Miele

Käyttö- ja asennusohje
Kalusteuuni



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

fi-FI

M.-Nr. 12 873 520

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita **6**

Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus **13**
Energiansäästövinkkejä 13

Tutustuminen tuotteeseen **15**
Kalusteuunisi 15
Ohjaustaulu 16
Uunin virran kytkeminen päälle 17
Uunin toimintatavan valitsin 17
Näyttö 17
Kiertovalitsin < > 17
Hipaisupainikkeet 17
Symbolit 18
Varusteet 19
Arvokilpi 19
Toimituksen osat 19
Erikseen ostettavat varusteet 19
Turvatoiminnot 22
PerfectClean-pinnoitetut pinnat 22

Käyttöönotto **23**
Uunin ensimmäinen kuumennus 24

Asetukset **25**
Asetukset 25
Asetusten muuttaminen 27

Toimintatavat **28**

Käyttö **29**
Uunin helppo käyttö 29
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen 29
Lämpötilan muuttaminen 29
Kestoaikojen asettaminen 29
Asetettujen kestoaikojen muuttaminen 31
Asetettujen kestoaikojen poistaminen 31
Uunin esilämmitys 31
Hälytyskello 32

Varusteiden käyttö ... 32
Ritilän käyttö ... 33
Paistovuokien käyttö ... 33
Leivinpeltien käyttö ... 33
Ritilän käyttö yleispellin kanssa ... 33
Grillaus- ja paistopellin käyttö yleispellin kanssa ... 33
Paistokiven käyttö ... 33
Gourmet-yleispannun käyttö ... 33
FlexiClip-teleskooppikannattimien HFC 70-C asennus ja irrotus ... 34

Hyvä tietää ... **37**
Leivonta ... 37
Vinkkejä leivonnaisten paistoon ... 37
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan ... 37
Vinkkejä toimintatavan valintaan ... 37
Lihan paistaminen ... 38
Neuvoja paistamiseen ... 38
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan ... 39
Vinkkejä toimintatavan valintaan ... 40
Grillaus ... 40
Vinkkejä grillaukseen ... 40
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan ... 41
Vinkkejä toimintatavan valintaan ... 41
Sulatus ... 42
Matalalämpökypsennys ... 42
Umpioiminen ... 43
Kuivaaminen ... 45
Astioiden lämmitys ... 45
Pakastetuotteet/Valmisruoat ... 46
Paistotaulukot ... 47
Kakkutaikina ... 47
Murotaikina ... 48
Hiivataikina ... 49
Rahka-öljy-taikina ... 50
Sokerikakkutaikina ... 50
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset ... 51
Suolaiset piirakat ja paistokset ... 52
Naudanliha ... 53
Vasikanliha ... 54
Porsaanliha ... 55
Lammas, riista ... 56
Linnut, kala ... 57

Sisältö

Puhdistus ja hoito **58**
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet 58
Varusteiden irrotus tai ottaminen ulos uunista 58
Lian irrotus uuninpuhdistusaineella 59
Etupinnan puhdistus 59
Uunitila 59
Uunitilan seinien, pohjan ja katon puhdistus käsin 59
Uunitilan tiivisteen puhdistus 60
Katalyyttisella emalilla pinnoitettu takaseinä 60
Takaseinän irrotus ja asennus 60
Uunin takaseinän puhdistus käsin 61
Uunin takaseinän puhdistus katalyyttisesti 61
Peltien kannattimet 62
Peltien kannattimien irrotus ja asennus 62
Peltien kannattimien puhdistus 62
FlexiClip-teleskooppikannattimet 62
FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus 63
Ritilä 63
Ritilän puhdistus 63
Leivinpellit ja paistovuoat 64
PerfectClean-pinnoitettujen leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus 64
Paistokivi 64
Paistokiven ja leipälapion puhdistus 65
Gourmet-yleispannu ja kansi 65
Gourmet-yleispannun puhdistus 65
Luukku 66
Luukun irrotus 66
Uuniluukun purkaminen osiin 67
Luukun asentaminen takaisin paikalleen 69

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu **70**
Näkyviin tulevat ohjeet 70
Odottamaton käyttäytyminen 70
Tulos ei tyydytä 72
Epätavallisia ääniä 73

Huolto **74**
Yhteydenotto häiriötilanteissa 74
Takuu 74

Asennus **75**
Sijoitusmitat 75
Sijoitus komero- tai alakaappiin 75
Näkymä sivulta H 24xx 76
Liitännät ja ilmankierto 77

Sisältö

Uunin asennus 78
Sähköliitäntä 79

Tietoja vertailutestejä varten **80**
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia 80
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka 81

Tekniset tiedot **82**

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

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

▶ Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

▶ Käytä uunia vain tavalliseen elintarvikkeiden kypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen, umpiointiin ja kuivaamiseen sekä leivonnaisten paistoon.
Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.

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

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

▶ Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan G 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 päänsä yli ja tukehtua niihin.
Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrynpoistoaukot kuumenevat.
Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.

▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
Laitteen luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.
Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tekninen turvallisuus

▶ Asiattomasta asennuksesta, huollosta ja korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Asennus- ja korjaustöitä saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoliike tai Miele-huolto.

▶ Vaurioitunut uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia käyttöön.

▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.

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

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

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

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

▶ Tätä uunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan 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 valtuutettu huoltoliike tai Miele-huolto.

▶ Turvallisuuden kannalta olennaisten vikaantuneiden osien vaihdon jälkeen Miele voi taata turvallisuusvaatimusten täysimääräisen täyttymisen vain käytettäessä Mielen alkuperäisvaraosia.

▶ Jos uuni toimitetaan ilman liitäntäjohtoa, anna valtuutetun huoltoliikkeen tai Miele-huollon asentaa siihen oikeanlainen liitäntäjohto.

▶ Jos liitäntäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon ja vaihto on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tai Miele-huollon tehtäväksi.

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

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

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

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

Asianmukainen käyttö

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

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

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

▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvassa 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 kestoaikoja.

▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus [Kiertoilma Plus] tai Ylä-/alalämpö [Ylä-/alalämpö].

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

▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.

▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.

▶ Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjaan repeämiä tai halkeamia.
Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapaa Kiertoilma Plus [Kiertoilma Plus] tai Eco-Kiertoilma [Eco-Kiertoilma].

▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.

▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.

▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.

▶ Kuumuutta kestämättömät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.

▶ 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 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

Teräksiset pinnat:

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

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

Puhdistus ja hoito

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

▶ Peltien kannattimet voi irrottaa. Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.

▶ Katalyyttisellä emalilla pinnoitetun takaseinän voi irrottaa puhdistusta varten. Asenna takaseinä asianmukaisesti takaisin paikalleen. Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.

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

▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana.
Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Varusteet

▶ Miele ei vastaa sellaisten varusteiden käytöstä, jotka eivät ole alkuperäisiä Miele-varusteita. Miele ei vastaa takuuseen ja/tai tuotevastuuseen perustuvista vaatimuksista siltä osin kuin vahingot tai viat johtuvat muiden kuin Miele-varusteiden tai Mielen hyväksymien varusteiden käytöstä tai asennuksesta.

▶ Alkuperäisiä Miele-varaosia on saatavilla vähintään 10 vuoden ja joissakin tapauksissa jopa 15 vuoden ajan uunin sarjatuotannon päättymisen jälkeen.

▶ Miele-yleispannuja HUB 5000-M/HUB 5001 (mikäli sellainen on) ei saa ripustaa kannatintasolle 1. Uunitilan pohja vahingoittuu. Pannun pohja tulisi liian lähelle uunitilan pohjaa, mikä saisi pohjan ylikuumenemaan ja voisi aiheuttaa emalin repeämisen tai halkeamisen. Älä aseta yleispannuja myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen varaan, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi. Käytä yleensä kannatintasoa 2.

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus helpottaa laitteen käsittelyä ja suojaa sitä vaurioilta kuljetuksen aikana.

Pakkausmateriaalin palauttaminen kiertoon säästää raaka-aineita. Lajittele pakkausmateriaalit asianmukaisiin keräysastioihin. Kuljetuspakkaukset voit palauttaa Miele-kauppiaallesi.

