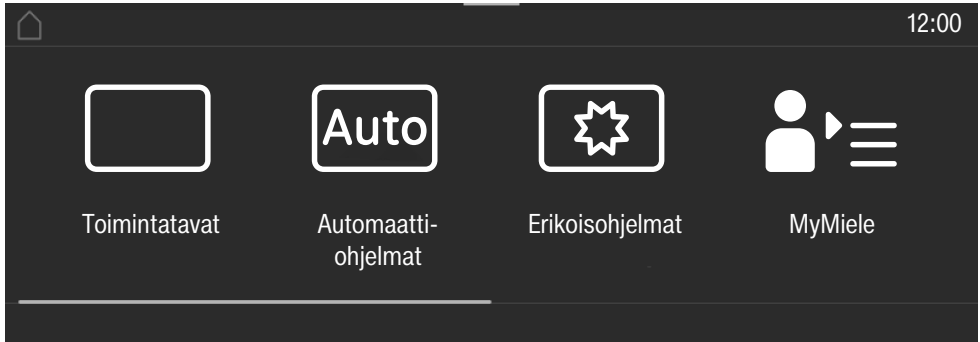
Käyttövalitsimet

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

Kosketusnäyttö

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

Kosketusnäyttö on jaettu eri alueisiin.



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

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

Kellonaika näkyy otsikkorivillä oikealla. Voit asettaa kellonajan koskettamalla sitä. Otsikkorivillä voi lisäksi näkyä symboleja, kuten SuperVision .

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

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

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

Käyttövalitsimet

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

Uunia käytetään kosketusnäytön avulla haluttuja valikon kohtia valitsemalla.

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

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

Valikon kohdan valinta

- Kosketa haluamaasi kenttää tai arvoa kosketusnäytöstä.

Selaaminen

Voit selata näyttöä vasemmalle tai oikealle.

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

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

Valikon tasolta poistuminen

- Kosketa hipaisupainiketta  tai valikkopolun symbolia ... I.
- Takaisin aloitusnäyttöön pääset koskettamalla symbolia .

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

Arvon tai asetuksen muuttaminen

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Nykyinen asetus näkyy oranssina.

- Kosketa haluamaasi asetusta.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellisen valikko.

Numerojen syöttäminen numerokentän avulla

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

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

Numerojen syöttäminen numeronäppäimistöllä

- Näpäytä numerokentän keskellä näkyvää arvoa.

Numeronäppäimistö tulee näkyviin.

- Näppäile haluamasi numerot.

Heti kun olet antanut kelvollisen arvon, OK muuttuu vihreäksi.

Nuolella voit poistaa viimeksi syöttämäsi numeron.

- Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

Käyttöperiaate

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. merkkiään).

- Muuta asetusta koskettamalla haluamaasi segmenttipalkin segmenttiä.
- Ota asetus käyttöön tai poista se käytöstä valitsemalla Päällä tai Pois päältä.
- Vahvista valintasi valitsemalla OK.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Kirjainten syöttäminen

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

- Kosketa haluamiasi kirjaimia tai merkkejä.

Vinkki: Merkillä] voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kosketa tallenna.

Nimi tallentuu.

Kontekstivalikon hakeminen näyttöön

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

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

Valintojen siirtäminen

Voit muuttaa omien ohjelmiesi tai MyMiele-valintojesi järjestystä.

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

Vetovalikon hakeminen näyttöön

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

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

Ohje-valikon hakeminen näyttöön

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

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

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Varusteet

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen ta-
kasivulla.

Arvokilpi

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

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

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

Pakkauksen sisältö

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

Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

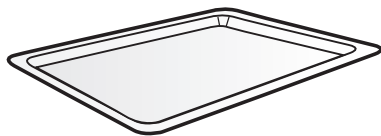
Uunin mukana toimitetaan lasinen uunipannu, ritilä ja paistolämpömittari.

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

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

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

Lasinen uunipannu



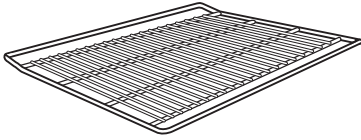
Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikilla toimintatavoilla.

Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.

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

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

Ritilä, jossa rajoitin



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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Ritilä tulee valmistustoimintojen aikana kuumaksi.

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

Kipinäointi voi vaurioittaa uunia ja ritilää.

Älä käytä ritilää, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .

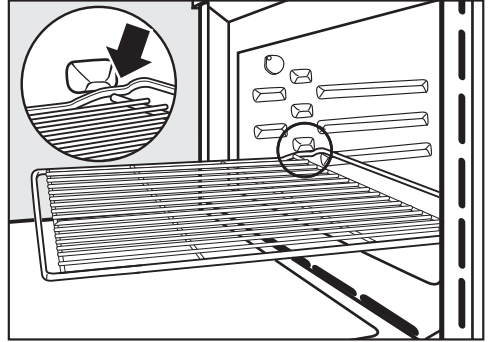
Älä koskaan laita ritilää uunitilan pohjalle vaan aina jollekin kannatintasolle.

Ritilän käyttö

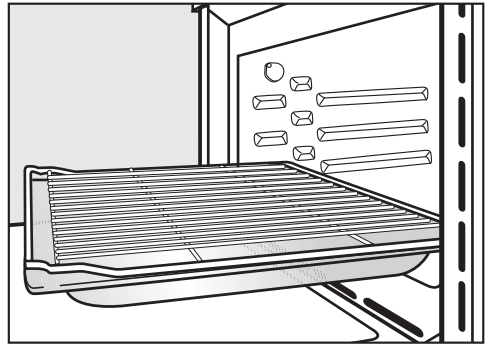
Ritilä on varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Rajoitin estää ritilää putoamasta alas kannattimilta, kun vedät sitä vähän ulos uunista.

Jos työnnyt ritilän uuniin väärin päin, rajoitin ei toimi.

Työnnä ritilä uuniin aina rajoitinpää edellä.



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



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

Varusteet

Pyöreät vuoat

Mikroaallot voivat vaurioittaa pyöreitä paistovuokia.

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



Reiätön pyöreä paistovuoka

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

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

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritalä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritalälle.

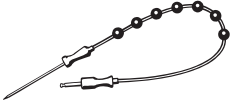
Paistokivi HBS 70



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.

- Työnnä ritalä uuniin ja aseta paistokivi ritalälle.

Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi asteen tarkasti (ks. kappale Li-han paistaminen – Paistolämpömittari).

Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

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

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

Työnnä rutilä kannatitasolle 1 ja aseta Gourmet-yleispannu rutilälle.

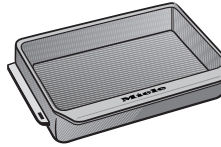
Gourmet-yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella ja pannut sopivat myös induktiokeittotasolle.

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

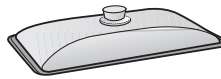
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

HUB 62-22

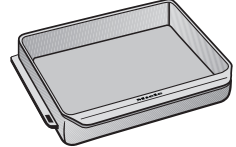


HBD 60-22



Syvyys: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



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

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

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

Varusteet

Turvatoiminnot

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-käsiteltyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja. Kun noudatat kappaleessa Puhdistus ja hoito annettuja ohjeita, saat nauttia tarttumattoman ja helposti puhdistettavan pinnoitteen eduista mahdollisimman pitkään.

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

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

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 kypsennostoimintoa koskevia neuvoja
- lopettaa meneillään olevan toiminnon

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

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

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™.



