

## Käyttö- ja asennusohje Kalusteuuni



Lue  **ehdottomasti**  käyttö- ja asennusohje ennen laitteen asennusta, liitännöjen tekemistä ja käyttöönottoa.  
Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoontumisen.

# Sisältö

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....   | 5  |
| <b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....   | 14 |
| <b>Laitteen osat</b> .....  | 15 |
| Uuni .....  | 15 |
| <b>Kalusteunun käyttövalitsimet</b> .....   | 16 |
| Uunin toimintatavan valitsin .....  | 17 |
| Lämpötilanvalitsin  .....    | 17 |
| Liesikello.....   | 17 |
| Näyttö.....   | 17 |
| Hipaisupainikkeet .....   | 17 |
| <b>Varusteet</b> .....  | 18 |
| Arvokilpi.....  | 18 |
| Pakkauksen sisältö.....   | 18 |
| Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet .....   | 18 |
| Turvatoiminnot.....   | 24 |
| PerfectClean-pinnoitetut pinnat .....   | 25 |
| <b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....  | 26 |
| Ennen käyttöönottoa .....   | 26 |
| Uunin ensimmäinen kuumennus .....   | 27 |
| <b>Uunin toimintatavat</b> .....  | 28 |
| <b>Energiansäästövinkejä</b> .....  | 29 |
| <b>Käyttö</b> .....   | 30 |
| Uunin helppo käyttö .....   | 30 |
| Uunin esilämmitys .....   | 30 |
| <b>Liesikello</b> .....   | 31 |
| Näyttö .....  | 31 |
| Näytön symbolit .....   | 31 |
| Hipaisupainikkeet .....   | 31 |
| Näin asetat ajat.....   | 32 |
| Aikojen näyttö.....   | 32 |
| Kun valittu aika on kulunut .....   | 32 |
| Hälytyskellon  käyttö..... | 33 |
| Hälytyskellon asettaminen.....  | 33 |
| Hälytysajan muuttaminen .....   | 34 |
| Hälytysajan poistaminen .....   | 34 |

|   |    |
|---|----|
| Valmistustoiminnon kytkeminen automaattisesti päälle ja pois päältä ..... | 35 |
| Kestoajan asettaminen .....   | 35 |
| Kun kestoaja on kulunut: .....  | 36 |
| Kestoajan ja päättymisajan asetus .....                                   | 36 |
| Kestoajan muuttaminen.....  | 37 |
| Kestoajan poistaminen .....   | 37 |
| Päättymisajan poistaminen .....   | 38 |
| Kellonajan muuttaminen .....  | 38 |
| Asetusten muuttaminen .....   | 39 |
| Asetukset.....  | 40 |
| <b>Leivonta</b> .....   | 41 |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon .....                                     | 41 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....                            | 41 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                                    | 42 |
| <b>Lihan paistaminen</b> .....  | 43 |
| Neuvoja paistamiseen .....  | 43 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....                            | 43 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                                    | 44 |
| <b>Grillaus</b> .....   | 45 |
| Vinkkejä grillaukseen .....   | 45 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....                            | 45 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                                    | 46 |
| <b>Muita käyttötapoja</b> .....   | 47 |
| Sulatus.....  | 47 |
| Matalalämpökypsennys.....   | 48 |
| Umpioiminen .....   | 49 |
| Kuivattaminen.....  | 51 |
| Pakastetuotteet/Valmisruoat .....   | 52 |
| Astioiden lämmittäminen .....   | 52 |
| <b>Puhdistus ja hoito</b> .....   | 53 |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....                              | 53 |
| Normaalien likaantumien poisto .....                                      | 54 |
| Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja) .....               | 55 |
| FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika.....                        | 55 |
| Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus .....                      | 56 |
| Mauste-, sokeri- yms. tahrojen poisto.....                                | 56 |
| Öljy- ja rasvatahrojen poisto.....  | 56 |
| Luukun purkaminen osiin .....   | 57 |
| Uuniluukun purkaminen osiin .....   | 58 |

# Sisältö

---

|  |    |
|--|----|
| Luukun asentaminen takaisin paikalleen.....                        | 60 |
| Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus..... | 61 |
| Takaseinän irrotus .....   | 61 |
| Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas.....                     | 62 |
| <b>Vianetsintä</b> .....   | 63 |
| <b>Huolto</b> .....  | 66 |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa .....                               | 66 |
| Takuu .....  | 66 |
| <b>Asennus</b> .....   | 67 |
| Sijoitusmitat.....   | 67 |
| Sijoitus komero- tai alakaappiin .....                             | 67 |
| Näkymä sivulta H 22xx.....   | 68 |
| Näkymä sivulta H 25xx, H 27xx, H 28xx .....                        | 69 |
| Liitännät ja ilmankierto .....                                     | 70 |
| Uunin asennus.....   | 71 |
| Sähköliitäntä.....   | 72 |
| <b>Paistotaulukot</b> .....  | 74 |
| Kakkutaikina .....   | 74 |
| Murotaikina.....   | 75 |
| Hiivataikina .....   | 76 |
| Rahka-öljy-taikina.....  | 77 |
| Sokerikakkutaikina .....   | 77 |
| Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....            | 78 |
| Suolaiset piirakat ja paistokset.....                              | 79 |
| Naudanliha .....   | 80 |
| Vasikanliha.....   | 81 |
| Porsaanliha .....  | 82 |
| Lammas, riista .....   | 83 |
| Linnut, kala .....   | 84 |
| <b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....                        | 85 |
| Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia .....                     | 85 |
| Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka .....            | 86 |
| Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste .....                   | 86 |

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

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

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

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

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

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## 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 värinänkestävyys) 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

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

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vaurioitunut uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia käyttöön.
- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.  
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.
- ▶ Uunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitäntä on asianmukaisesti maadoitettu. Maadoitus on ehdottoman välttämätön. Jos olet vähänkin epävarma maadoituksen toimivuudesta, pyydä sähköasentajaa tarkistamaan se.
- ▶ Käyttämäsi sähköliitännän tietojen (sähköverkon taajuus ja jännite) on vastattava uunin arvokilvessä mainittuja tietoja, muuten uuni voi vahingoittua. Varmista yhteensopivuus ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.
- ▶ Älä liitä laitetta sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).
- ▶ Uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Tätä uunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).







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

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## 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.
- ▶ Kuuman uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.
- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvaan öljyssä tai rasvassa, älä poistu uunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke uuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.

- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjaan repeämiä tai halkeamia.  
Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.  
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaussasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma .
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.
- ▶ Kuumuutta kestävämmät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Ilmativiisti 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.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► 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 sähköjohtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

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

► Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus). Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.

► Voit irrottaa katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistusta varten (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Takaseinän irrotus). Asenna takaseinä asianmukaisesti takaisin paikalleen. Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.