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 asianmukaisiin ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

Energiansäästövinkkejä

Yleistä

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

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

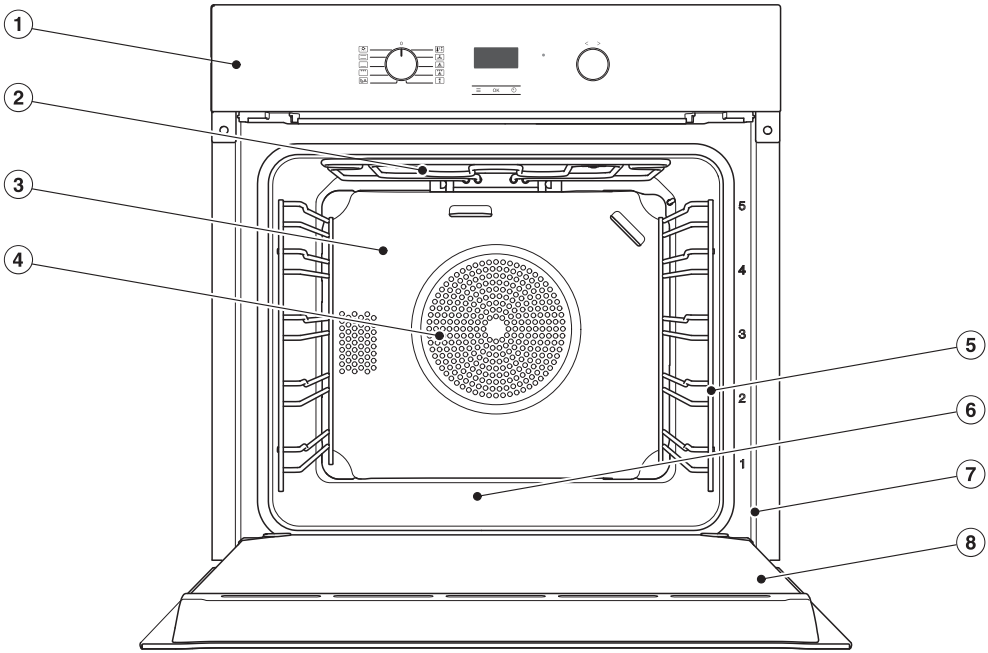
Jälkilämmön hyödyntäminen

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

Energiansäästötila

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

Kalusteuunisi



① Käyttövalitsimet

② Ylälämpö-/grillivastus

③ Katalyyttisesti emaloitu takaseinä

④ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpövastus

⑤ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa

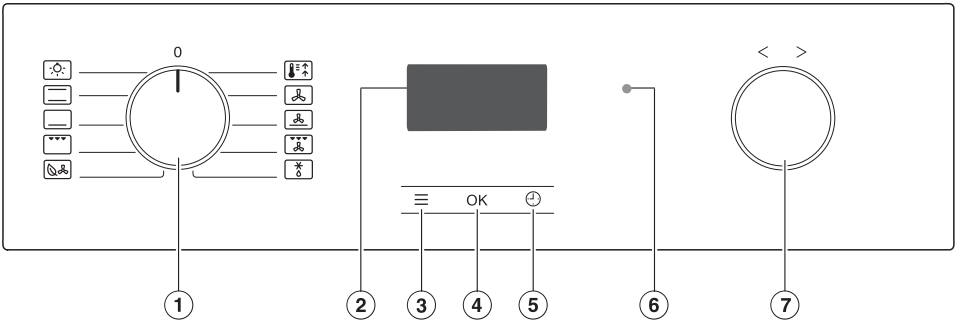
⑥ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alalämpövastus

⑦ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi

⑧ Luukku

Tutustuminen tuotteeseen

Ohjaustaulu



① Uunin toimintatavan valitsin
Toimintatavan valintaan

② Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja

③ Hipaisupainike ≡
Asetusten hakemiseen esiin

④ Hipaisupainike *OK*
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen

⑤ Hipaisupainike ⏲
Hälytyskellon, kestoajan ja päättymisajan asettamiseen

⑥ Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)

⑦ Kiertovalitsin < >
Aikojen ja lämpötilojen asettamiseen ja toimintojen ja asetusten valintaan

Uunin virran kytkeminen päälle

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

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

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

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

Uunin toimintatavan valitsin

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

Valitsinta voi kiertää sekä myötä- että vastapäivään.
Asennossa **0** voit painaa sen sisään.

Toimintatavat

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

Näyttö

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

Kiertovalitsin < >

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

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

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

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen painalluksen merkkiäänellä.
Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä, valitsemalla asetuksen *P S* toimintatilaksi *S 0* (ks. kappale Asetukset).

Tutustuminen tuotteeseen

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

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

Hipaisupainike	Toiminto
☰	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin asetukset, kun toimintatavan valitsin on asennossa **0** tai asennossa Valaistus 🔆.
OK	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja ja tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia.
🕘	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin erilaisia ajan asetustoimintoja (Hälytyskello/Kesto/päättymisaika).

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
🔔	Hälytyskello
	Kesto
	Päättymisaika
🕘	Kellonaika
🌡	Lämpötila
P	Asetus
S	Asetuksen tila
LOC	Käytön estävä lukitus
MES	Messuasetus
CANC	Sähkökatko

Varusteet

Luettelon laitteista, joita tämä asiakirja koskee, löydät takasivulta.

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Uunin mukana toimitetaan kohdassa Toimituksen osat mainitut varusteet.

Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

Arvokilpi

Arvokilpi sijaitsee etulevyn kehyksessä ja näkyy, kun uunin luukku on auki. Arvokilvestä löydät laitteen mallitunnisteen ja sarjanumeron sekä sähköliitäntätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitäntäteho).

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

Toimituksen osat

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

Erikseen ostettavat varusteet

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

Mielen verkkokauppaan pääset skannaamalla seuraavan QR-koodin:

Peltien kannattimet

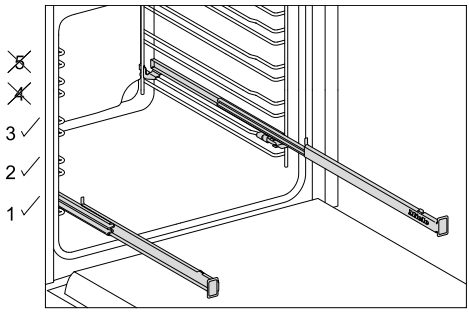
Uunitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintasot 5 1 varusteiden uuniin työntämistä varten.

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

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

Kannattimet voidaan irrottaa.

FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C



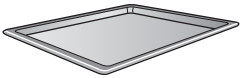
Voit käyttää FlexiClip-teleskooppikannattimia vain kannatintasoilla 1, 2 ja 3.

Jokainen kannatintaso koostuu kahdesta kaksirimaisesta kannattimesta. FlexiClip-teleskooppikannattimet asennetaan kannattimien ylempien rimojen päälle.

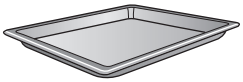
FlexiClip-teleskooppikannattimet kestävät enintään 15 kg painon.

Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

Leivinpelti HBB 71
(rajoitin keskellä):



Yleispelti HUBB 71
(rajoitin keskellä):

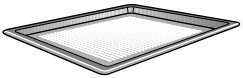


Uuniritilä HBBR 71
(rajoitin keskellä):



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

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



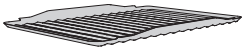
Gourmet-leivin ja AirFry-pellin hieno rei'itys mahdollistaa täydellisen kypsennyksen:

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

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

Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Pyöreät paistovuoat HBF 27-1 ja HBFP 27-1



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

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

Paistokivi HBS 70



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

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

**Gourmet-yleispannu HUB
Yleispannun kansi HBD**

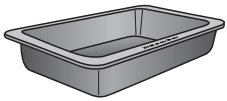
Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta

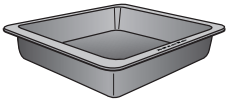
tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

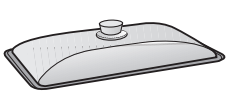
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm	**Syvyys: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*

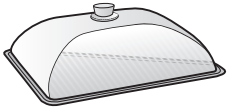




HBD 60-22

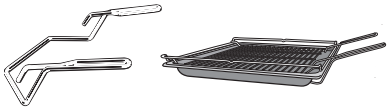


HBD 60-35



*sopii induktiokeittotasoille

Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsittelyyn.

Katalyyttisella emalilla pinnoitetut varusteet

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

- **Sivuseinät**
  Sivuseinät asennetaan kannattimien taakse suojaamaan uunitilan sivuseiniä likaantumiselta.
- **Takaseinä**
  Tilaa uusi takaseinä varaosaksi, jos uunisi takaseinän katalyyttinen emalipinta ei asiattoman käsittelyn tai voimakkaan likaantumisen vuoksi enää toimi.