Ensimmäinen käyttökerta

Perusasetukset

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asennetaanko Miele@home?.

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

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

Päivämäärän asettaminen

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

Kellonajan asettaminen

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

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.

Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Uunin ensimmäinen kuumenus

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

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

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

Päävalikko tulee näkyviin.

- Valitse Toimintatavat .

- Valitse Kiertoilma Plus .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

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

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

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

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Asetukset

Asetukset

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

* Tehdasasetus

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

* Tehdasasetus

Asetukset

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

* Tehdasasetus

Asetukset-valikon haku esiin

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

Olet päävalikossa.

■ Valitse  Asetukset.

■ Valitse haluamasi asetus.

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

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**, kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseesi välittömästi ja lähestymisanturi havaitsee sinut, kun lähestyt näyttöä. Kun valitset lisäksi asetuksen **Näyttö | QuickTouch | Pois päältä**, sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virran poiskytkentä yöksi
Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä.

Esitysmuoto

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

Jos valitset digitaalisen kellon, tällöin myös päivämäärä näkyy näytössä.

Asetukset

Ajan näyttötapa

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

Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

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

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

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

Päivämäärä

Aseta päivämäärä.

Kun uunin virta on kytketty pois pääl-
tä, päivämäärä näkyy näytössä vain,
jos olet valinnut asetuksen Aika | Esitys-
muoto | Digitaalinen.

Valaistus

- Päällä
Uunivalaisin on päällä aina, kun uuni
on toiminnassa.
- "Päällä" 15 s ajan
Uunivalaisin kytkeytyy automaattises-
ti pois päältä, kun valmistustoiminnon
alkamisesta on kulunut 15 sekuntia.
Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uu-
nivalaisimen takaisin päälle 15 sekun-
nin ajaksi.
- Pois päältä
Uunivalaisin on pois päältä. Hipaisu-
painikkeella  voit kytkeä uunivalai-
simen päälle 15 sekunnin ajaksi.

Käynnistysruutu

Tehdasasetuksena näyttöön tulee pää-
valikko aina, kun kytket uuniin virran
päälle. Voit halutessasi vaihtaa aloitus-
näytöksi esim. jonkin toimintatavan tai
MyMiele-näytön (ks. kappale MyMiele).

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

Päävalikkoon pääset koskettamalla hi-
paisupainiketta  tai otsikkorivillä nä-
kyvää valikkopolkua.

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■
kirkkain
- ■-----□
himmein

Näytön kontrasti

Valitse, haluatko vaalean vai tumman näytön.

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

QuickTouch

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

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

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet

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

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

Merkkiäänien äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Asetukset

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipal-
kin avulla.

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

Tervehdysmelodia

Voit ottaa virtakytkimen  koskettami-
sen yhteydessä kuuluvan tervehdysme-
lodian käyttöön tai poistaa sen käytös-
tä.

Yksiköt

Paino

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

Lämpötila

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

Pika Mikroaalto

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on
1000 W ja kesto aika 1 minuutti.

- Teho
Voit asettaa mikroaaltotehoksi 80 W,
150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W
tai 1000 W.
- Kesto
Kestoajan maksimipituus vaihtelee
valitsemasi mikroaaltotehon mukaan:
80–300 W: enintään 10 minuuttia
450–1000 W: enintään 5 minuuttia

Popcorn

Tehdasasetuksena popcorn-toiminnon
mikroaaltotehoksi on asetettu 850 W ja
kesto ajaksi 2:50 minuuttia. Se vastaa
useimpien mikroaaltopopcornvalmista-
jien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään neljä mi-
nuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muut-
taa.

Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää
uunin nopeasti.

- Päällä
Booster-toiminto kytkeytyy automaatti-
sesti päälle uunin lämmitysvaiheessa.
Ylälämpö-/grillivastus, rengasmainen
lämpövastus ja kiertoilmapuhallin läm-
mittävät uunin valittuun lämpötilaan.
- Pois päältä
Booster-toiminto on nyt pois päältä
uunin lämmitysvaiheen ajan. Uuni
lämpenee vain valitsemaasi toiminta-
tapaan kuuluvien lämpövastusten
avulla.

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

Suosituslämpötilat

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

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

- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suosituslämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Suosituslämpötilan muutos vaikuttaa samalla myös vastaavaan mikroaaltoja käyttävään toimintatapaan.

Suositustehot

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

Voit muuttaa Mikroaalto  -toimintatavan ja yhdistettyjen toimintatapojen suositustehoja.

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

- Mikroaalto :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MA + Paistoautomaatti , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , MA + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli :
80 W, 150 W, 300 W
- Valitse haluamasi toimintatapa.
- Muuta suositustehoa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Asetukset

Puhaltimen jälkikäynti

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

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

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

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

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

keytyy päälle. Uunivalaisin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 15 sekunnin kuluttua.

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

Lähestymisanturi

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

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

Valo päälle lähestyttäessä

- Kypsennyksen aikana
Kun lähestyt kosketusnäyttöä valmistustoiminnon aikana, uunivalaisin kyt-

Laite päälle lähestyttäessä

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

Äänet hiljenevät lähestyttäessä

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

Turvallisuus

Käytönesto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.

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

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

Painikelukitus

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

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

Asetukset

Kalusteoven tunnistus

- Päällä
Kalusteoven tunnistus on käytössä. Uunin lähestymisanturi reagoi suljetuun kalusteoveen.

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

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

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

Pidä kalusteovi auki aina uunin käytön ajan.

Sulje kalusteovi vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Miele@home

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

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

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

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

Etäkäyttö

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

Verkkovalmiustilassa kalusteununin virrankulutus on enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

SuperVision

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

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

SuperVisionnäyttö

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

Näytä valmiustilassa

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

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

Asetukset

Laitelista

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

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

RemoteUpdate etäpäivitys

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

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

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

Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

Ohjelmaversio

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

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Oikeudellinen ilmoitus

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

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Myymälä

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

Messuasetus

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

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

Tehdasasetukset

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

Ajastettu hälytys + Hälytyskello

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

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

Hälytys-toiminnon käyttö

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

Ajastetun hälytyksen asettaminen

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

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

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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Ajastetun hälytyksen muuttaminen

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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

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

Muuttamasi ajastetun hälytyksen kellonaika tallentuu muistiin ja tulee näkyviin näyttöön.

Ajastetun hälytyksen peruuttaminen

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

Asetettu ajastettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Ajastettu hälytys poistuu laitteen muistista.

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

Hälytyskellon asettaminen

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

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

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

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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta  tai haluamaasi näytössä näkyvää hälytysaikaa.

Hälytysääni vaikennee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Aseta uusi hälytysaika.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

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

Hälytysajan poistaminen

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

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Valitse poista.
- Vahvista valitsemalla Sulje.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot

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

Päävalikko ja alavalikot

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

Mikroaaltokäyttö

Toimintaperiaate

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

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

Mikroaaltotoimintojen edut

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

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

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

Astianvalintaohjeita

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

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysriskin. Älä koskaan lämmitä kiinteitä tai nestemäisiä elintarvikkeita tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa.

Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

 Vääränlaisten astioiden käyttö mikroaaltotoimintatapojen kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa uunia.

Käytä mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat kuumennus- ja kypsennysaikaan.

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

Soveltuvat astiat



Palavat materiaalit aiheuttavat tulipalovaaran.

Muovista, paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa uunia. Älä jätä uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:

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



Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

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

- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto

Vinkki: Ympäristösyistä kertakäyttöisiä muoviastioita tulisi välttää.