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

### Varusteet

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

# Pidä huolta ympäristöstäsi

---

## Pakkauksen hävittäminen

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

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

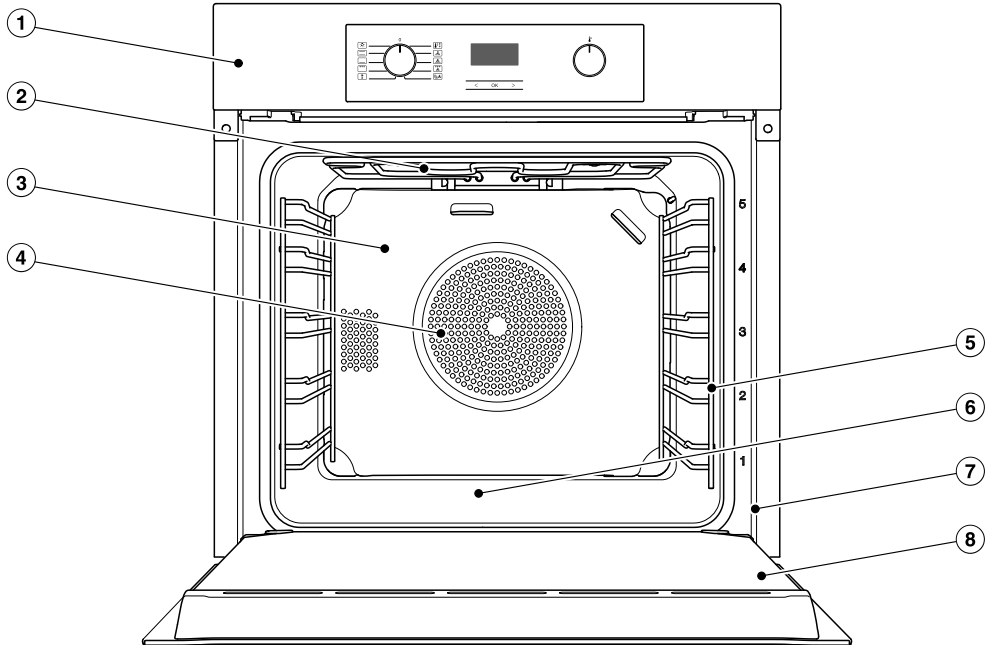
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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



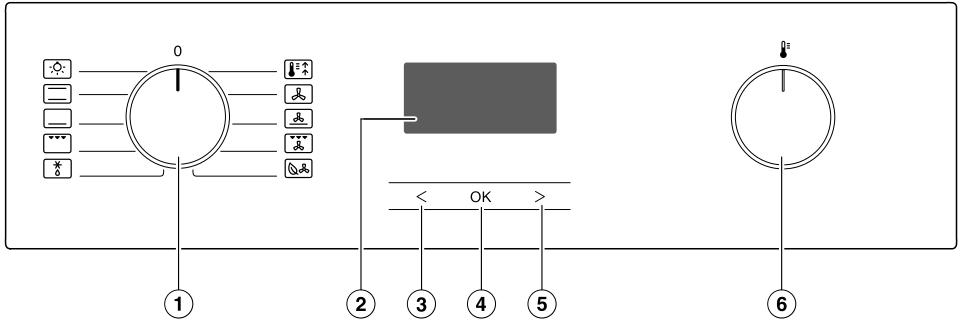
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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

## Uuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Ylälämpö-/grillivastus
- ③ Katalyyttisesti emaloitu takaseinä
- ④ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-  
vastus
- ⑤ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa
- ⑥ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alalämpövastus
- ⑦ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑧ Luukku

# Kalusteunun käyttövalitsimet



- ① Uunin toimintatavan valitsin  
Toimintatavan valintaan
- ② Liesikello  
Kellonajan ja asetusten näyttöön
- ③ Hipaisupainike <  
Aikojen ja asetusten muuttamiseen
- ④ Hipaisupainike OK  
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑤ Hipaisupainike >  
Aikojen ja asetusten muuttamiseen
- ⑥ Lämpötilanvalitsin  
Lämpötilan valintaan




## 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
-  Sulatus
-  Booster
-  Kiertoilma Plus
-  Tehopaisto
-  Kiertoilmagrilli
-  Eco-Kiertoilma

## Lämpötilanvalitsin

Kun valitset jonkin toimintatavan, sen suosituslämpötila ja symboli  tulevat näyttöön. Lämpötilanvalitsimella  voit muuttaa toimintatapojen lämpötilaa 5 asteen askelin.

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

## Liesikello

Liesikelloa käytetään **näytön** ja **hipaisupainikkeiden** **<**, **OK** ja **>** avulla.

### Näyttö

Näytössä näkyy kellonaika tai asetussiasi koskevat tiedot.

Se näkyy vähän himmeämpänä silloin, kun et ole tekemässä asetuksia.

Katso lisätietoja kappaleesta Liesikello.

### Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen painalluksen merkkiäänellä.

Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä, valitsemalla asetuksen **P 4** toimintatilaksi **5 1** (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).

# Varusteet

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen taikasivulla.

## Arvokilpi

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

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

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

## Pakkauksen sisältö

- Käyttö- ja asennusohje uunia varten
- Ruuvit, joilla uuni kiinnitetään sijoituskaappiin
- Erilaisia lisävarusteita

## Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Yleensä uunien mukana toimitetaan kannattimet, yleispelti ja ritilä.


Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

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

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

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

### Kannattimet

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

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

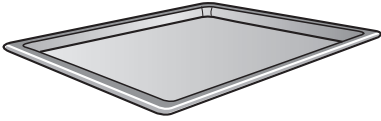
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista.

Varusteet (kuten ritilä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

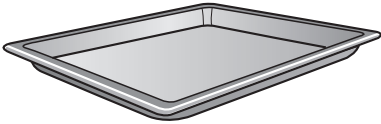
Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus).

## Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

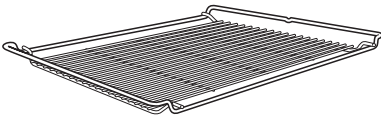
Leivinpelti HBB 71:



Yleispelti HUBB 71:



Ritilä HBBR 71:



Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannattintason kannatinparin rimojen väliin.

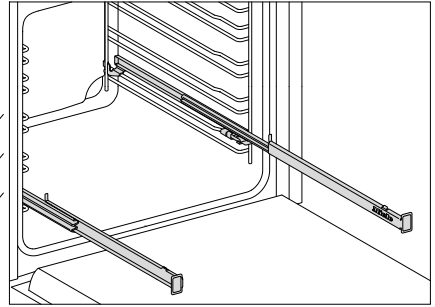
Työnnä ritilä kannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

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



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

## FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C

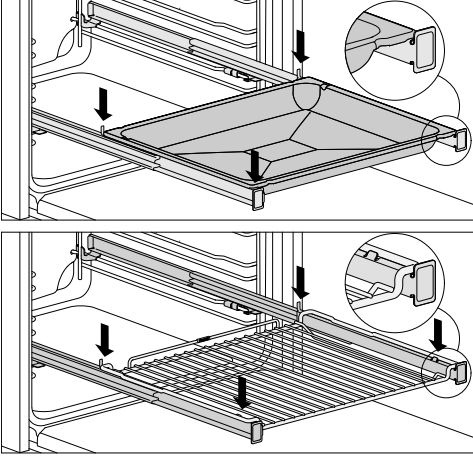


Voit asentaa FlexiClip-teleskooppikiskot vain kannattintasoille 1, 2 ja 3.

FlexiClip-teleskooppikiskot voidaan vetää kokonaan ulos uunitilasta, jolloin ruokien kypsymistä on helpompi tarkkailla.

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

# Varusteet



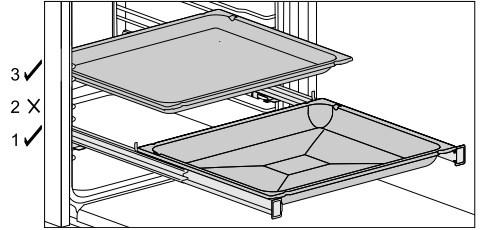
Jottei varuste pääse vahingossa keikkamaan alas:

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

FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät enintään 15 kg painon.

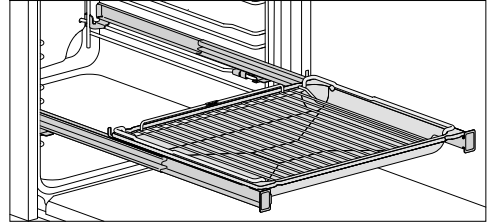
Koska FlexiClip-teleskooppikiskot ripustetaan kannatinparin kannattimien ylemmän riman päälle, etäisyys yläpuoliseen kannatintasoon pienenee. Liian lähekkäin olevat varusteet heikentävät paistotulosta.