Ilmoita uunin mallitunniste tilauksen yhteydessä.

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

Käytön estävä lukitus

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin käynnistyy automaattisesti aina kun kytket uunin päälle. Jäähdytyspuhallin sekoittaa uunitilan kuumaan ilmaan viileämpää huoneilmaa, jolloin ilma ehtii jäähtyä ennen kuin se pääsee ulos uuniluukun ja ohjaustaulun välisestä ilmanpoistoaukosta.
Kun kypsennystoiminto päättyy, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua.

Turvakatkaisu

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

Uuniluukun jäähdytys

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

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

Kellonajan asettaminen ensi kertaa

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.
Uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.



12:00 palaa ja 🕘 vilkkuu näytössä.

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

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

Tehdasasetuksena käytössä on 24 tunnin kello.

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

Kellonaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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

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

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

Uunin ensimmäinen kuumennus

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

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

- Poista mahdolliset tarrat ja suojamuovit uunista ja varusteista.
- Puhdista uunitila ennen lämmitystä kostealla liinalla mahdollisesta pölystä ja pakkausmateriaalien jäämistä.
- Kiinnitä FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytettävissä) peltien kannattimiin ja työnnä kaikki pellit sekä ritilä uuniin.
- Valitse toimintatapa Booster.

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näyttöön.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

- Valitse korkein mahdollinen lämpötila (250 °C).
- Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.
- Kierrä toimintatavan valitsin kuumennuksen jälkeen asentoon **0**.

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne käsin.
- 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

Asetus	Tila	
P1 **Kellonaika Näyttö**	S0*	Pois päältä Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa.
	S1	Päällä Kellonaika näkyy näytössä aina. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
	S2	Virta pois yöaikaan Kellonaika näkyy vain klo 5–23. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
P2 **Kellonaika Ajan näyttötapa**	24*	24 tunnin kello
	12	12 tunnin kello
P3 **Kellonaika**		Aseta, 🕘 vilkkuu
P4 **Äänenvoimakkuus Merkkiäänet**	S0	Pois päältä
	S1*	Melodiat (1–7, 4*)
	S2	Solo-Ton (1–14, 8*)
P5 **Äänenvoimakkuus Painikeääni**	S0	Pois päältä
	S4*	Päällä: S1–S7
P6 **Lämpötila Yksiköt**	°C*	Celsiusasteet
	°F	Fahrenheitasteet

* Tehdasasetus

Asetukset

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

* Tehdasasetus

Asetusten muuttaminen

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

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

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

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

- Kosketa hipaisupainiketta ≡.



Valittavissa olevien asetusten luettelo ilmestyy näyttöön.

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



Asetettava toiminto ja sen nykyinen toimintatila *S*, esim. *0*, tulevat näkyviin.

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

Kun haluat muuttaa tilaa *S*:

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

Valitsemasi tila tallentuu ja asetus *P* tulee taas näkyviin.

Jos haluat muuttaa vielä muita asetuksia, jatka samalla tavalla.

- Kosketa lopuksi hipaisupainiketta ≡.

Toimintatavat

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

Uunin helppo käyttö

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

Suosituslämpötila tulee näkyviin ja vilkkuu.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa kiertovalitsimella < >.

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

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

Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

- Kierrä toimintatavan valitsin uuden toimintatavan kohdalle.

Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Kesto
- Päättymisaika

Lämpötilan muuttaminen

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

- Valitse haluamasi lämpötila kiertovalitsimella < >.

Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

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 kohotusaineen teho heiketä.

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

Olet laittanut valmistettavan tuotteen uuniin ja valinnut toimintatavan ja lämpötilan.

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

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

automaattisesti pois päältä. Enimmäiskestoaika, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.

- Päättymisaika
  Aseta kellonaika, jolloin haluat kypsennystoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä.

Kypsennystoiminnon käynnistäminen heti ja päättäminen automaattisesti

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

■ Kosketa hipaisupainiketta .

, ja tulevat näkyviin.
vilkkuu.

■ Jos haluat asettaa keston, vahvista valitsemalla *OK*.

vilkkuu.

■ Aseta haluamasi aika kiertovalitsimella < >.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

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

■ Kosketa hipaisupainiketta .

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

Jos haluat asettaa keston sijaan kypsennystoiminnon päättymisajan, valitse .

Kypsennystoiminnon siirtäminen myöhemmäksi

Jos haluat aloittaa ja päättää kypsennystoiminnon myöhemmin automaattisesti, aseta molemmat ajat (Kesto **ja** päättymisaika).

■ Aseta ensin **kesto**:
Kosketa hipaisupainiketta .

vilkkuu. ja palavat.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

0:00 tulee näkyviin ja vilkkuu.

■ Aseta haluamasi kesto kiertovalitsimella < >.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

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

■ Aseta nyt **päättymisaika**:
Valitse kiertovalitsimella < >.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

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

■ Aseta haluamasi päättymisaika kiertovalitsimella < >.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

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

■ Kosketa hipaisupainiketta .

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

Asetettujen kestoaikojen muuttaminen

■ Kosketa hipaisupainiketta ◴.

Asettamasi kesto tulee näkyviin ja ◴ vilkkuu. 🔔 ja ◴ palavat.

■ Jos haluat muuttaa **kestoa**, valitse *OK*.

■ Jos haluat muuttaa **päättymisaikaa**, kierrä kiertovalitsinta < > oikealle, kunnes symboli ◴ alkaa vilkkua. Vahvista valitsemalla *OK*.

Asettamasi aika tulee näkyviin ja vastaava symboli palaa.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

Asettamasi aika tulee näkyviin ja vastaava symboli vilkkuu.

■ Muuta asetettua aikaa kiertovalitsimella < >.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

■ Kosketa hipaisupainiketta ◴.

Aika on nyt muutettu.

Sähkökatkon sattuessa kaikki asetetut ajat poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoaikojen poistaminen

■ Kosketa hipaisupainiketta ◴.

Asettamasi kesto tulee näkyviin ja ◴ vilkkuu. 🔔 ja ◴ palavat.

■ Jos haluat poistaa **keston**, valitse *OK*.

■ Jos haluat poistaa **päättymisajan**, kierrä kiertovalitsinta < > oikealle, kunnes symboli ◴ alkaa vilkkua. Vahvista valitsemalla *OK*.

Asettamasi aika tulee näkyviin ja vastaava symboli palaa.

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

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

■ Kosketa hipaisupainiketta ◴.

Aika on nyt poistettu.

Jos poistat kestoajan ◴, myös vastaava päättymisaika ◴ poistuu ja kypsennystoiminto jatkuu.

Jos poistat päättymisajan ◴, kypsennystoiminto käynnistyy ja jatkuu asettamasi kestoajan.

Uunin esilämmitys

Toimintatavalla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

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

- Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fileetä toimintatavalla Kiertoilma Plus tai Ylä-/alalämpö
- Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla Ylä-/alalämpö

Pikalämmitys

Valitsemalla toimintatavan Booster voit lyhentää esilämmitysvaihetta.

Älä käytä toimintatapaa Booster uunin esilämmitysvaiheen aikana, kun paistat pizzaa tai nopeasti kypsyviä kakkuja tai leivonnaisia (kääretorttupohjia, pikkuleipiä).
Pikalämmitys ruskistaa nämä tuotteet liian nopeasti pinnalta.

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

Hälytyskello

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

Pisin mahdollinen hälytysaika on *59:59* minuuttia:sekuntia.

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

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Hälytyskellon asettaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin kypsennystoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

vilkkuu ja *0:00* tulee näkyviin.

- Aseta kiertovalitsimella < > ajaksi *6:20* minuuttia:sekuntia.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

vilkkuu ja asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse kiertovalitsimella < >.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

vilkkuu ja asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Kierrä kiertovalitsinta < > vasemmalle, kunnes *0:00* tulee näkyviin.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Varusteiden käyttö

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Ritilän käyttö

- Työnnä ritilä aina oikein päin (ei ylös-alaisin) haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.

Paistovuokien käyttö

- Työnnä ritilä aina oikein päin (ei ylös-alaisin) haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.
- Kun käytät paistovuokaa tai vastaavaa, aseta se aina ritilän keskelle.

Leivinpeltien käyttö

- Työnnä leivinpelti, yleispelti ja Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.

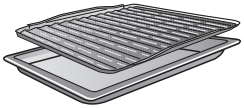
Vinkki: Kun käytät rei'itettyä Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä HBBL 71, kauli taikina ensin työtasolla ja siirrä se sitten pellille.