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

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

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

Mikroaaltokäyttö

 Metalliosat aiheuttavat tulipalo-vaaran.

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

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

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

- Laitteen **mukana toimitettu** ritilä so-
pii käytettäväksi vain toimintatapojen
MA + Paistoautomaattikka , Mikroaalto
+ Kiertoilma Plus , MA + Grilli  ja
MA + Kiertoilmagrilli  sekä kaikkien
mikroaaltoja käyttämättömien toimin-
tatapojen kanssa (jollekin kannatinta-
solle työnnettynä).
- Metalliset leivontavuoat leivonnaisten
paistoon toimintatavoilla MA + Pais-
toautomaattikka , Mikroaalto + Kiertoil-
ma Plus , MA + Grilli  ja MA +
Kiertoilmagrilli  sekä toimintatavoilla,
jotka eivät käytä mikroaaltoja

- Kannettomat alumiinivuoat valmis-
ruokien sulatukseen ja lämmittämi-
seen
Elintarvikkeet lämpenevät tällöin vain
ylhäältäpäin. Kun siirrät valmisruoat
mikroaaltokäyttöön soveltuvaan as-
tiaan, lämpö jakautuu tasaisemmin.

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheut-
taa rätinää ja kipinöintiä.

Älä siksi aseta alumiinivuokia ja -fo-
liota ritilälle vaan lasiseen uunivuo-
kaan.

Alumiinivuoat ja -folio eivät saa ottaa
kiinni uunitilan seiniin ja niiden ja sei-
nien väliin täytyy jäädä vähintään
2 cm vapaata tilaa.

- Metalliset vartaat ja -tikut
Lihan on oltava huomattavasti suu-
rempi kuin käytettävien metallivartai-
den tai -tikkujen.

Epäsopivat valmistusastiat

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

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

Älä käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

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

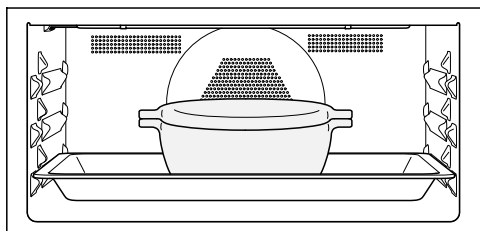
- Melamiiniastiat
Melamiini imee lämpöä ja kuumenee. Tarkista jo ostaessasi, mistä materiaalista muoviasia on valmistettu.
- Puuastiat
Puun sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin puu kuivuu ja voi halkeilla.

Mikroaaltokäyttö

Astiatesti

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

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

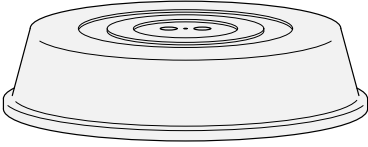


- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta tyhjä astia keskelle uunipannua.

- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa Mikroaalto .
- Valitse täysi teho (1000 W) ja aseta kestoksi 30 sekuntia.
- Käynnistä toiminto.
- Tarkkaile uunia koko astiatestin ajan.
- Avaa luukku välittömästi, jos havaitset kipinöintiä tai räätinää.

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

Mikrokupu



Vinkki: Mikrokupuja saa ostaa hyvinvarustetuista kaupoista.

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

■ Käytä toimintatavan Mikroaalto  kanssa mikroaaltouunin kestävässä lasista tai muovista kupua.

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

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

Käytä mikrokupua vain toimintatavan Mikroaalto  kanssa.

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

Käytä riittävän suuria astioita.

- **Älä** käytä kupua seuraavia elintarvikkeita lämmittäessäsi:
 - Paneroidut tuotteet
 - Elintarvikkeet, joihin haluat rapean pinnan, esimerkiksi lämpimät voileivät
 - Elintarvikkeet, jotka aiot lämmittää toimintatavalla MA + Paistoautomaattika , Mikroaalto + Kiertoilma Plus , MA + Grilli  tai MA + Kiertoilmagrilli 

Käyttö

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

Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta käytettävä astia, kuten kuppi tai leivontavuoka **aina** lasiselle uunipannulle.

- Kytke uunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

- Laita valmistettava tuote uuniin.

- Valitse Toimintatavat .

- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kesto aika tarvittaessa.

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

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

Kaikissa toimintatavoissa näyttöön tulevat valitut arvot ja valmistustoiminto käynnistyy.

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

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

- Kun valmistustoiminto on päättynyt, valitse Lopeta tai Sulje (vaihtelee toimintatavan mukaan).

- Ota valmis tuote uunista.

- Kytke uunin virta pois päältä.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Teho
- Kesto
- Valmis klo
- Aloitus klo
- Booster
- Esilämmitys
- Crisp function

Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

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

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

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

Mikroaaltotehon muuttaminen

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

- Kosketa näytössä näkyvää mikroaaltotehoa.
- Muuta mikroaaltotehoa.
- Valitse **Aloit.**

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.

Kestoaikojen asettaminen

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua.

Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kookosaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

- **Kesto**
Aseta aika, jonka ruoan kypsyminen vaatii. Kun tämä aika on kulunut, uunivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä. Enimmäiskesto-aika, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.
- **Valmis klo**
Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.
- **Aloitus klo**
Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella **Aloitus klo** voit asettaa kellonajan, jolloin haluat valmistustoiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.

Käyttö

- Valitse  tai Ajastin.
- Aseta haluamasi ajat.
- Vahvista valitsemalla OK.

Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

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

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoajkojen poistaminen

- Valitse , kosketa näytössä näkyvää aikaa tai valitse Ajastin.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Valitse poista.
- Vahvista valitsemalla OK.

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

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto

Voit toimintatapaa Mikroaalto  käytettäessä keskeyttää valmistustoiminnon ja pysäyttää kestoajan kulumisen.

Valmistustoiminnon aikana näytön oikeassa alakulmassa näkyy Seis.

- Valitse Seis.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kestoajaka pysähtyy.

Aloitus näkyy vihreällä pohjalla.

- Valitse Aloitus.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.

Valmistustoiminnon lopettaminen

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle ei ole asetettu kesto-aikaa

- Valitse Lopeta.

Päävalikko tulee näkyviin.

Valmistustoiminnon keskeyttäminen, kun toiminnolle on asetettu kesto-aika

- Valitse Lopeta.

Lopetetaanko kypsennystoiminto? tulee näkyviin.

- Valitse kyllä.

Päävalikko tulee näkyviin.

Uunin esilämmitys

Toiminnolla **Booster** voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

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

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

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

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

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

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

Käyttö

Booster-toiminnon kytkeminen päälle tai pois yhtä valmistuskertaa varten

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

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

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

■ Avaa vetovalikko.

Booster näkyy oranssina.

■ Valitse **Booster**.

Booster näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

■ Sulje vetovalikko.

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

Esilämmitys

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumentamisen 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-toimintoa ei voi valita, kun olet valinnut toimintatavan **Mikroaalto.**

Esilämmitys-toiminnon kytkeminen päälle

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

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

■ Avaa vetovalikko.

Esilämmitys näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

■ Valitse **Esilämmitys**.

Esilämmitys näkyy oranssina.

■ Sulje vetovalikko.

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

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

■ **Vahvasta valitsemalla OK.**

Crisp function

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

Etenkin lintupaistin nahka tulee tällä toiminnolla erityisen rapeaksi.