Voit paistaa kerralla useammalla leivinpellillä, yleispellillä tai ritilällä.



- Työnnä yksi leivinpelti, yleispelti tai ritilä FlexiClip-teleskooppikiskoille.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolelta vähintään yksi kannatintaso tyhjäksi.

Voit asettaa FlexiClip-teleskooppikiskoille yleispellin, jonka päälle olet asettanut ritilän.



- Työnnä yleispelti ja sen päälle asettu ritilä FlexiClip-teleskooppikiskoille. Ritilä menee uuniin työntäessä automaattisesti FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolisen kannatintason kannattimien rimojen väliin.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolelta vähintään yksi kannatintaso tyhjäksi.

## FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus

**!** Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

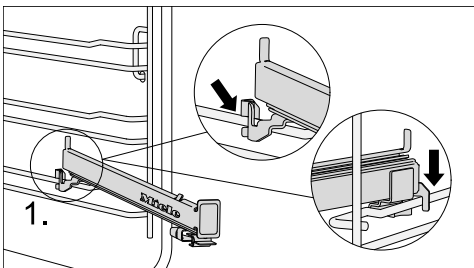
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä, ennen kuin alat asentaa tai irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskoja.

FlexiClip-teleskooppikiskot kannattaa asentaa kannatintasolle 1. Näin voit käyttää niitä valmistaessasi kaikkia ruokia, jotka suositellaan valmistettavaksi kannatintasolla 2.

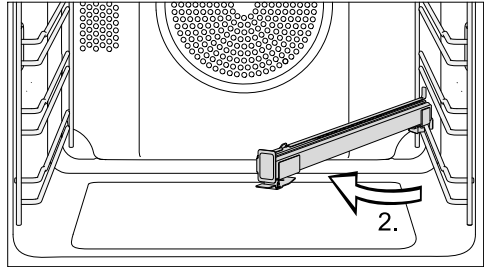
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista. FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannatintason kannatinparin ylempien rimojen päälle.

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

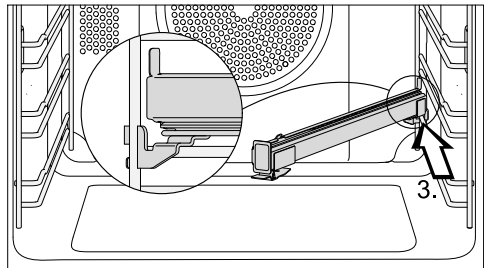
**Älä** vedä FlexiClip-teleskooppikiskoja avattuun asentoon, kun asennat tai irrotat niitä.



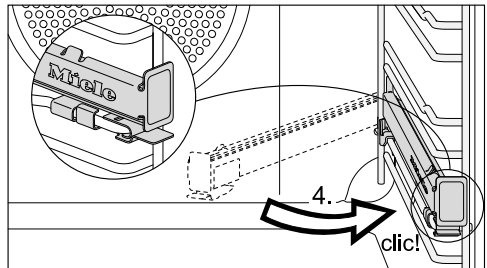
- Aseta teleskooppikisko edestä kannattimen ylempään rimaan päälle (1.).



- Käännä FlexiClip-teleskooppikisko uunitilan keskiosa päin (2.).



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



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

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

# Varusteet

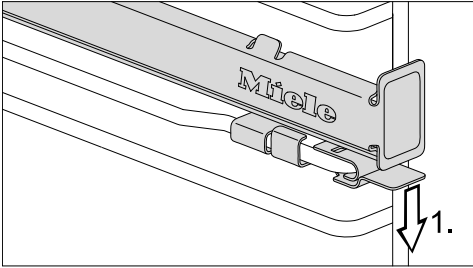
## FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

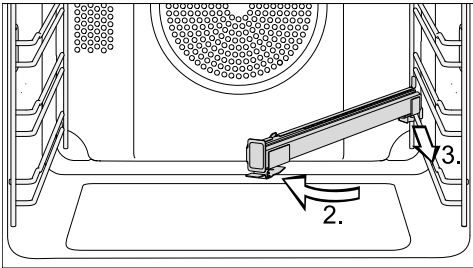
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kokonaan sisään.

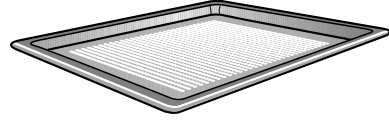


- Paina FlexiClip-teleskooppikiskon kielekettä alaspäin (1.).



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

## Gourmet-reikäpelti HBBL 71



Gourmet-reikäpelti on kehitetty erityisesti tuoreesta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistettavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöiden paistoon. Sen pienet reiät edistävät pohjan rustokistumista.

Voit käyttää Gourmet-reikäpeltiä myös elintarvikkeiden kuivaamiseen.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Voit käyttää samoihin tarkoituksiin myös **pyöreää rei'itettyä paistovuokaa HB-FP 27-1.**

## Paistokivi HBS 70



Kun haluat paistoksiin rapean pohjan, saat parhaimman mahdollisen tuloksen käyttämällä paistokiveä, esimerkiksi pizzaa, piirakoita, leipää, sämpylöitä, suomalaisia leivonnaisia yms. paistaessasi. Paistokivi on valmistettu tulenkestävää keramiikasta ja sen pinta on lasitettu. Tuotteiden uuniin laittamista ja sieltä ottamista varten paistokiven mukana toimitetaan puinen leipälapio.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta paistokivi ritilälle.

## Pyöreät vuokat



### Reiätön pyöreä paistovuoka

**HBF 27-1** sopii erinomaisesti mm. piz-  
zan, rieskan, suolaisten tai makeiden  
hiiva- tai murotaikinasta valmistettavien  
paistosten, torttujen sekä kuorrutetta-  
vien jälkiruokien valmistamiseen, kuten  
myös pakastettujen pizzojen ja leivon-  
naisten lämmittämiseen.

### Rei'itetty pyöreä paistovuoka HB-

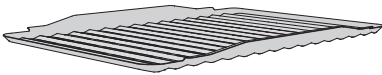
**FP 27-1** on kehitetty erityisesti tuores-  
ta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistet-  
tavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöi-  
den paistoon. Sen pienet reiät edistävät  
pohjan ruskistumista.

Voit käyttää tätä vuokaa myös elintar-  
vikkeiden kuivaamiseen.

Molempien vuokien emalipinta on pin-  
noitettu PerfectClean-menetelmällä.

■ Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä  
paistovuoka ritilälle.

### Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleis-  
pellille.

Se estää lihasta grillauksen tai paistami-  
sen aikana valuvan nesteen palamisen,  
jolloin neste voidaan hyödyntää myö-  
hemmin esim. kastikkeen valmistami-  
seen.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-  
menetelmällä.

## Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

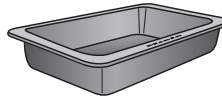
Tavallisista pannuista poiketen Mielen  
Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa  
suoraan uunin kannattimien varaan. Ne  
on ritilän tavoin varustettu kannattimilta  
tippumiselta suojaavalla rajoittimella.  
Yleispannujen pinta on käsitelty tarttu-  
mattomalla pinnoitteella.

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

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

**Syvyys: 22 cm**

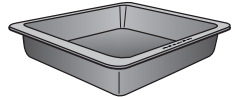
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



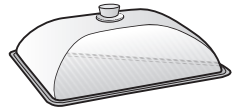
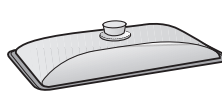
HBD 60-22

**Syvyys: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



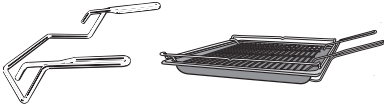
HBD 60-35



\* sopii induktiokeittotasoilte

# Varusteet

## Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitte-lyyn.