Ritilän käyttö yleispellin kanssa



- Aseta ritilä yleispellin päälle.
- Työnnä yleispelti haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin. Ritilä menee automaattisesti ylemmän riman päälle.

Grillaus- ja paistopellin käyttö yleispellin kanssa



- Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle.
- Työnnä yleispelti grillaus- ja paistopellin kanssa haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.

Paistokiven käyttö

- Työnnä ritilä aina oikein päin (ei ylös-alaisin) haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.
- Aseta paistokivi ritilälle korkea reuna edellä.
- Kuumenna paistokiveä 30 minuuttia toimintatavalla Ylä-/alalämpö 200–250 °C:n lämpötilassa.

Vinkki: Lisätietoja löydät paistokiven käyttöohjeesta.

Gourmet-yleispannun käyttö

Ylikuumeneminen voi aiheuttaa vaurioita uunitilan pohjaan.

Jos Miele Gourmet -yleispannu HUB 5000/5001 asetetaan kannatintasolle 1, sen pohja tulee liian lähelle uunitilan pohjaa, jolloin uunitilan pohja voi ylikuumentua, mistä voi aiheutua repeämiä tai halkeamia pohjan emaliin.

Älä aseta Miele Gourmet -yleispannua HUB 5000/5001 kannatintasolle 1.

Älä koskaan aseta yleispannua myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen varaan, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi.

Käytä **yleensä kannatintasoa 2** tai kuorruttamiseen kannatintasoa 3 tai 4.

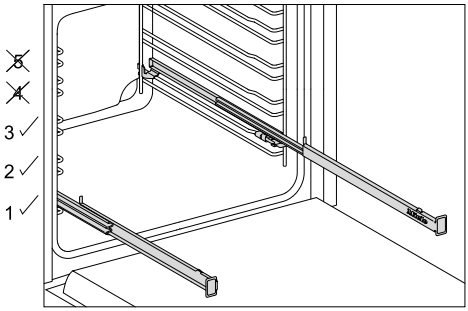
- Työnnä Gourmet-yleispannu aina haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.

Yleispannu ei käyttämäsi kannatintason mukaan välttämättä mahdu uuniin kansineen (jos käytettävissä).

Vinkki: Lisätietoja löydät Gourmet-yleispannun käyttöohjeesta.

FlexiClip-teleskooppikannattimien HFC 70-C asennus ja irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.



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

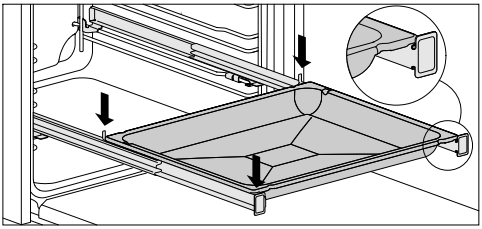
Jokainen kannatintaso koostuu kahdesta kaksirimaisesta kannattimesta. FlexiClip-teleskooppikannattimet asennetaan kannattimien ylempien rimojen päälle.

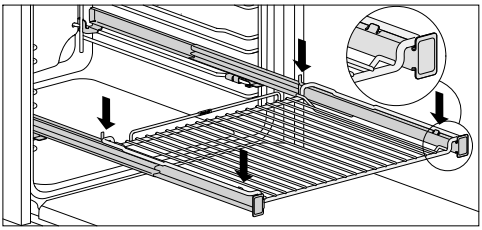
Jotta voit käyttää FlexiClip-teleskooppikannattimia kaikkien kannatintasolla 2 kypsennettäväksi tarkoitettujen ruokien valmistukseen, asenna ne kannatintasolle 1.

Koska FlexiClip-teleskooppikannattimet ripustetaan kannattimien ylemmän riman päälle, etäisyys yläpuoliseen kannatintasoon pienenee. Liian lähekkäin olevat varusteet heikentävät paistotulosta.

Varusteet asettuvat tukevasti etumaisen ja takimmaisen kannatintapin väliin vain, kun FlexiClip-teleskooppikannattimet on työnnetty täysin sisään.

FlexiClip-teleskooppikannattimet kestävät enintään 15 kg painon.





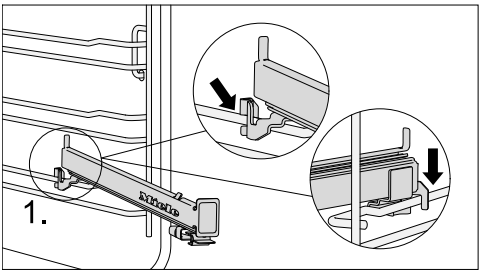
Jottei varuste pääse vahingossa keikahtamaan alas:

- Varmista, että varuste asettuu teleskooppikannattimien etumaisen ja takimmaisen kannatintapin väliin.
- Työnnä ritilä FlexiClip-teleskooppikannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

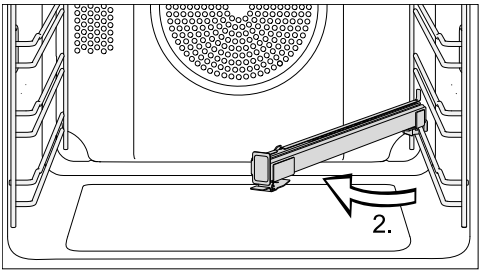
Älä vedä FlexiClip-teleskooppikannattimia avattuun asentoon, kun asennat tai irrotat niitä.

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

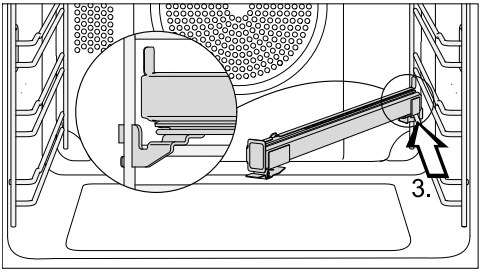
FlexiClip-teleskooppikannattimien asennus



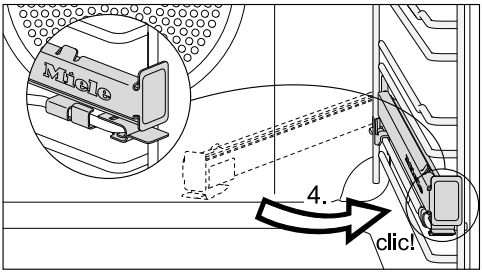
- Aseta teleskooppikannatin edestä kannattimen ylemmän riman päälle (1.).



- Käännä FlexiClip-teleskooppikannatinta uunitilan keskiosaan päin (2.).



- Liu'uta FlexiClip-teleskooppikannatinta kannattimen ylempää rimaa pitkin vinossa asennossa vasteeseen asti kohti uunin takaseinää (3.).

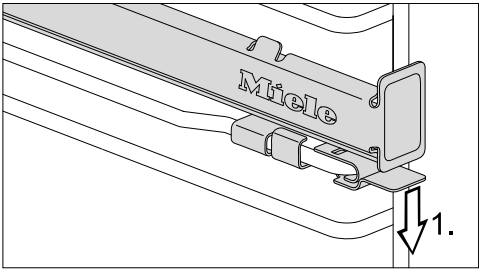


- Käännä FlexiClip-teleskooppikannatin takaisin kannattimen suuntaiseksi ja napsauta se paikalleen ylempään rimaan (4.).

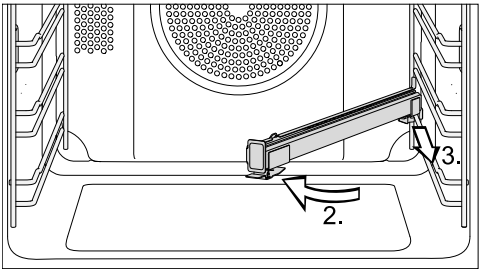
Vinkki: Jos FlexiClip-teleskooppikannattimet jäävät jumiin, vedä niitä kerran voimakkaasti ulospäin.

FlexiClip-teleskooppikannattimien irrotus

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikannatin kokonaan sisään.



- Paina FlexiClip-teleskooppikannattimen kielekettä alaspäin (1.).



- Käännä FlexiClip-teleskooppikannatin uunitilan keskiosaan päin (2.) ja vedä sitä eteenpäin kannattimen ylempää rimaa pitkin (3.).
- Nosta FlexiClip-teleskooppikannatin irti kannattimen rimasta ja ota se pois.