Crisp function-toiminnon kytkeminen päälle

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

Olet valinnut toimintatavan ja tarvittavat asetukset, kuten lämpötilan.

Haluat kytkeä Crisp function-toiminnon päälle tätä valmistuskertaa varten.

■ Avaa vetovalikko.

Crisp function näkyy valitsemasi näytön kontrastin mukaan mustalla tai valkoisella pohjalla.

■ Valitse Crisp function.

Crisp function näkyy oranssina.

■ Sulje vetovalikko.

Toiminto Crisp function on nyt kytketty päälle.

Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoitminnon aikana.

■ Kosketa valittuna olevan toimintatavan symbolia.

■ Jos olet asettanut kestoajan, vahvista ilmoitus Keskeytetäänkö toiminto? valitsemalla kyllä.

■ Valitse uusi toimintatapa.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

■ Aseta arvot kyseistä valmistustoimintoa varten ja vahvista valitsemalla OK.

Pika Mikroaalto ja Popcorn

Näitä toimintoja voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.

Käytä aina lasista uunipannua.

Pika Mikroaalto

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

Tehdasasetuksena teho on 1000 W ja kesto aika 1 minuutti.

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

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

Kuluva aika näkyy näytössä.

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

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

- Valitse Sulje.

Päävalikko tulee näkyviin.

Popcorn

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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kuluva aika näkyy näytössä.

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

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

Älä poistu uunin luota valmistustoiminnon aikana ja noudata pakkauksen ohjeita.

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

- Valitse Sulje.

Päävalikko tulee näkyviin.

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla 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 automaattiohjelmissa.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Joissakin automaattiohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria. Noudata kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettu- ja 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 automaattiohjelmilla. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Joissakin automaattiohjelmissa uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin kellon-aikaan.
- Joissakin automaattiohjelmissa ruokiin täytyy jonkin ajan kuluttua lisätä nestettä. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidetä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.
- Paistolämpömittaria käytettäessä kesto-aika määräytyy tuotteen sisälämpötilan mukaan.
- Jos valmistettava tuote ei ole automaattiohjelman päätyttyä mielestäsi riittävän kypsä, valitse Jatkokypsennys tai Jatko-paistaminen. Tällöin uuni kypsentää tai paistaa tuotetta vielä 3 minuuttia perinteisillä lämmitystavoilla.

Automaattiohjelmat

Haku

(kielen mukaan)

Kohdasta Automaattiohjelmat voit etsiä ohjelmaryhmien ja automaattiohjelmien nimiä.

Haku toimii tekstihakuna ja voit etsiä myös nimen osaa.

Olet päävalikossa.

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Ryhmien valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse Haku.

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

Hakutulosten määrä tulee näkyviin näytön alariville.

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

■ Valitse XXosumia .

Löydetyt ryhmät ja automaattiohjelmat tulevat näkyviin.

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

Automaattiohjelma käynnistyy.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötavoista:

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

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

■ Käytä jotain seuraavista toimintatavoista tai erikoisohjelmista:

- Erikoisohjelmat  | Sulatus
Valitse ryhmä ja anna elintarvikkeen paino.
- Toimintatavat  | Mikroaalto 
Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Vinkkejä

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

Erikoisohjelmat

Sulatus-erikoisohjelman käyttö

Tämä ohjelma on kehitetty pakasteiden hellävaraista sulatusta varten.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

■ Valitse Erikoisohjelmat .

■ Valitse Sulatus.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

■ Aseta pakasteen paino.

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

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Vinkkejä

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

Mikroaalto-toimintatavan käyttö

Vaihtoehtoisesti voit käyttää sulatuk-seen myös toimintatapaa Mikroaalto . Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.

Tarvittava aika vaihtelee ruoan koostu-muksen, määrän ja alkulämpötilan mu-kaan. Huomioi myös tasausajat.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

■ Valitse Toimintatavat .

■ Valitse Mikroaalto .

- Aseta sulatettavalle elintarvikkeelle sopiva mikroaaltoteho ja sulatusaika, noudata taulukon ohjeita.
- Yleensä kannattaa valita ensiksi aika, joka on ilmoitettujen aikojen keskivä-lissä.
- Laita elintarvike lasisessa uunipannus-sa uunitilaan kannatintasolle 1.

Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

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

 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika

¹ Anna ruoan tasaantua huoneenlämmössä. Tasaantumisaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

Erikoisohjelmat

Kuivattaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.

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

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

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.

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

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

⚠️ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi
kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Kuumennus

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.



Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Lämmitä vauvan- ja lastenruokia vain 30–60 sekuntia 450 W:n teholla. Voit käyttää paistolämpömittaria, jos haluat kuumentaa ruoan asteentarkasti. Sekoita tai ravistele ruokia, erityisesti vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei vauva polta suutaan.



Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

Sekoita nestettä ennen sen kiehautamista tai kuumennusta.

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

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

Erikoisohjelmat

Kuumennus-erikoisohjelman käyttö

Tämä ohjelma on tarkoitettu elintarvikkeiden lämmittämiseen.

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

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

Käytä aina kantta, paitsi kun kuumentat paneroituja ruokia.

■ Aseta lämmitettävä ruoka peitettynä lasiseen uunipannuun.

■ Valitse Erikoisohjelmat .

■ Valitse Kuumennus.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

■ Aseta elintarvikkeen paino.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

Vinkkejä

- Käytä aina kantta, paitsi kun kuumentat paneroituja ruokia.

- Valitsemalla  Info saat näyttöön kulloiseenkin toimintoon liittyviä ohjeita, kuten milloin tuote tulee kääntää tai milloin sitä tulee sekoittaa. Sekoita ruokaa reunoilta keskustaan päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.

- Jos ruoka ei ole ohjelman päätyttyä vielä riittävän kuumaa, valitse Jatkolämmittäminen. Tällöin uuni lämmittää ruokaa vielä 3 minuutin ajan.

- Kun ohjelma on päättynyt, valitse tallenna, jos haluat tallentaa kyseiseen ryhmään tekemäsi asetukset ja valitsemasi painon omaksi ohjelmaksi (ks. kappale Omat ohjelmat).

Lämmitys toimintatavalla Mikroaalto

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

 mikroaaltoteho /  kesto aika /  tasa aika

¹ Anna ruoan tasaantua huoneenlämmössä. Tasaantumisaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

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

Erikoisohjelmat

Astioiden lämmitys

Kun lämmität astiat, ruoka ei jäähdy niin nopeasti.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi
astioita ulos uunist.

Hiivataikinan kohotus

Tämä ohjelma on tarkoitettu hiivataikinan kohotukseen.

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

Lämpimänäpito

Voit pitää ruokia lämpimänä uunitilassa useita tunteja.

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

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

Matalalämpötilakypsennys

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

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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

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

- Voit leikata lihan heti valmistustoiminnon päätyttyä. Tasaantumisaikaa ei tarvita.
- Pidä lihaa lämpimänä uunissa tarjoiluun asti. Se ei vaikuta kypsennystulokseen.

- Tarjoile liha lämmitetyiltä lautasilta erittäin kuuman kastikkeen kanssa, jottei se jäähdy liian nopeasti. Liha on kypsennyksen jälkeen juuri sopivan lämmintä nautittavaksi.

Erikoisohjelmat

Matalalämpötilakypsennys-erikoisohjelman käyttö

Noudata myös kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettuja ohjeita.

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

 Kuumien pintojen aiheuttama pa- lovammojen vaara.