## Katalyyttisella emalilla pinnoitetut varusteet

Katalyyttisesti emaloidut pinnat puhdistuvat korkeissa lämpötiloissa itsestään, jolloin öljy- ja rasvatahrat häviävä. Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeita.

### - 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 kaluste-uunin tyyppinumero tilauksen yhteydessä.

## Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

## Turvatoiminnot

- Uunin **käytönesto**   
(ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen)
- **Kylmäilmapuhallin**  
Jäähdytysjärjestelmän kylmäilmapuhallin käynnistyy automaattisesti aina kun käynnistät jonkin uunitoiminnon. Kylmäilmapuhallin sekoittaa uunitilan kuumaan ilmaan viileämpää huoneilmaa, jolloin ilma ehtii jäähtyä ennen kuin se pääsee ulos uuniluukun ja ohjaustaulun välisestä ilmanpoistoaukosta.  
Kun valmistustoiminto päättyy, kylmäilmapuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin.  
Kylmäilmapuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluessa.
- **Turvakatkaisu**  
Turvakatkaisu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun uuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.
- **Uuniluukun jäähdytys**  
Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulomainen lasi pysyy viileänä.  
Luukun voi irrottaa ja purkaa osiin puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).



## PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-käsiteltyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja.


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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

- Uunitila
- Yleispelti
- Leivinpelti
- Grillaus- ja paistopelti
- Gourmet-reikäpelti
- Pyöreä paistovuoka
- Pyöreä rei'itetty paistovuoka

# Ensimmäinen käyttökerta

## Ennen käyttöönottoa

 Uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna.

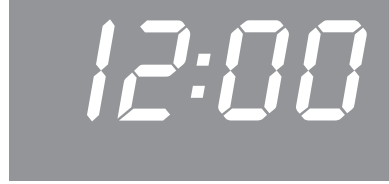
- Paina uunin toimintatavan valitsin ja lämpötilanvalitsin esiin, mikäli ne on painettu sisään.

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

- Aseta kellonaika.

## Kellonajan asettaminen ensi kertaa

Käytössä on 24 tunnin kello.




Kun liität laitteen sähköverkkoon, *12:00* alkaa vilkkua näytössä.

Aseta kellonaika kaksivaiheisesti, ensin tunnit, sitten minuutit.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

*12:00* palaa ja  vilkkuu.

- Vahvista koskettamalla *OK*, sillä aikaa kun  vilkkuu.

Tuntilukema vilkkuu.

- Aseta tunnit hipaisupainikkeella *<* tai *>*.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Tuntiluku tallentuu muistiin ja minuuttilukema alkaa vilkkua.

- Aseta minuutit hipaisupainikkeella *<* tai *>*.

- Vahvista valitsemalla *OK*.


Kellonaika tallentuu laitteen muistiin.


Halutessasi voit asettaa kellonajan myös 12 tunnin näyttömuodossa: valitse asetuksen *P 2* toimintatilaksi *12* (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).

## Uunin ensimmäinen kuumenus

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 suojamuovut 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 Kiertoilma plus .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näyttöön. Symboli  alkaa vilkkua.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

- Valitse korkein mahdollinen lämpötila (250 °C).
- Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.
- Kierrä toimintatavan valitsin kuumenuksen 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 (ks. kappale Puhdistus ja hoito).
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.


Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

# Uunin 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       | 30–250 °C  |
| Alalämpö          | 190 °C       | 100–250 °C |
| Grilli laaja      | 240 °C       | 200–250 °C |
| Kiertoilmagrilli  | 200 °C       | 100–250 °C |

## 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 paistovuokat). Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsentämiseen. Aseta valmistusaika tai käytä paistolämpömittaria, jos sellainen on käytettävissä.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa Kiertoilma Plus . Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa Ylä-/alalämpö  käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan. Kiertoilmalla voit lisäksi kypsentää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Eco-Kiertoilma  on edistyksellinen toimintatapa, joka sopii pienten määrien, kuten pakastepizzan, esipaistettujen sämpylöiden tai vaaleiden piparkakkujen paistoon, sekä liharuokille ja paistamiseen. Toimintatapa säästää energiaa, koska se hyödyntää lämmön

- optimaalisesti. Kun kypsennät yhdellä kannatintasolla, säästät 30 % energiaa perinteisiin toimintatapoihin verrattuna, ja lopputulos on yhtä hyvä. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.
- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli . Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunia.

## Jälkilämmön hyödyntäminen

- Kun käytät yli 140 °C:n lämpötilaa ja valmistusaika on yli 30 minuuttia, voit säätää lämpötilan alhaisimpaan mahdolliseen lukemaan noin 5 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä. Uunissa jäljellä oleva lämpö on riittävä ruoan valmiiksi kypsentämiseen. Älä kuitenkaan missään tapauksessa kytke uunin virtaa pois päältä (ks. kappale Tärkeitä turvallisuusohjeita).
- Kun 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. Näytössä näkyy kellonaika tai näyttö pysyy pimeänä (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).

# Käyttö

## Uunin helppo käyttö

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

Suosituslämpötila tulee näkyviin.

Uunitilan valaisin, uunivastukset ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa kiertovalitsimella.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.



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


- Kierrä toimintatavan valitsin valmistustoiminnon päätyttyä asentoon 0.
- Ota valmis tuote uunista.

## Uunin esilämmitys


Toimintatavalla Booster voit esilämmitellä 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 kypsyyviä 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 kypsyyviä 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.

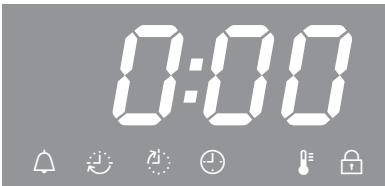
Liesikellossa on seuraavat toiminnot:

- Kellonajan näyttö
- Hälytyskello
- Mahdollisuus kytkeä valmistustoiminnot automaattisesti päälle ja pois päältä
- Mahdollisuus muuttaa asetuksia *P*

Liesikelloa käytetään **näytön** ja **hipaisupainikkeiden** <, OK ja > avulla.

Käytettävissä olevat toiminnot näkyvät symboleina.

## Näyttö



### Näytön symbolit

Toimintatavan valitsimen ○ asennon mukaan ja/tai jonkin hipaisupainikkeen painamisen jälkeen näyttöön tulee seuraavia symboleja:

| Symboli/toiminto        | ○            |
|-------------------------|--------------|
| Hälytyskello            | mikä tahansa |
| Kypsennysaika           | Toimintatapa |
| Päätymisaika            |              |
| Lämpötila               |              |
| Kellonaika              | 0            |
| <i>P</i> Asetus         |              |
| <i>S</i> Asetuksen tila |              |
| Käytön estävä lukitus   |              |

Toimintatavan valitsimen asento määrää, mitä toimintoja voit milloinkin säätää tai muuttaa.

## Hipaisupainikkeet

| Hipaisupainike | Käyttö   |
|----------------|--|
| <              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toimintojen merkitseminen</li> <li>- Aikalukemien pienentäminen</li> <li>- Asetusten <i>P</i> hakeminen</li> <li>- Asetuksen <i>P</i> tilan <i>S</i> muuttaminen</li> </ul> |
| >              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toimintojen merkitseminen</li> <li>- Aikalukemien suurentaminen</li> <li>- Asetuksen <i>P</i> tilan <i>S</i> muuttaminen</li> </ul>   |
| OK             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toimintojen hakeminen esiin</li> <li>- Asetettujen aikojen ja muutettujen asetusten tallentaminen</li> <li>- Asetettujen aikojen hakeminen</li> </ul>                       |

Tunnit, minuutit tai sekunnit asetetaan hipaisupainikkeella < tai >, jolloin lukema muuttuu yhden pykälän kerrallaan. Kun pidät hipaisupainiketta painettuna pitkään, lukema muuttuu nopeasti.