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kestoaika. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- Yleensä voit käyttää ritilää, leivinpeltiä, yleispeltiä ja kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.
- Vältä vaaleita ohutseinämäisiä kiiltävästä materiaalista valmistettuja vuokia, sillä niissä leivonnaiset ruskistuvat tavallista epätasaisemmin ja huonommin. Pahimmassa tapauksessa leivonnainen jää raa'aksi.
- Leipävuoat ja muut pitkänmalliset vuoat kannattaa asettaa uunitilaan poikittain, niin lämpö pääsee jakautumaan mahdollisimman tasaisesti ja paistotuloksesta tulee tasainen.
- Aseta paistovuoat aina ritilälle.
- Paista marjapiirakat ja hedelmätäytteiset leivonnaiset yleispellillä, niin uunitilan pohja pysyy puhtaampana.

Leivinpaperin käyttö

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

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeammassa lämpötilassa kestoaika 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

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

Vinkkejä

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

Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua ritilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileetä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista 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 pekoniviipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.
- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

■ Valitse yleensä alin annettu lämpötila. Korkeimmissa lämpötiloissa liha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsy.

■ Kun käytät toimintatapaa Kiertoilma Plus, valitse n. 20 °C alempi lämpötila kuin käyttäessäsi toimintatapaa Ylä-/alalämpö.

■ Valitse yli 3 kg painaville lihakimpaleille n. 10 °C taulukossa ilmoitettua alempi lämpötila. Paistoaika pitenee tällöin jonkin verran, mutta liha kypsyy tasaisemmin ja kuori jää ohuemmaksi.

■ Kun paistat lihaa ritilällä, valitse 10 °C alempi lämpötila kuin paistaessasi kannellisessa astiassa.

Keston valinta

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

■ Laske tarvittava paistoaika kertomalla paistin paksuus (korkeus) senttimetreinä sillä aikamäärällä, jonka kyseinen lihalaji tarvitsee senttimetriä kohti:

- Naudanliha/riista: 15–18 min/cm
- Sianliha/vasikanliha/lampaanliha: 12–15 min/cm
- Paahtopaisti/filee: 8–10 min/cm

■ Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.

Vinkkejä

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

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

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

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Grillaus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

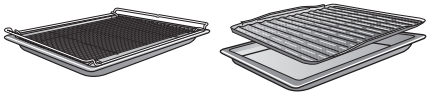
Jos grillaat uuniluukku auki, kuuma ilma ei kulje tällöin jäähdytyspuhaltimen läpi. Uunin ohjaustaulu tulee tällöin erittäin kuumaksi.

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

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

Älä käytä leivinpeltiä.



Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

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

Kannatintason valinta

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

Keston valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyysasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.

- **verinen/rosé**
  Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
- **medium**
  Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
- **kypsä**
  Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

Grilli laaja -toiminnon käyttö

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

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

Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

- Valitse Sulatus.
- Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.

⚠ Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.
Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.
Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.
Älä käytä sulatusvettä.
Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Vinkkejä

- Ota pakaste pois pakkauksestaan ja anna sen sulaa yleispellillä tai erillisessä kulhossa.
- Käytä lintujen sulatukseen yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Näin sulatettava tuote ei seiso 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.

Matalalämpökypsennys

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

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

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

Lihan syyt avautuvat uunissa. Lihaneste alkaa kiertää lihan sisällä ja jakautuu tasaisesti lihaan aina sen ulkokerroksiin saakka.
Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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

Valmistuksen 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.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua ritilää.

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

⚠ Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.

- Aseta ruskistamasi liha ritilälle.
- Alenna lämpötila 100 °C:seen.
- Paista liha valmiiksi.

Umpioiminen

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

⚠ Umpinaisiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.
Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan.
Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvisten esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkille.

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

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

Vihannesten umpiointi

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

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

/🕘 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia
/⌛ Jälkikuumennuslämpötila ja -aika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.
Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

Kuivaaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.

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

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

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

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

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää kuivausaikaa.

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

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisaroita, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus.

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritilä kannatintasolle 1 ja aseta lämmitettävät astiat ritilälle. Tarvittaessa voit asettaa astioita myös uunitilan pohjalle ja poistaa peltien kannattimet.
- Valitse Kiertoilma Plus.
- Aseta lämpötilaksi 50–80 °C.

⚠ Palovamman vaara!
Käytä aina patakintaita ottaessasi astioita ulos uunista. Astioiden alapintaan voi kertyä yksittäisiä vesitippoja.

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

- Tällaiset pakasteet voit kypsentää leivinpellillä tai yleispellillä.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.
- Kääntele 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.

Paistotaulukot

Kakkutaikina

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannatinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C), kesto, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Eco-Kiertoilma

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

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

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

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

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

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

Hyvä tietää

Murotaikina

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), kesto, Kiertoilma Plus, Eco-Kiertoilma, Ylä-/alalämpö, Tehopaisto

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

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

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

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

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

Hiivataikina

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), kesto, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö

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

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

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

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

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

Hyvä tietää

Rahka-öljy-taikina

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), aika, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö

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

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

Sokerikakkutaikina

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannatinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C), kesto, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Eco-Kiertoilma

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

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

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

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

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

▭ toimintatapa, 🌡 lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕘 aika, 🌀 Kiertoilma Plus

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

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

Hyvä tietää

Suolaiset piirakat ja paistokset

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), kesto, Ylä-/alalämpö, Tehopaisto, Kiertoilma Plus, Eco-Kiertoilma, Grilli laaja, Kiertoilmagrilli

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

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

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

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

Naudanliha

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

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

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

1 Käytä ritilää ja yleispeltiä.

2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vasikanliha

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

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

[1] Käytä ritilää ja yleispeltiä.

[2] Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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

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

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

[7] Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyysasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Porsaanliha

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso, kesto, sisälämpötila, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Eco-Kiertoilma, Grilli laaja

1 Käytä ritilää ja yleispeltiä.

2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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

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

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

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

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

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

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

Lammas, riista

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso, aika, sisälämpötila, Ylä-/alalämpö

[1] Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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

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

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

[6] Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyysasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Linnut, kala

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso, aika, sisälämpötila, Kiertoilma Plus, Kiertoilmagrilli, Ylä-/alalämpö, Eco-Kiertoilma

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

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

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

[4] Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.

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

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

[7] Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyysasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

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

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Uunin etupinta ei esimerkiksi kestä tavallista uuninpuhdistusainetta tai kalkinpoistoaineita.
Kaikki pinnat naarmuuntuvat herkästi. Lasipintojen naarmuuntuminen saattaa pahimmassa tapauksessa rikkoa lasin.
Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä seuraavia puhdistusaineita tai -välineitä:

- 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 mattapintojen puhdistukseen
- keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita
- hankaavia kovia sieniä tai harjoja (kuten patasieniä tai käytettyjä pesusieniä, joissa voi olla vielä hankausainejäämiä)
- ihmesieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia (kuten metallisia lastoja)
- teräsvillaa
- teräshankaussieniä mattapintojen ja FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistukseen
- uuninpuhdistusaineita
  Poikkeus: käyttö sallittu PerfectClean-pintojen puhdistukseen
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä

Uunin varusteet eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Varusteiden irrotus tai ottaminen ulos uunista

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

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

Lian irrotus uuninpuhdistusaineella

Jos uuninpuhdistussuihketta pääsee uunin välitilaan ja aukkoihin, se muodostaa uunin seuraavilla käyttökerroilla voimakasta hajua.
Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.
Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistumisominaisuuksia.
Irrota siksi katalyyttisella emalilla pinnoitetut osat uunista ennen kuin suihkutat uuninpuhdistusainetta uunitilaan.

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

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

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

Etupinnan puhdistus

- Puhdista etupinta puhtaalla pehmeällä sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
- Kuivaa lopuksi etupinta kuivalla, pehmeällä pyyhkeellä.

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

Uunitila

Uunitilan seinien, pohjan ja katon puhdistus käsin

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

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

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

Tarttumattomuusominaisuuksien heikkenemisen vaara.
Pesuaine- ja ruokajäämät voivat heikentää PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuuksia.
Poista aina kaikki ruokajäämät PerfectClean-pinnoilta.

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

Uunitilan tiivisteen puhdistus

Uunitilan etureunan ympärillä on luukkua vasten tuleva silikoninen tiiviste.

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.

- Puhdista tiiviste siksi mieluiten uunin jokaisen käyttökerran jälkeen.

Katalyyttisella emalilla pinnoitettu takaseinä

Likaisuuden mukaan voit puhdistaa takaseinän joko käsin tai katalyyttisesti.