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

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

- Kun näyttöön tulee teksti Kiinnitä pais- tolämpömittari ja työnnä kypsennettävä uuniin, aseta liha rutilälle ja työnnä paistolämpömittari lihaan siten, että lämpömittarin metallikärki on koko- naan paistin keskiosan sisällä.
- Sulje luukku.

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

Toimintatavan Ylä-/Alalämpö käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

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

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

 Kuumien pintojen aiheuttama pa- lovammojen vaara.

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

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

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

Kypsennys

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

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

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

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

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

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

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

Vinkkejä

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

Erikoisohjelmat

Kypsennys toimintatavalla Mikroaalto

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

 paino,  kesto,  tasausaika

¹ Anna ruoan tasaantua huoneenlämmössä. Tasaantumisaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

Umpioiminen



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Yksi umpiointikerta ei tuhoa clostridium botulinum -bakteerien itiöitä pallokokasveista ja lihasta riittävän hyvin. Tällöin voi kehittyä toksineja, jotka saattavat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen. Nämä itiöt kuolevat vasta, kun tuote umpioidaan uudelleen. Umpioi palkokasvit ja liha jäähtymisen jälkeen 2 päivän sisällä **aina** vielä toisen kerran.



Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

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

Käytä vain nimenomaan umpioimiseen tarkoitettuja tölkkejä:

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

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

Erikoisohjelmat

Kiertoilma Plus -toimintatavan käyttö

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

Vihannesten umpiointi

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

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

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

/⌚ Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

Mikroaalto -toimintatavan käyttö

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

Alenna mikroaaltotehoa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

Vihannesten umpiointi

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

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

/⌚ mikroaaltoteho ja umpiointiaika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 jälkikuumentusaika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

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

Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

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

MyMiele   -valikkoon voit tallentaa usein käyttämiäsi toimintatapoja tai ohjelmia.

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

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

Valintojen lisääminen

Voit lisätä MyMieleen jopa 20 valintaa.

■ Valitse MyMiele  .

■ Valitse Valinnan lisääminen.

Voit lajitella valinnat seuraavien alaotsikoiden alle:

- Toimintatavat 
- Automaattiohjelmat 
- Erikoisohjelmat 
- Omat ohjelmat 

■ Vahvista valitsemalla OK.

Valitsemasi alaotsikko ja sen symboli tulevat luetteloon.

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

Valintojen poistaminen

■ Valitse MyMiele  .

■ Kosketa poistettavaa valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.

■ Valitse poista.

Kyseinen valinta poistuu luettelosta.

Valintojen siirtäminen

■ Valitse MyMiele  .

■ Kosketa siirrettävää valintaa, kunnes kontekstivalikko avautuu.

■ Valitse siirrä.

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

■ Siirrä valinta.

Kyseinen valinta siirtyy valitsemaasi kohtaan.

Voit luoda ja tallentaa jopa 20 omaa ohjelmaa.

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

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

Vaihtoehtoisesti voit tehdä omia ohjelmia seuraavasti:

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

Nimeä ohjelma tallennuksen hyväksymisen jälkeen.

Omien ohjelmien laatiminen

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Valitse Luo ohjelma.

Nyt voit määrittää ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita:

■ Valitse ja vahvista haluamasi asetukset.

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

Kaikki ensimmäisen kypsennysvaiheen asetukset on nyt määritetty.

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

■ Jos haluat ohjelmoida lisää vaiheita, valitse Lisää ja toimi sitten kuten ensimmäistä kypsennysvaihetta ohjelmoidessasi.

■ Kun olet ohjelmoinut kaikki haluamasi kypsennysvaiheet, valitse Kannatintason määrittäminen.

■ Valitse haluamasi kannatintaso(t).

■ Vahvista valitsemalla OK.

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

■ Valitse tallenna.

■ Nimeä ohjelma kirjainnäppäimistön avulla.

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

■ Kun nimi on valmis, valitse tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

■ Vahvista valitsemalla OK.

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

Omat ohjelmat

Omien ohjelmien käynnistys

■ Laita valmistettava tuote uuniin.

■ Valitse Omat ohjelmat .

■ Valitse haluamasi ohjelma.

Tekemiesi ohjelma-asetusten mukaisesti näkyviin tulevat seuraavat valikon kohdat:

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

Ohjelma käynnistyy heti tai asettamana-si ajankohtana.

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

■ Kun ohjelma on päättynyt, valitse Sulje.

Kypsennysvaiheiden muuttaminen

Omiksi ohjelmiksi tallennettujen automaattiohjelmien kypsennysvaiheita ei voi muuttaa.

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

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmänimesi on nyt tallennettu.

■ Vahvista valitsemalla OK.

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

Omien ohjelmien nimeäminen uudelleen

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

Merkillä  voit lisätä rivinvaihdon pitkiin ohjelmanimiin.

- Kun olet muuttanut ohjelman nimen, valitse tallenna.

Näyttöön tulee ilmoitus siitä, että ohjelmanimesi on nyt tallennettu.

- Vahvista valitsemalla OK.

Ohjelma on nyt nimetty uudelleen.

Omien ohjelmien poistaminen

- Valitse Omat ohjelmat .
- Kosketa poistettavaa ohjelmaa, kunnes kontekstivalikko avautuu näyttöön.
- Valitse poista.
- Vahvista valitsemalla kyllä.

Ohjelma poistuu laitteen muistista.

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

Oman ohjelman paikan vaihtaminen

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

Valinnan ympärille tulee oranssi kehys.

- Vaihda ohjelman paikkaa.

Ohjelma siirtyy valitsemaasi kohtaan.

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

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 raa'aksi.

Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

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

- 1 kannatintaso: Aseta kakkuvuoka kannatintasolle 1.

- 1 kannatintaso: Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.

- 2 kannatintasoa: Aseta tuote korkeuden mukaan kannatintasoille 1+3 tai 2+3.

Ylä-/Alalämpö -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1.
- Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pik-kuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.

Tehopaisto -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

Käytä tätä toimintatapaa laatikkoruokien ja paistosten kypsennykseen, kun ha-luat ruokiin rapean pinnan.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut tai laatikkoruokat kannatintasolle 1.

- Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pik-kuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.

Mikroaalto + Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat mikroaaltouunin ja kuumuutta kestävät leivontavuoat (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita), kuten lämmönkestävät lasiset tai keraa-miset vuoat, koska mikroaallot läpäise-vät tällaisia materiaaleja.

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

Tämän toimintatavan käyttö lyhentää kestoaikaa.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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

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

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pussipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää 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 uunita, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

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

Keston valinta

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

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

Vinkkejä

- Pakastelihalle 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 Alälämpö  paistojen 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 nopea ruskistunut pinta, sekä paahtopaistin ja fileen kypsennykseen.

Toimintatavalla Kiertoilma Plus  voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatavalla Ylä-/Alälämpö , 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.

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

Mikroaalto + Kiertoilma Plus - tai MA + Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

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

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

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

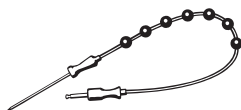
Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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

Lihan paistaminen

Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi juuri sellaiseksi kuin haluat.

Toimintaperiaate

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

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

Paistamiseen kuluu paistolämpömittaria käytettäessä yhtä pitkä aika kuin ilman sitä.

Paistolämpömittarin käyttömahdollisuuksia

Joissakin automaattiohjelmissa ja erikoisohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria.