# Liesikello

## Näin asetat ajat

Ajat asetetaan osissa:

- kellonaikaa ja kestoaikaa asetettaessa aseta ensin tunnit, sitten minuutit,
- hälytyskelloa asetettaessa aseta ensin minuutit, sitten sekunnit.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Toimintatavan valitsimen asennon mukaiset toiminnot (△, ☺, ⌚ tai ⌚) näkyvät näytössä.

■ Valitse haluamasi toiminto hipaisupainikkeella < tai >.

Valittuna olevan toiminnon symboli vilkkuu n. 15 sekunnin ajan.

■ Vahvista koskettamalla OK, sillä aikaa kun symboli vilkkuu.

Toiminto tulee näkyviin ja ajan vasemmanpuoleinen lukema vilkkuu.

Voit asettaa ajan vain lukeman vilkkuesssa. Jos lukema lakkaa vilkkumasta ennen kuin ehdit asettaa ajan, sinun on aloitettava uudelleen alusta.

■ Aseta haluamasi lukema hipaisupainikkeella < tai >.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Oikeanpuoleinen aikalukema vilkkuu.

■ Aseta haluamasi lukema hipaisupainikkeella < tai >.

■ Vahvista valitsemalla OK.

Asettamasi aika tallentuu muistiin.

## Aikojen näyttö

Kun olet asettanut ajat, näytössä näkyvät siitä kertovat symbolit △ ja ☺ tai ⌚.

Jos käytät samanaikaisesti toimintoja hälytyskello △, kesto aika ☺ tai päättämisaika ⌚, näytössä näkyy ensisijaisesti viimeisenä asettamasi aika.

Kun olet asettanut kestoajan, näyttöön ei voi samanaikaisesti saada näkyviin senhetkistä kellonaikaa.

## Kun valittu aika on kulunut

Kun valittu aika on kulunut, sen symboli alkaa vilkkua ja laitteesta kuuluu merkkiääni, jos merkkiääni on otettu käyttöön (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).

■ Vahvista valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.



## Hälytyskellon käyttö

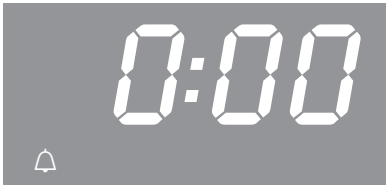
Voit käyttää hälytyskelloa ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.


Voit käyttää hälytyskelloa myös silloin, kun olet ohjelmoinut uunin kytkeytymään automaattisesti päälle tai päältä pois, (esimerkiksi muistuttamaan, milloin paistia on valeltava tai milloin voit lisätä vihannekset kypsymään paistin rinnalla).

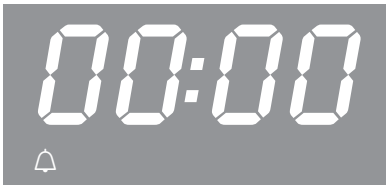
Hälytyksen voit asettaa enintään 99 minuutin ja 59 sekunnin päähän.

## Hälytyskellon asettaminen

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



- Paina hipaisupainiketta < niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.
- Vahvista valitsemalla OK.



00:00 tulee näkyviin ja minuuttilukema vilkkuu.

Kun painat ensin kerran hipaisupainiketta <, näkyviin tulee kaksi viivaa, ja kun painat painiketta seuraavan kerran, näkyviin tulee minuuttilukeman suurin mahdollinen arvo 99.



- Aseta minuutit hipaisupainikkeella < tai >.
- Vahvista valitsemalla OK.


Minuuttilukema tallentuu ja sekuntilukema alkaa vilkkua.




- Aseta sekunnit hipaisupainikkeella < tai >.
- Vahvista valitsemalla OK.



Hälytysaika tallentuu muistiin ja näyttö alkaa laskea aikaa taaksepäin sekunti kerrallaan.

Symboli  osoittaa, että näytössä näkyvä aika on hälytysaika.

## Kun valitsemasi aika on kulunut:

-  vilkkuu.
- Näyttö alkaa laskea aikaa eteenpäin.
- Noin 7 minuutin kuluttua laitteesta kuuluu merkkiääni, jos merkkiääni on otettu käyttöön (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).


# Liesikello

- Vahvasta valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Ellet ole asettanut mitään kestoaikaa, näyttöön tulee senhetkinen kellonaika.

## Hälytysajan muuttaminen

- Paina hipaisupainiketta < niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.

Asetettu hälytysaika tulee näkyviin.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Minuuttilukema vilkkuu.

- Aseta minuutit hipaisupainikkeella < tai >.

- Vahvasta valitsemalla OK.


Sekuntilukema vilkkuu.

- Aseta sekunnit hipaisupainikkeella < tai >.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu muistiin ja näyttö alkaa laskea aikaa taaksepäin sekunti kerrallaan.

## Hälytysajan poistaminen

- Paina hipaisupainiketta < niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Minuuttilukema vilkkuu.

- Pienennä minuuttilukemaa hipaisupainikkeella < lukemaan *00* tai kasvata minuuttilukemaa hipaisupainikkeella > lukemaan *99*.

Kun kosketat hipaisupainiketta seuraavan kerran, näytössä näkyy minuuttilukeman paikalla kaksi viivaa:



- Vahvasta valitsemalla OK.

Näytössä näkyy nyt neljä viivaa:





- Vahvasta valitsemalla OK.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Ellet ole asettanut mitään kestoaikaa, näyttöön tulee senhetkinen kellonaika.

## Valmistustoiminnon kytkeminen automaattisesti päälle ja pois päältä

Voit ohjelmoida uunin toiminnan loppumaan automaattisesti tai käynnistymään myöhemmin ja loppumaan automaattisesti kaikilla toimintatavoilla, paitsi Grilli laaja  ja Kiertoilmagrilli .

Valitse ensin haluamasi toimintatapa ja lämpötila normaalisti ja sen jälkeen kesto-aika tai kesto-aika ja päättymisaika.

Kestoajaksi voit asettaa enintään 11 tuntia ja 59 minuuttia.


Valmistustoiminnon siirtäminen myöhemmäksi sopii parhaiten lihan paistoon. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heikentää.

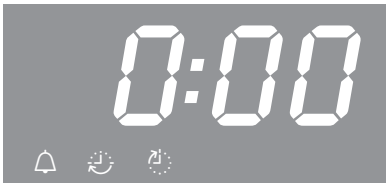
### Kestoajan asettaminen

Esimerkki: Kakun paistoaika on 1 tunti 5 minuuttia.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse toimintatapa ja lämpötila.

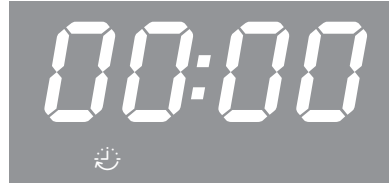
Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin kytkettyvät päälle.

- Paina hipaisupainiketta > niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.



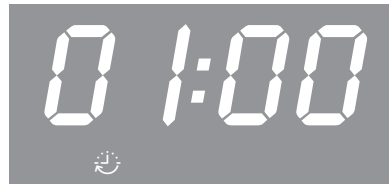
0:00 tulee näyttöön.

- Vahvasta valitsemalla OK.



00:00 tulee näkyviin ja tuntilukema vilkkuu.