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

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistumisominaisuuksia.
Irrota siksi katalyyttisella emalilla pinnoitetut osat uunista ennen kuin suihkutat uuninpuhdistusainetta uunitilaan.

Takaseinän irrotus ja asennus

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

⚠ Puhaltimen siipipyörä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
Varo, ettet loukkaa sormiasi puhaltimen siipipyörään.
Irrota uuni sähköverkosta ennen takaseinän irrottamista.
Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota laitteen sulake sulaketaulusta.
Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.

Edellytykset: Uuni on irrotettu sähköverkosta.
Peltien kannattimet on irrotettu.

Tarvittava työkalu:
Torx T20 -ruuvitaltta

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

Nyt voit puhdistaa sen.

- Asenna uunitilan takaseinä puhdistuksen jälkeen huolellisesti takaisin paikalleen.

Varmista, että aukot tulevat kappaleen Kalusteuunisi kuvassa näkyviin kohtiin.

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

Nyt voit taas käyttää uunia.

Uunin takaseinän puhdistus käsin

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

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

Suorita uunin takaseinän käsin puhdistus seuraavasti:

1. Irrota luukku
2. Ota varusteet ulos
3. Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet
4. Irrota uunitilan takaseinä

- Puhdista takaseinä käsin lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.
- Huuhtele takaseinä huolellisesti.
- Anna takaseinän kuivua ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

Uunin takaseinän puhdistus katalyyttisesti

Öljy- ja rasvatahrat puhdistuvat katalyyttisiltä emalipinnoilta korkeissa lämpötiloissa itsestään.

Edellytys: Uunin luukku on paikallaan.

Suorita uunin takaseinän katalyyttinen puhdistus seuraavasti:

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

- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus ja 250 °C.
- Lämmitä uunitilaa tyhjänä vähintään tunnin ajan.

Tarvittava aika määräytyy likaisuuden mukaan.

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

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

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

Peltien kannattimet

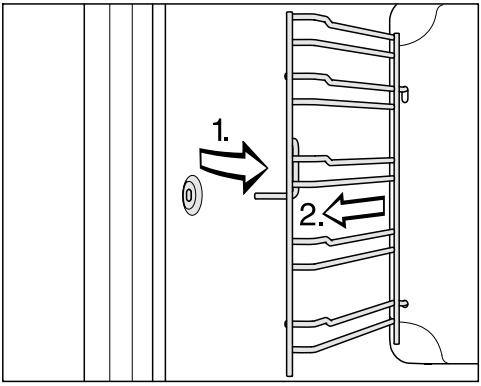
Kannattimien puhdistus käy kätevimmin, kun irrotat ne ensin.

Peltien kannattimien irrotus ja asennus

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

Voit irrottaa FlexiClip-teleskooppikannattimet myös ensin erikseen.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.



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

Peltien kannattimien puhdistus

Marjoista tai hedelmistä valunut mehu voi aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia. Tällaiset tahrat eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään uunin käyttöominaisuuksiin.
Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja. Käytä vain edellä kuvattuja aineita ja välineitä.

Edellytys: Peltien kannattimet on irrotettu.

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

FlexiClip-teleskooppikannattimet

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

FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

Marjoista tai hedelmistä valunut mehu voi aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia. Tällaiset tahrat eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään uunin käyttöominaisuuksiin.
Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja. Käytä vain edellä kuvattuja aineita ja välineitä.

Edellytys: FlexiClip-teleskooppikannattimet on irrotettu.

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

Konepesussa FlexiClip-teleskooppikannattimien erikoisrasva huuhtoutuu pois, mikä heikentää kiskojen liikkuvuutta.
Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikannattimia astianpesukoneessa.

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

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

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

Ritilä

Ritilän puhdistus käy kätevimmin, kun otat sen ulos uunitilasta.

Ritilän puhdistus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

Marjoista tai hedelmistä valunut mehu voi aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia. Tällaiset tahrat eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään uunin käyttöominaisuuksiin.
Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja. Käytä vain edellä kuvattuja aineita ja välineitä.

Edellytys: Ritilä on otettu pois uunitilasta.

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

Leivinpellit ja paistovuoat

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

PerfectClean-pinnoitettujen leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus

Edellytys: Leivinpellit ja paistovuoat on otettu pois uunitilasta.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

PerfectClean-pintojen vaurioitumisen vaara.
PerfectClean-käsitellyt pinnat voivat vaurioitua asianpesukoneessa.
Älä siksi **koskaan** pese PerfectClean-käsiteltyjä osia astianpesukoneessa.

Tarttumattomuusominaisuuksien heikkenemisen vaara.
Pesuaine- ja ruokajäämät voivat heikentää PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuuksia.
Poista aina kaikki ruokajäämät PerfectClean-pinnoilta.

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

Paistokivi

Paistokiven puhdistus käy kätevimmin, kun otat sen ulos uunitilasta.

Paistokiven ja leipälapion puhdistus

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

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

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

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

Edellytys: Paistokivi on otettu pois uunitilasta.

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

Vinkkejä

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

Gourmet-yleispannu ja kansi

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

Gourmet-yleispannun puhdistus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

Hankaavat tai syövyttävät puhdistusaineet, kuten grillin- ja uuninpesuaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaine, hankaushiekka, hankaussienet tai terävät esineet voivat vaurioittaa pannun tarttumatonta pintaa.
Käytä yleispannun puhdistukseen vain kuumaa astianpesuainevettä ja pehmeää harjaa tai pehmeää sientä. Itsepintaisen lian saat poistettua liottamalla pannua astianpesuainevedessä.

Edellytys: Gourmet-yleispannu on otettu pois uunitilasta.

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

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

Luukku

Luukku painaa n. 9 kg.

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

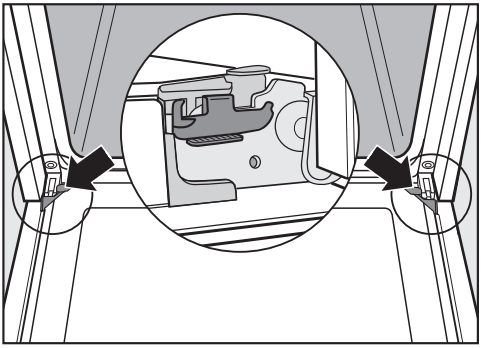
Lisäksi uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä.

Kun haluat puhdistaa luukun lasilevyt, toimi seuraavasti:

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

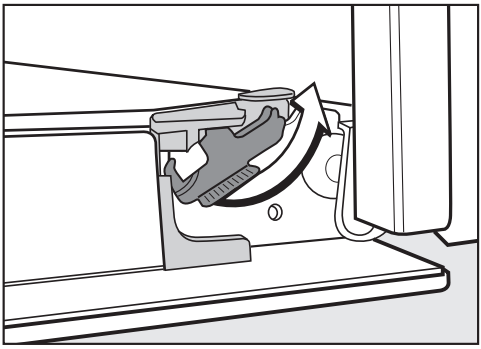
Luukun irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa itsesi kuumiin pintoihin.
Anna uunin jäähtyä ennen luukun irrottamista.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.
Ennen kuin voit irrottaa uuniluukun kannattimiltaan, sinun on avattava luukun saranoiden lukitus.

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteeseen saakka.

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.
Älä koskaan vedä luukkua vaakasuorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään uunia vasten.
Älä koskaan pidä kiinni luukun kahvasta, kun vedät luukkua pois pidikkeistään, sillä kahva voi mennä rikki.

- Sulje luukku vasteeseen asti.

Luukku painaa n. 9 kg.