Voit käyttää paistolämpömittaria myös omissa ohjelmissasi sekä seuraavien toimintatapojen kanssa:

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

Tärkeitä ohjeita käyttöön

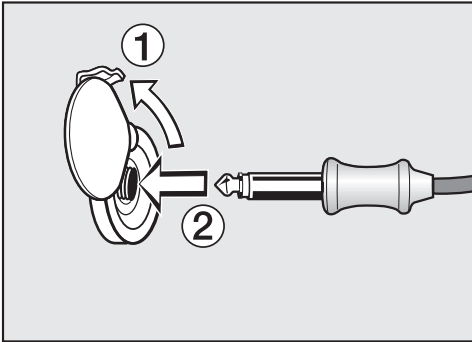
- Voit valmistaa lihan padassa tai toimintatavan mukaan myös ritilällä tai lasisessa uunipannussa.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään siten, että sen lämpötila-anturi osuu suunnilleen lihan keskiosaan.
- Kun valmistat lintupaistia, työnnä paistolämpömittarin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

Paistolämpömittarin käyttö

- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään.

Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti työnnä paistolämpömittari paksuimpaan palaan.

- Laita valmistettava tuote uuniin.



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

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Valmistustoiminto päättyy heti, kun asettamasi sisälämpötila on saavutettu.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Paistolämpömittari voi olla kuuma.

Varo, ettet polta sormiasi.

Käytä patakintaita, kun vedät paistolämpömittarin irti liitännästä.

Valmistuksen siirtäminen myöhemmäksi, kun käytät paistolämpömittaria

Voit myös siirtää toiminnon käynnistymisen myöhemmäksi.

- Valitse Aloitus klo.

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

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

Jäljellä olevan ajan näyttö

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

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

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

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

- Uuni täytyy esilämmittää ennen grillausta. Valitse esilämmitykseen toimintatapa, joka **ei** käytä mikroaaltoja. Kuumenna ylälämpö-/grillivastusta ennen grillausta noin 5 minuutin ajan uuniluukku kiinni.
- Huuhtelee liha nopeasti kylmällä juoksevalla vedellä ja kuivaa sen pinta. Älä suolaa lihaviipaleita ennen grillausta, ettei lihaneste valu ulos.
- Halutessasi voit sivellä vähärasvaisen lihan öljyllä. Älä käytä muita rasvoja, koska ne palavat helposti sekä synnyttävät savua.
- Puhdista kala ja kalafileet tavalliseen tapaan ja suolaa ne. Voit myös puristaa niiden pintaan sitruunamehua.
- Käytä grillaamiseen mieluiten ritilää.
- Sivele ritilä grillausta varten öljyllä ja asettele grillattavat tuotteet ritilälle.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

Toimintatavoissa Kiertoilmagrilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sinun täytyy valita lämpötila.

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

Grillaustehon valinta

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

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

Keston valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.

- Grillaa paksumpia tuotteita n. 7–9 minuuttia kummaltakin puolelta.
- Grillaa kylkirullaa n. 10 minuuttia halkaisijan cm:ä kohti.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- **Tarkista kypsyyssaste** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
- **verinen/rosé**
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
- **medium**
Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
- **kypsä**
Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa.

Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla.

Älä säilytä paistolämpömittaria uunillassa.

Kestoaika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata grillaustaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

Kiertoilmagrilli - tai MA + Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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

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

Grilli - tai MA + Grilli -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat ohuiden tuotteiden grillaukseen ja gratinointiin.

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

Puhdistus ja hoito

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa uunia.

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

Jos käynnistät viallisen uunin, voit alustua mikroaaltosäteilylle.

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

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

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

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, 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
- * Käyttö sallittu vain vaikean lian poistamiseen PerfectClean-emaalipinnoilla

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

Poista kaikki likaantumet mahdollisimman pian.

Vain lasinen uunipannu kestää pesun astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

Normaalien likaantumien poisto

Uunin sisäosiin päässyt neste vahingoittaa laitteen toimintaa.

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

Normaalien likaantumien poisto

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

Paistolämpömittarin puhdistus

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

Puhdista paistolämpömittari pelkällä kostealla liinalla.

Puhdistus ja hoito

Pinttyneen lian poisto

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

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

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

Uuninpuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

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

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.

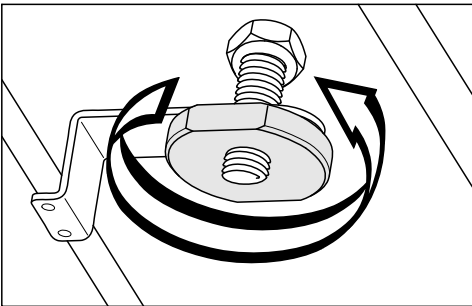
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjaa.

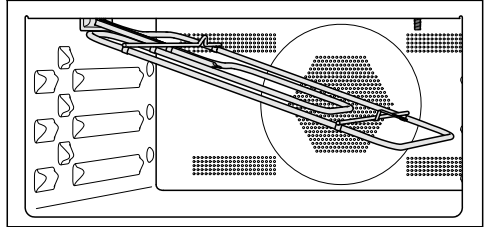
Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyyhke uunitilan pohjalle.



- Avaa mutteri.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkeinoin alas.



- Laske ylälämpö-/grillivastus varovasti alas.

Uunitilan katto voi vahingoittua.

Älä käytä uunitilan katon puhdistukseen astianpesusienen karkeaa puolta.

Uunitilan led-valaisin voi vahingoittua.

Vältä sen turhaa puhdistamista.