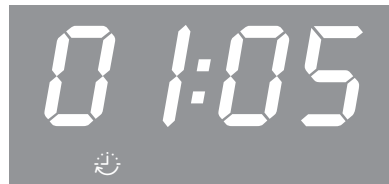
Kun painat ensin kerran hipaisupainiketta <, näkyviin tulee kaksi viivaa, ja kun painat painiketta seuraavan kerran, näkyviin tulee tuntilukeman suurin mahdollinen arvo #.



- Aseta tunnit hipaisupainikkeella < tai >.

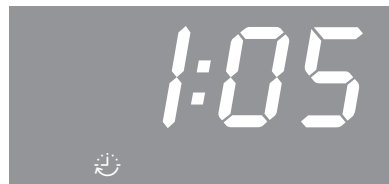
- Vahvasta valitsemalla OK.

Tuntiluku tallentuu muistiin ja minuuttilukema alkaa vilkkua.




- Aseta minuutit hipaisupainikkeella < tai >.

- Vahvasta valitsemalla OK.




# Liesikello

Kestoaja tallentuu muistiin ja kello alkaa laskea valitsemaasi aikaa taaksepäin minuutti minuutilta. Viimeinen minuutti näkyy näytössä sekunteina.

Symboli  osoittaa, että näytössä näkyvä aika on kestoaja.

## Kun kestoaja on kulunut:

- **0:00** tulee näyttöön.
-  vilkkuu.
- Uunivastukset kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.
- Kylmäilmapuhallin jatkaa toimintaansa.
- Noin 7 minuutin kuluttua laitteesta kuuluu merkkiääni, jos merkkiääni on otettu käyttöön (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).
- Vahvasta valitsemalla OK.
- Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.
- Senhetkinen kellonaika tulee näkyviin.
- Uunitilan lämmitys kytkeytyy takaisin päälle.
- Kierrä toimintatavan valitsin asentoon **0**.
- Ota valmis tuote uunista.

## Kestoajan ja päättymisajan asetus


Asettamalla valmistuksen kestoajan ja päättymisajan, voit asettaa valmistustoitinnon kytkeytymään automaattisesti päälle ja päältä pois.

Esimerkki: Kello on nyt 11:15; haluat valmistaa paistin, jonka valmistusaika on 90 minuuttia, siten että paisti on valmis klo 13:30.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse toimintatapa ja lämpötila.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle.

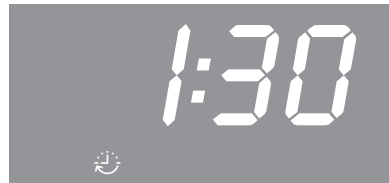
## Aseta ensin kestoaja:


- Paina **>** niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.
  - Vahvasta valitsemalla OK.
- 00:00** tulee näkyviin ja tuntilukema vilkkuu.
- Aseta tunnit hipaisupainikkeella **<** tai **>**.
  - Vahvasta valitsemalla OK.

Tuntiluku tallentuu muistiin ja minuuttilukema alkaa vilkkua.


- Aseta minuutit hipaisupainikkeella **<** tai **>**.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Kestoaja tallentuu.



Symboli  osoittaa, että näytössä näkyvä aika on kestoaja.

## Aseta lopuksi päättymisaika:

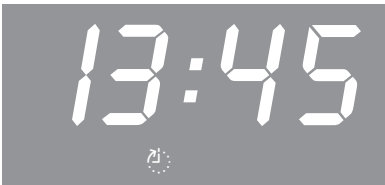
- Paina hipaisupainiketta **>** niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.



Näytössä näkyy 12:45 (= nykyinen kellonaika + kesto aika = 11:15 + 1:30).

- Vahvista valitsemalla OK.

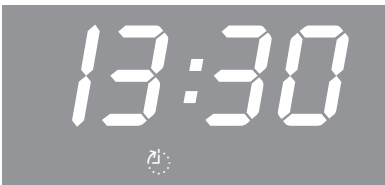
Tuntilukema vilkkuu.



- Aseta tunnit hipaisupainikkeella < tai >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Tuntiluku tallentuu muistiin ja minuuttilukema alkaa vilkkua.



- Aseta minuutit hipaisupainikkeella < tai >.


- Vahvista valitsemalla OK.

Päätymisaika  tallentuu muistiin.


Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät pois päältä.

Asettamasi päätymisaika tulee näyttöön.

Kun valmistuksen alkamisajankohta (13:30 - 1:30 = 12:00) on saavutettu, uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle.

Asettamasi kesto aika  tulee näkyviin ja kello alkaa laskea aikaa taaksepäin minuutti minuutilta. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

## Kestoajan muuttaminen

- Paina hipaisupainiketta > niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.

Jäljellä oleva kesto aika tulee näyttöön.

- Vahvista valitsemalla OK.

Tuntilukema vilkkuu.

- Aseta tunnit hipaisupainikkeella < tai >.

- Vahvista valitsemalla OK.


Minuuttilukema vilkkuu.

- Aseta minuutit hipaisupainikkeella < tai >.

- Vahvista valitsemalla OK.

Muuttamasi kesto aika tallentuu laitteen muistiin.

## Kestoajan poistaminen

- Paina hipaisupainiketta < tai > niin monta kertaa, että  alkaa vilkkua.

- Vahvista valitsemalla OK.

Tuntilukema vilkkuu.

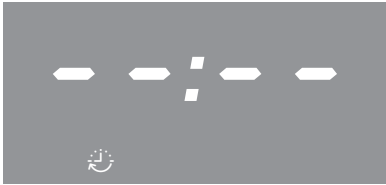
- Paina hipaisupainiketta < tai > niin monta kertaa, että näyttöön tulee kaksi viivaa:

# Liesikello



- Vahvasta valitsemalla OK.

Näytössä näkyy nyt neljä viivaa:



- Vahvasta valitsemalla OK.

Kestoaja ja mahdollinen asettamasi päättymisaika häviävät muistista.

Senhetkinen kellonaika tulee näkyviin, jos et ole asettanut hälytyskelloa.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle.

Jos haluat lopettaa valmistustoiminnon:

- Kierrä toimintatavan valitsin asentoon 0.
- Ota valmis tuote uunista.

## Päättymisajan poistaminen

- Paina hipaisupainiketta < tai > niin monta kertaa, että ☹️ alkaa vilkkua.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Tuntilukema vilkkuu.

- Paina hipaisupainiketta < tai > niin monta kertaa, että näyttöön tulee kaksi viivaa.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Näytössä näkyy nyt neljä viivaa.

- Vahvasta valitsemalla OK.

Symboli ☹️ tulee näkyviin ja kello alkaa laskea aikaa taaksepäin minuutti minuutilta. Viimeinen minuutti näkyy sekunteina.

Jos haluat lopettaa valmistustoiminnon:

- Kierrä toimintatavan valitsin asentoon 0.
- Ota valmis tuote uunista.

Jos kierrät toimintatavan valitsimen asentoon 0, valmistuksen kestoajan ja päättymisajan asetukset häviävät laitteen muistista.

## Kellonajan muuttaminen

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

- Kierrä toimintatavan valitsin asentoon 0.
  - Paina hipaisupainiketta > niin monta kertaa, että ☹️ alkaa vilkkua.
  - Vahvasta valitsemalla OK.
- Tuntilukema vilkkuu.
- Aseta tunnit hipaisupainikkeella < tai >.
  - Vahvasta valitsemalla OK.

Tuntiluku tallentuu muistiin ja minuuttilukema alkaa vilkkua.

- Aseta minuutit hipaisupainikkeella < tai >.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Kellonaika tallentuu laitteen muistiin.

Kellonaika on asetettava uudelleen aina sähkökatkon jälkeen.