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

Uuniluukun purkaminen osiin

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

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofiilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

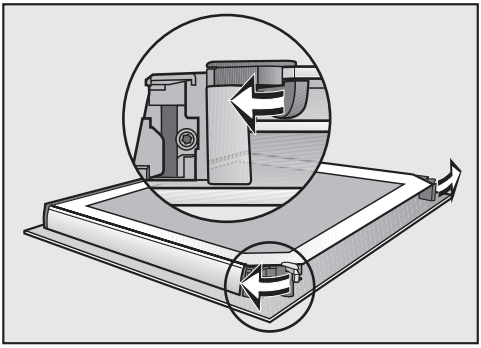
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

⚠ Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

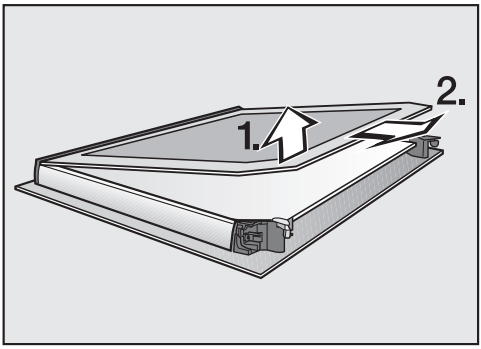
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

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

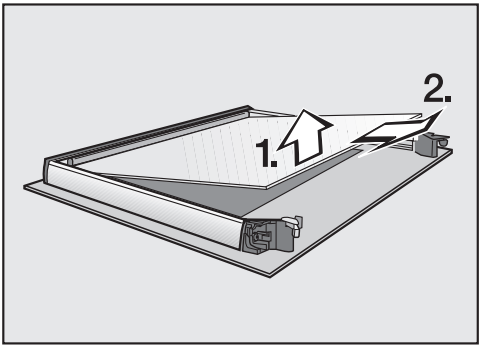


■ Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

Irrota luukun sisin lasi:



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

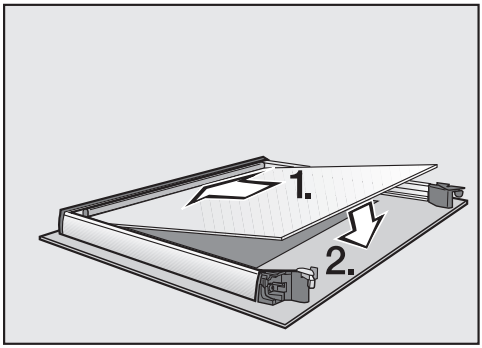


■ Nosta luukun keskimmäistä lasia **varovasti** ja vedä se ulos.

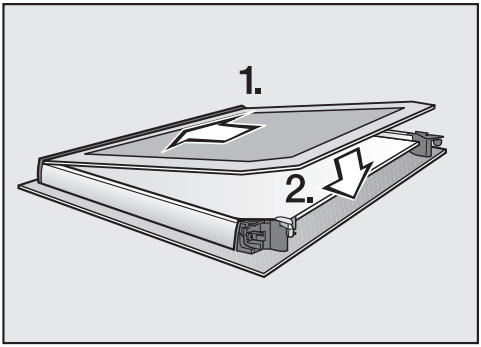
■ Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.

■ Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

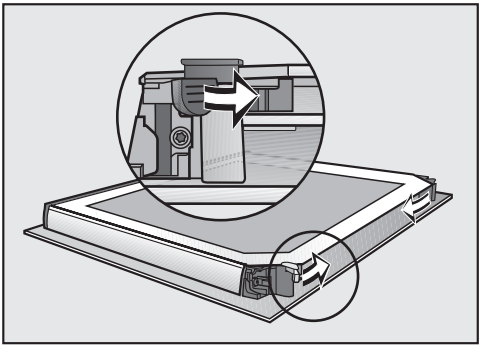
Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:



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



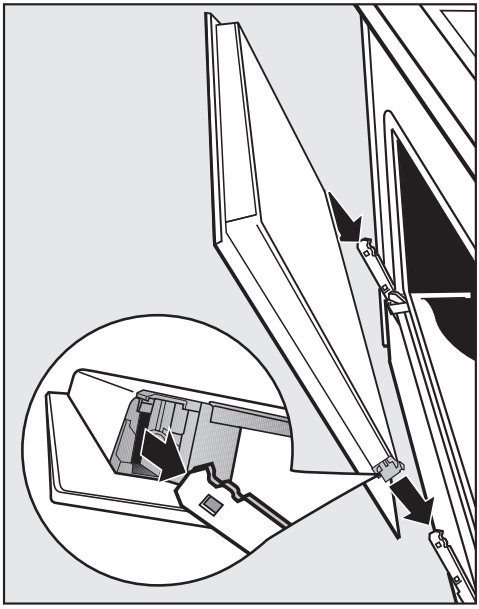
■ Työnnä uuniluukun sisin lasilevy paikalleen matta painatuspuoli alaspäin muovitiivisteeseen ja aseta se lukitusten väliin.



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä sisäänpäin.

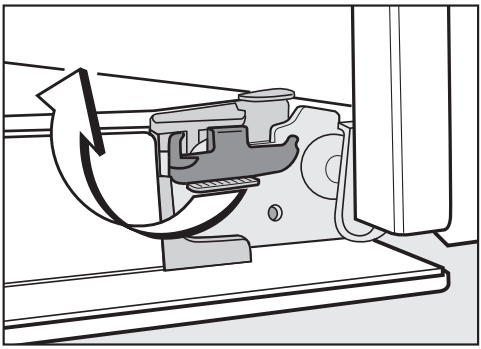
Luukku on nyt valmis.

Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

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



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteeseen saakka vaaka-asentoon.

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

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

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

Näkyviin tulevat ohjeet

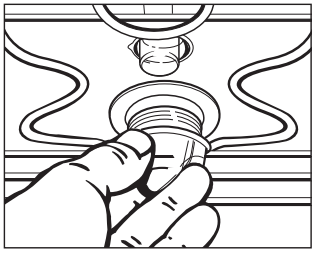
Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö on pimeänä.	Asetuksen *P1* toimintatilan mukaan kellonaika ei näy ja näyttö on pimeänä, kun uunin virta on pois päältä. ■ Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä aina, valitse asetuksen *P1* toimintatilaksi *S1* (ks. kappale Asetukset).
	Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele-huolto paikalle.
Kellonaika ei ole oikein tai *CANC* tulee näyttöön.	Huoneistossa on ollut sähkökatko. ■ Anna kellonaika uudelleen (ks. kappale Asetukset). Myös kypsennystoimintojen ajat on annettava uudelleen.
Näyttöruutuun ilmestyy yhtäkkiä *0:00* ja samanaikaisesti symboli vilkkuu. Lisäksi laitteesta voi kuulua merkkiääni.	Uunin ylikuumenemissuoja on kytkeytynyt päälle, kun uuni on ollut päällä epätavallisen pitkän ajan yhtäjaksoisesti. ■ Kierrä toimintatavan valitsin asentoon **0**. Uuni on tämän jälkeen taas käyttövalmis.
Näytössä näkyy *F XX*.	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

Odottamaton käyttäytyminen

Ongelma	Syy ja toimenpide
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	Merkkiääni on otettu pois käytöstä. ■ Ota merkkiääni käyttöön (ks. kappale Asetukset).

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

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

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

Tulos ei tyydytä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.
	Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän 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 käyttämääsi uunin toimintatapaan. ■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäviksi toimintatavan Ylä-/alalämpö kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia.

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

Epätavallisia ääniä

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

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

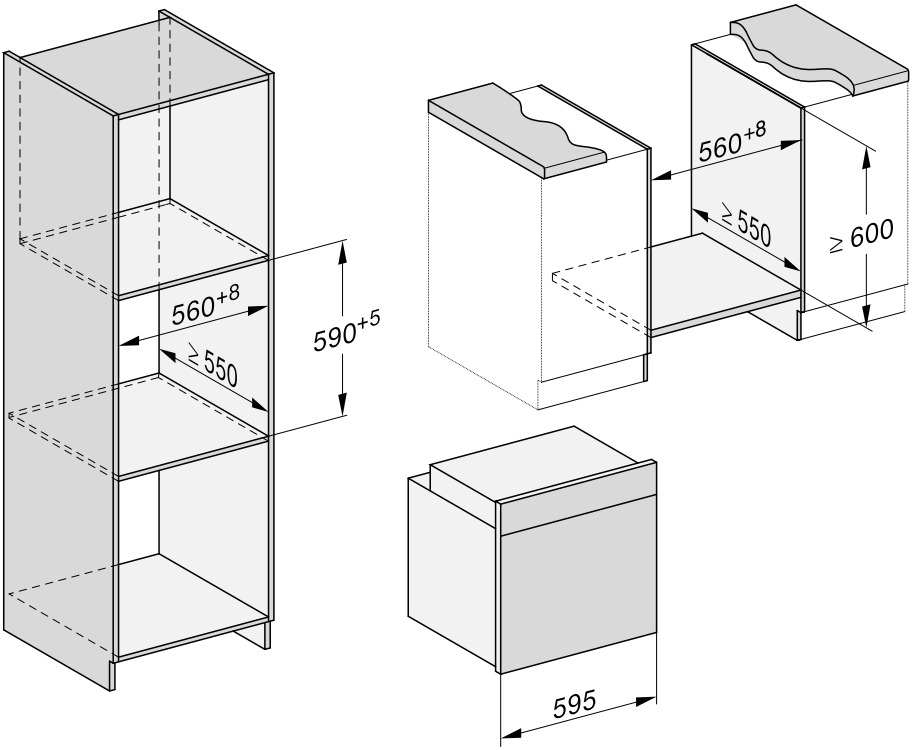
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