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

Vianetsintä

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.	Olet valinnut asetuksen Aika Näyttö Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytkettynä pois päältä. ■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetetus Aika Näyttö Päällä.
	Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle.
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi. ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Asetukset Äänenvoimakkuus Merkkiäänet.
Uuni ei kuumene.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi. ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Asetukset Myymälä Messuasetus Pois päältä.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Luukku ei avaudu, kun painat hipaisupainiketta .	Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainike  ei reagoi, kun uunin virta on pois päältä. ■ 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.
	Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon. ■ 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 rakoon. Vaihtoehtoisesti voit tarttua käsillä luukun reunoista ja vetää sitä, kunnes se avautuu.
Valmistustoiminnon käynnistäminen ei onnistu.	Uuniluukku voi olla auki, jolloin mikroaaltoja käyttävät toiminnot eivät käynnisty. ■ Varmista, että luukku on kunnolla kiinni.
	Et ole valinnut mikroaaltotehoa tai kestoaikaa käytäessäsi mikroaaltotoimintoa. ■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon ja valmistusajan.
	Et ole valinnut kaikkia tarvittavia asetuksia, kun olet valinnut toimintatavan, jossa mikroaallot on yhdistetty johonkin muuhun toimintatapaan. ■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon, kes-ton ja lämpötilan.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Hipaisupainikkeet tai lähestymisanturi eivät reagoi.	Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä. ■ Hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet ja lähestymisanturi toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö QuickTouch Päällä.
	Lähestymisanturi on otettu pois käytöstä. ■ Muuta lähestymisanturin asetusta kohdassa Asetukset Lähestymisanturi.
	Lähestymisanturi on rikki. ■ Ota yhteys Mielen huoltoon.
	Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.
	Jos näyttökään ei reagoi, ohjausjärjestelmässä on toimintahäiriö. ■ Kosketa virtakytkintä  , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.
Käytönesto  tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.	Käytönesto  on kytketty päälle. ■ Voit ottaa käytöneston pois päältä yhtä käyttöker- taa varten koskettamalla symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan. ■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käy- töstä, valitse asetus Turvallisuus Käytönesto  Pois päältä.
Näytössä näkyy Sähkökatko -toiminto keskeytynyt.	Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoi- minto on keskeytynyt sen vuoksi. ■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. ■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.
Näytössä näkyy 12:00.	Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkö- katko. ■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näytössä näkyy Enimmäiskäyttöaika saavutettu.	Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. ■ Vahvista valitsemalla OK. Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.
Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitsematon virhekoodi tulevat näytöön.	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.
Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto  , uunista ei kuulu käyntiääntä.	Kyseessä ei ole häiriö! Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto  , luukun turvakytin kytkee mikroaallot pois päältä ja kylmäilmapuhaltimen pienemmälle kierrosnopeudelle.
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.	Kun uunin toiminta on päättynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
Kun käytät mikroaalto-toimintoja, uunista kuuluu epätavallisia ääniä.	Olet käyttänyt metallia sisältäviä astioita mikroaalto-toimintojen kanssa. ■ Varmista, ettei uunissa ole metallia sisältäviä astioita, jotka aiheuttavat kipinäntiä (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
	Olet peittänyt elintarvikkeen alumiinifoliolla käyttäessäsi mikroaaltotoimintoja. ■ Poista alumiinifolio uunista.
	Olet käyttänyt ritilää mikroaaltotoimintojen kanssa. ■ Käytä mikroaaltotoimintojen kanssa ainoastaan lasista uunipannua.
Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. ■ Kytke uunin virta takaisin päälle.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.
	Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.
Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.	Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason. ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.
	Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämäsi uunin toimintatapaan. Vaaleat, kiiltävät, ohutseinäiset vuoat eivät sovellu kovin hyvin. Ne heijastavat uunin säteilemää lämpöä. Tällöin lämpö pääsee leivonnaiseen huonommin, minkä vuoksi se ruskistuu epätasaisesti tai huonosti. ■ Käytä himmeitä, tummia vuokia.
Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , ruoka ei ole valitsemasi ajan kuluttua vielä tarpeeksi lämmintä tai kypsää.	Olet keskeyttänyt mikroaaltotoiminnon, mutta et ole jatkanut sitä. ■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä.
	Olet valinnut mikroaaltoja käyttäessäsi liian lyhyen kestoajan. ■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltotehoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä pitempi kesto aika.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Elintarvike jäähtyy liian nopeasti, kun olet lämmitänyt tai kypsentänyt sen mikroaaltotoiminnolla.	Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin elintarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos lämmität elintarviketta suurella mikroaaltoteholla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta olla keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tausa aikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta. ■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista, esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lautasella.
Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.	Olet valinnut asetuksen Valaistus "Päällä" 15 s ajan. ■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetus Valaistus Päällä.
Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkeydy päälle.	Olet valinnut asetuksen Valaistus Pois päältä. ■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi. ■ Valitse halutessasi asetus Valaistus Päällä tai "Päällä" 15 s ajan.
	Uunivalaisin on rikki. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

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.

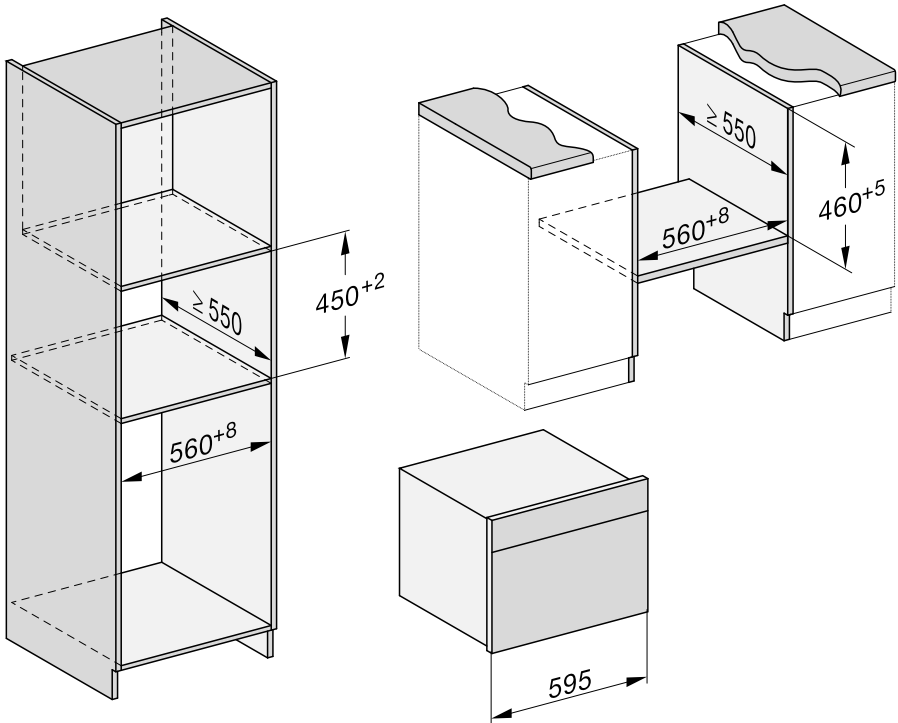
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

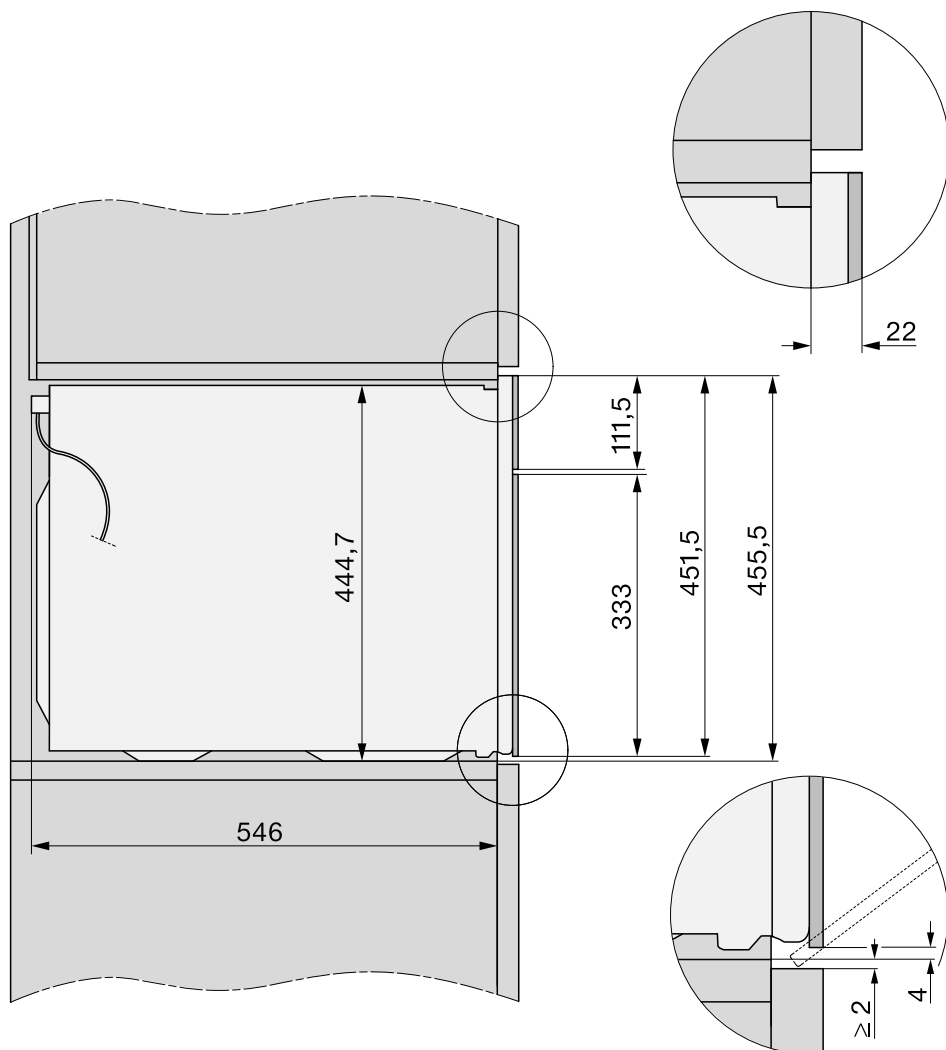
Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

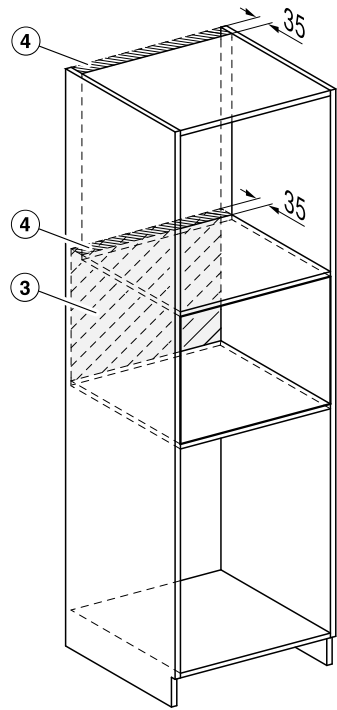
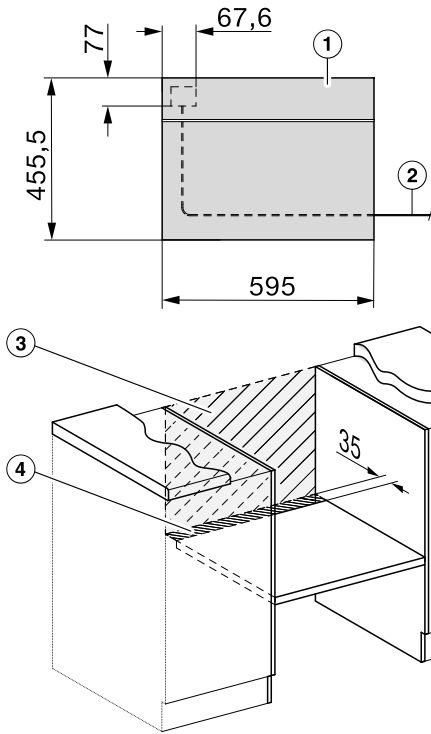
Sijoitus komero- tai alakaappiin

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





Liitännät ja ilmankierto

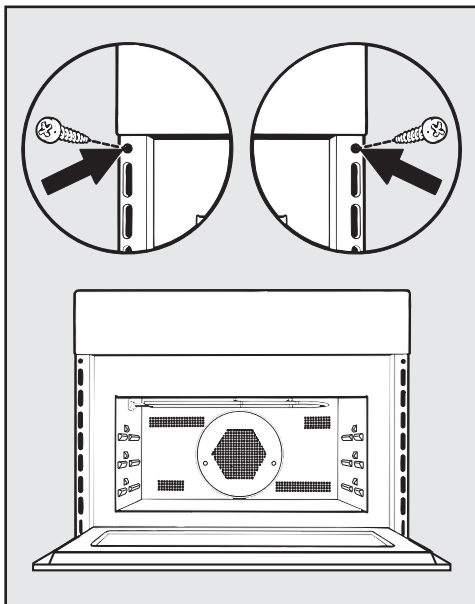


- ① Näkymä edestä
- ② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2 000 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm²

Asennus

Uunin asennus

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



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

Sähköliitäntä

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

Pistorasia on suojattava vähintään 16 A sulakkeella.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien 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 soveltaismissäännöissä kuvatulla tavalla.

Paistotaulukot

Kakkutaikina

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

toimintatapa, lämpötila, mikroaaltoteho, Booster, ³₁ kannatintaso, aika, CF Crisp function, Kiertoilma Plus, Ylä-/Alalämpö, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

¹ Aseta leivontavuoka lasisen uunipannun keskelle.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Murotaikina

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

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

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

1 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Paistotaulukot

Hiivataikina

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³₁ kannatintaso, aika, CF Crisp function, Kiertoilma Plus, Ylä-/Alalämpö, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Rahka-öljy-taikina

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³₁ kannatintaso, aika, CF Crisp function, Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

Sokerikakkutaikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³₁ kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Ylä-/Alalämpö,  Kiertoilma Plus,  päällä, – pois

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

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

2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³₁ kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö,  päällä, – pois

1 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Paistotaulukot

Suolaiset piirakat ja paistokset

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³ kannatintaso,  aika, CF Crisp function,  Ylä-/Alalämpö,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus,  Tehopaisto,  Kiertoilma Plus,  Grilli,  Kiertoilmagrilli, ✓ päällä, – pois

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

1 Valitse ilmoitettu grillausteho.

2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

3 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Naudanliha

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö,  erikoisohjelma Matalalämpötilakypsennys,  Grilli, ✓ päällä, – pois

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

¹ Käytä ritilää ja lasista uunipannua.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

³ Valitse ilmoitettu grillausteho.

⁴ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

Paistotaulukot

Vasikanliha

Tuote (varuste)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)	 ²	160–170	✓	1	120–130 ⁴	–
	 ²	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	–
Vasikanfilee, n. 1 kg (lasinen uunipannu)	 ²	180–190 ³	–	1	20–50	45–75
Vasikanfilee “rosé”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	50–60	45–48
Vasikanfilee “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	54–57
Vasikanfilee “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	85–95	63–66
Vasikanseläke, “rosé”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	45–48
Vasikanseläke, “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	120–130	54–57
Vasikanseläke, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	140–150	63–66

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

- 1 Käytä ritilää ja lasista uunipannua.
- 2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- 3 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 4 Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.

Porsaanliha

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, sisälämpötila, MA + Paistoautomaattika, Ylä-/Alalämpö, erikoisohjelma Matalalämpötilakypsennys, Mikroaalto + Kiertoilma Plus, Grilli, ✓ päällä, – pois

- Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.
- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Valitse ilmoitettu grillausteho.
- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

Paistotaulukot

Lammas, riista

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, sisälämpötila, MA + Paistoautomaattinen, Ylä-/Alalämpö, erikoisohjelma Matalalämpötilakyp-
sennys, Paistoautomaattinen, ✓ päällä, – pois

¹ Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Linnut, kala

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaatiikka,  MA + Paistoautomaatiikka,  Kiertoilmagrilli,  MA + Kiertoilmagrilli,  Mikroaalto + Kiertoilma Plus,  Ylä-/Alalämpö, ✓ päällä, – pois

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60705 mukaisia.

¹ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

² Kytke Crisp function päälle.

³ Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.

⁴ Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

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

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

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

Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto)

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

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

- 1 Käännä kypsennettävä/sulatettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.
- 2 Anna ruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.
- 3 Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja nosta astia keskelle uunipannua.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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, kopioida 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 7840 BMX

fi-FI

M.-Nr. 11 197 000 / 14