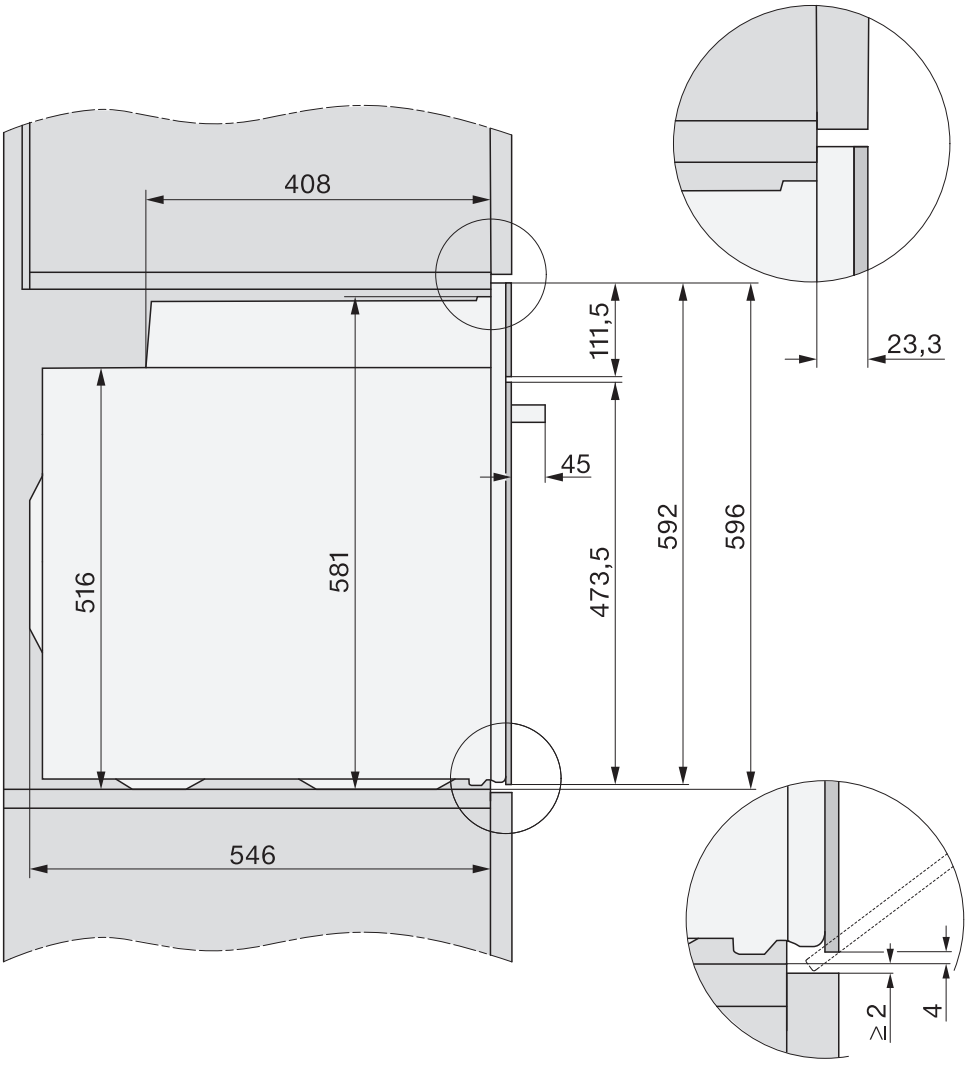
Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

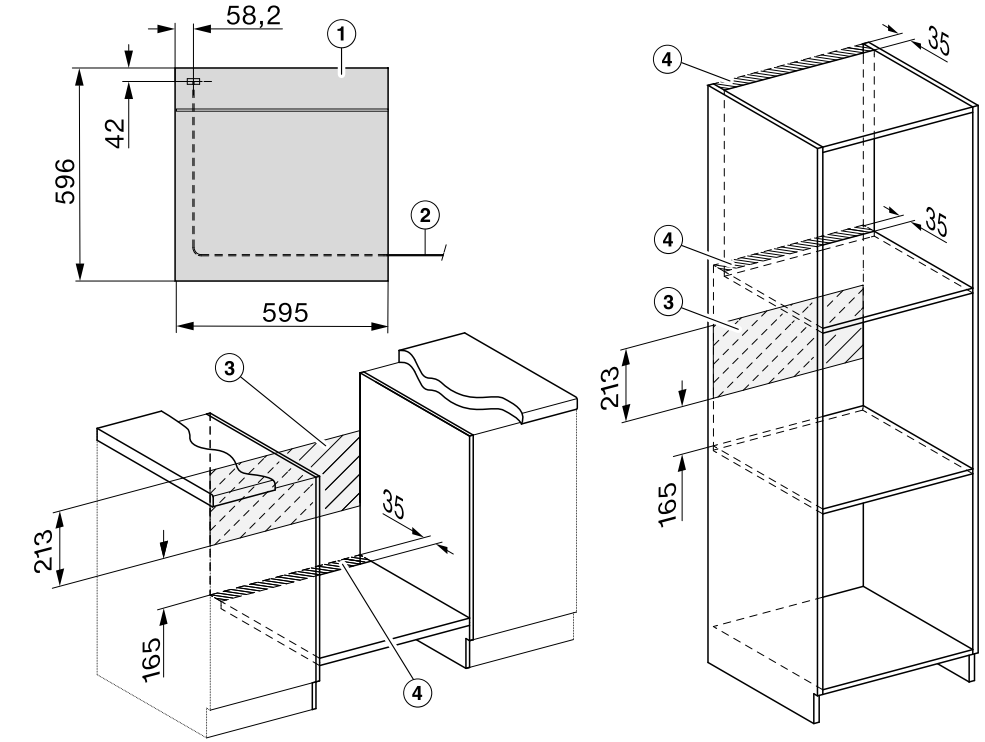


Asennus

Näkymä sivulta H 24xx



Liitännät ja ilmankierto



① Näkymä edestä

② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 1 500 mm

③ Ei liitäntöjä tälle alueelle

④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm^2

Asennus

Uunin asennus

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

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

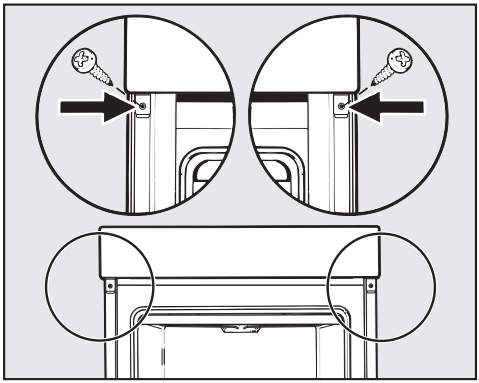
Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:
Varmista, ettei välipohja, jonka varaan uuni asennetaan, ota kiinni takana olevaan seinään.
Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

- Liitä uuni sähköverkkoon.

Uunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat uunia luukun kahvasta.
Kanna ja nosta laitetta sen ulkovaipassa olevista kahvoista.

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

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



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

Sähköliitäntä

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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

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

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

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

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

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

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

Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien 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.

Kalusteuuni

Kalusteuuni on varustettu 3-johtimisella liitäntäjohdolla, jossa on sukopistotulppa. Sen voi liittää suoraan 50 Hz, 230 V vaihtovirtaan.

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

Enimmäisliitäntätehon näet arvokilvestä.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

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

toimintatapa, lämpötila, 5 1 kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannatinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C), kesto, Kiertoilma Plus, Ylä-/alalämpö, Eco-Kiertoilma, Grilli laaja

1 Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.

2 Käytä mattapintaista, tummaa irtopohjavuokaa.
Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.

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

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

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

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

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

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

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

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

Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

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

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

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

Tekniset tiedot

Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö pois	enint. 0,3 W
Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö päällä	enint. 0,8 W
Aika, jonka kuluttua automaattisesti pois päältä -tilaan	20 min

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

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

Miele

H 2455 B, H 2456 B, H 2457 B

fi-FI

M.-Nr. 12 873 520 / 01 / 002