## Asetusten muuttaminen

Uuniisi on ohjelmoitu vakioasetukset valmiiksi tehtaalla (ks. Asetukset-taulukko).

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

- Kierrä toimintatavan valitsin asentoon **0**.
- Paina hipaisupainiketta < niin kauan, että *P* tulee näkyviin:



- Jos haluat muuttaa jotain muuta asetusta, paina hipaisupainiketta < tai > niin monta kertaa, että haluamasi numero tulee näkyviin.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.



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

Näin muutat toimintatilaa:

- Paina hipaisupainiketta < tai > niin monta kertaa, että haluamasi toimintatila tulee näkyviin.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Valitsemasi toimintatila tallentuu ja asetukset *P* tulee taas näkyviin.

Jos haluat muuttaa vielä muita asetuksia, jatka samalla tavalla.


Kun et halua enää muuttaa muita asetuksia:

- Odota noin 15 sekuntia, niin senhetkinen kellonaika tulee näkyviin.

Asetukset pysyvät muistissa myös sähkökatkon jälkeen.

# Liesikello

## Asetukset

| Asetus                                       | Tila   |  |
|--|--|--|
| <i>P 1</i><br><b>Merkkiäänien voimakkuus</b> | <i>5 0</i><br><i>5 1 ...</i><br><i>5 30*</i> | Merkkiäänien on <b>otettu pois käytöstä</b> .<br>Merkkiäänien on <b>otettu käyttöön</b> .<br>Voit muuttaa äänenvoimakkuutta. Kun valitset jonkin voimakkuustason, laitteesta kuuluu sen mukainen merkkiääni.   |
| <i>P 2</i><br><b>Kellonajan näyttötapa</b>   | <i>24*</i><br><i>12</i>                      | Käytössä on <b>24 tunnin kello</b> .<br>Käytössä on <b>12 tunnin kello</b> .<br>Jos vaihdat kellonajan näyttötavan 12 tunnin kellosta 24 tunnin kelloksi klo 13:00:n jälkeen, joudut muuttamaan kellonajan tuntilukemaa vastaavasti.   |
| <i>P 3</i><br><b>Uunin käytönesto</b>        | <i>5 0*</i><br><i>5 1</i>                    | Käytönesto on <b>kytketty pois päältä</b> .<br>Käytönesto on <b>kytketty päälle</b> ja näytössä näkyy  .<br>Käytönesto estää ketään käyttämästä uunia vahingossa. Se pysyy päällä myös sähkökatkon jälkeen. |
| <i>P 4</i><br><b>Painikeääni</b>             | <i>5 0</i><br><i>5 1*</i>                    | Painikeääni on <b>pois käytöstä</b> .<br>Painikeääni on <b>käytössä</b> .  |
| <i>P 5</i><br><b>Lämpötilan näyttö</b>       | <i>°C*</i><br><i>°F</i>                      | Lämpötila näytetään celsiusasteina.<br>Lämpötila näytetään fahrenheitasteina.  |

\* Tehdasasetus



Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

## Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

## Leivinpaperin käyttö

Mielen varusteissa, kuten yleispellissä, on PerfectClean-pinnoite (katso kapale Varusteet). PerfectClean-käsitellyt 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 kesto aika toki lyhenee, mutta tuote saattaa saada epätasaisesti väriä ja jopa jäädä keskeltä raa'aksi.

### Keston valinta

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


- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen. Tee se työntämällä puutikku taikinaan. Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

# Leivonta

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

### Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

### Vinkkejä

- Kun paistat usealla kannatintasolla samanaikaisesti, laita yleispelti alimaksi.
- Paista kosteita leivonnaisia tai kekkuja 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, tummennusta valkopelistä, himmeästä alumiinista tai lämmönkestävästä lasista, sekä pinnoitetut vuoat.

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

### Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokkia, 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 pekoniiviipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.



- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunita, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

## Lämpötilan valinta

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

# Lihan paistaminen

## 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 kohden:

- 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  paistoaajan loppupuolella, jos haluat että tuotteen pohja ruskistuu normaalia enemmän.

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

## Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

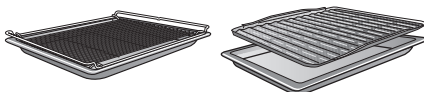
Jos grillaat uuniluukku auki, kuuma ilma ei kulje tällöin jäähdytyspuhaltimen läpi. Uunin ohjaustaulu tulee tällöin erittäin kuumaksi.

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

## Vinkkejä grillaukseen

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

## Lämpötilan valinta

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

## Kannatintason valinta

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

# Grillaus

## Keston ☺ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpak-suisia tuotteita samalla kertaa.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyyssasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
  - **verinen/rosé**  
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
  - **medium**  
Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
  - **kypsä**  
Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

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 vuossa.

Koko ylälämpö-/ 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.

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötapoista:

- Sulatus
- Matalalämpökypsennys
- Umpioiminen
- Kuivattaminen
- Pakastetuotteet/Valmisruoat
- Astioiden lämmittäminen

## 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 yleisellä tai erillisessä kulhossa.
- Käytä lintujen sulatukseen yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Näin sulatettava tuote ei seiso sulamisneiteissä.
- 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.

# Muita käyttötapoja

## 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 ruskituu 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 kestäväää rasvaa, kuten ruokaöljyä tai kirkastettua voita.
- Älä peitä lihaa, kun kypsennät sitä uunissa.

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


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


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

## Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää.

- Työnnä yleispelti ritilöineen kannattasolle 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 (ks. kappale Kypsennystaulukot).
- Paista liha valmiiksi.




## Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

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

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

 Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.


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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

## Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkeille.

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

- Huuhtelee tölkit ennen umpiointia kuumalla vedellä ja täytä ne enintään 2 cm päähän reunasta.
- 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 taasisesti.

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.



# Muita käyttötapoja


## Hedelmien ja kurkkujen umpiointi


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

## Vihannesten umpiointi


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

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

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

## Tölkkien ottaminen uunista umpiointien jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpiointien 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.


## Kuivattaminen

Kuivattaminen 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 Gourmet-reikäpeltiä, 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.
- Kääntelee yleispellillä kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.


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

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

\* Kuivaa yrtejä vain yleispellillä kannatintasolla 2 ja käytä toimintatapaa Ylä-/alalämpö , sillä toimintatapaa Kiertoilma Plus puhallin kytkettyy päälle.

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

## Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

# Muita käyttötapoja

## Pakastetuotteet/Valmisruoat

### Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

### Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

- Tällaiset pakasteet voit kypsentää leivinpellillä tai yleispellillä. Jos haluat kypsentää tuotteet tavallista hellävaraisemmin, aseta pellille leivinpaperi.
- Valitse alin pakasteen pakkauksessa ilmoitettu lämpötila.
- Kääntelee paistettavia tuotteita välillä.

## Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

- Valitse elintarvikevalmistajan suosittelema toimintatapa ja lämpötila.
- Esilämmitä uuni.


- Työnnä tuotteet esilämmitettyyn uuniin pakkauksessa suositellulle kannatintasolle.


- Kokeile tuotteen kypsyyttä, kun lyhin valmistajan suosittelema aika on kulunut.

## Astioiden lämmittäminen

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus .


Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

- Työnnä ritalä kannatintasolle 1 ja aseta lämmitettävät astiat ritalälle. 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.

 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:

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

# Puhdistus ja hoito

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.

Uunin varusteet eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

## Normaalien likaantumien poisto

### Normaalien likaantumien poisto

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

### Tiivisteiden puhdistus

Uunitilan etureunan ympärillä on tiiviste.

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.

- Puhdista tiiviste siksi mieluiten uunin joka käyttökerran jälkeen.

## Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja)

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

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

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

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisella emalilla pinnoitetut osat uunista ennen uuninpuhdistusaineen käyttöä.

## Uuninpuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

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

## FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika

FlexiClip-teleskooppikiskojen erikoisrasva huuhtoutuu pois konepesussa, jolloin kiskojen liukuominaisuudet heikkenevät.

Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikiskoja astianpesukoneessa.

Jos kiskojen pinnalla on pinttynyttä likaa tai niiden kuulalaakerit jumittavat esim. niihin roiskuneen hedelmämehun vuoksi, toimi seuraavasti:

- Liota FlexiClip-teleskooppikiskoja hetki (n. 10 minuuttia) kuumassa astianpesuainevedessä. Tarvittaessa voit käyttää astianpesusienien karkeaa puolta. Kuulalaakerit voit puhdistaa pehmeällä harjalla.

# Puhdistus ja hoito

Puhdistuksen jälkeen FlexiClip-teleskoopikiskoihin voi jäädä värjäymiä tai vaaleita kohtia. Tällaiset jäljet eivät kuitenkaan vaikuta mitenkään teleskoopikiskojen toimintaan.

## Katalyyttisesti emaloidun takaseinän puhdistus

Öljy- ja rasvatahrat puhdistuvat katalyyttisiltä emalipinnoilta korkeissa lämpötiloissa itsestään.

Mitä korkeampi lämpötila on, sitä tehokkaammin rasvat palavat.


Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat uunista ennen uuninpuhdistusaineen käyttöä.

## Mauste-, sokeri- yms. tahrojen poisto


- Irrota takaseinä (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Takaseinän irrotus).
- Puhdista takaseinä käsin lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.
- Huuhtelee takaseinä huolellisesti.
- Anna takaseinän kuivua ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

## Öljy- ja rasvatahrojen poisto

- Ota kaikki varusteet (myös kannattinasot) ulos uunitilasta.
- Poista karkea lika luukun sisäpuolelta ja PerfectClean-pinnoilta ennen katalyyttisen puhdistuksen käynnistämistä, jotta se ei pala kiinni.
- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja 250 °C.
- Lämmitä uunitilaa tyhjänä vähintään 1 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 lämpövastuusiin ja uunitilan pintoihin. Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

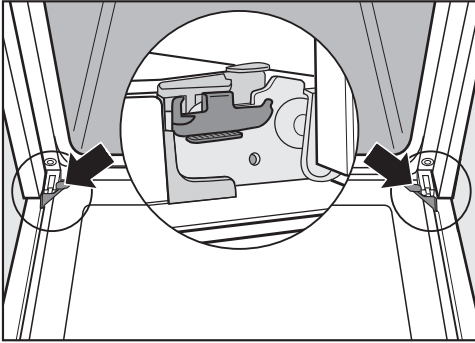
- Puhdista lopuksi luukun sisäpinta ja uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.

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



## Luukun purkaminen osiin

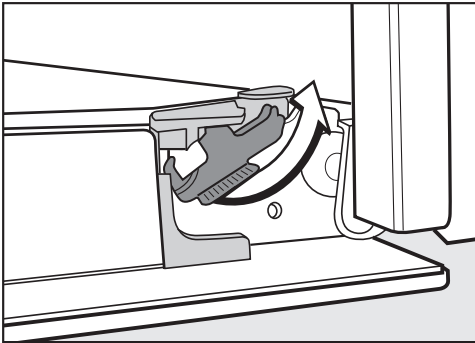
Luukku painaa n. 9 kg.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.

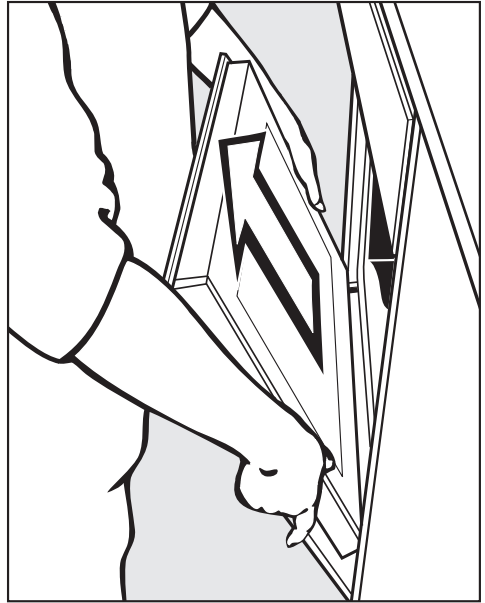


- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteesen saakka.

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

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

- Sulje luukku vasteeseen asti.



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

# Puhdistus ja hoito

## Uuniluukun purkaminen osiin

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

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

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.

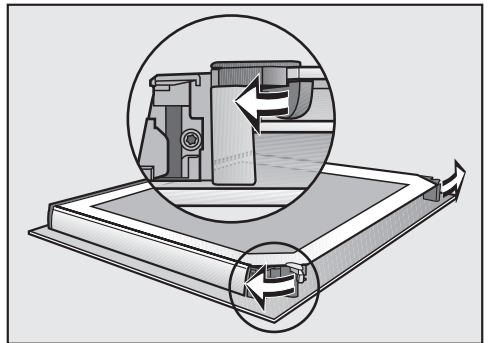
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

⚠ Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

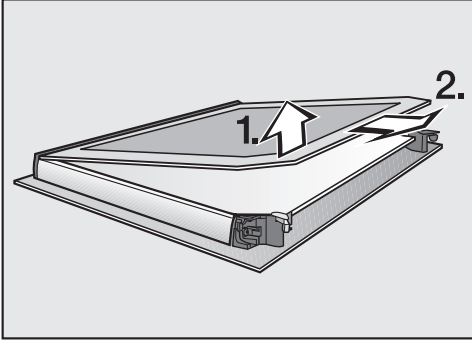
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

- 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.

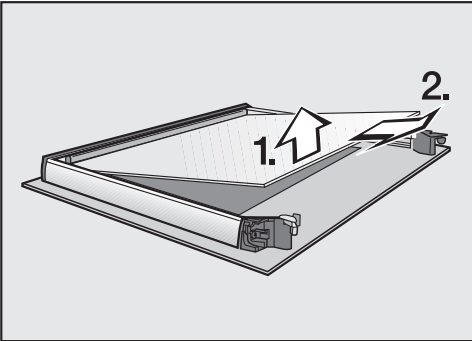


- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

Irrota luukun sisin lasi:

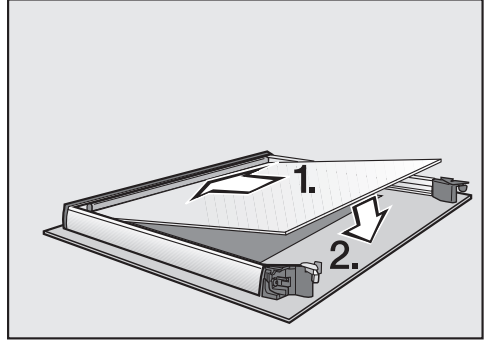


- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.

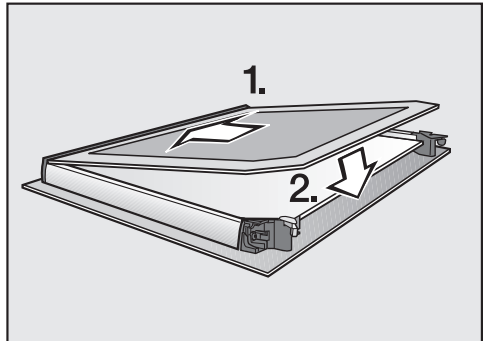


- Nosta luukun keskimmäistä lasia **varovasti** ja vedä se ulos.
- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

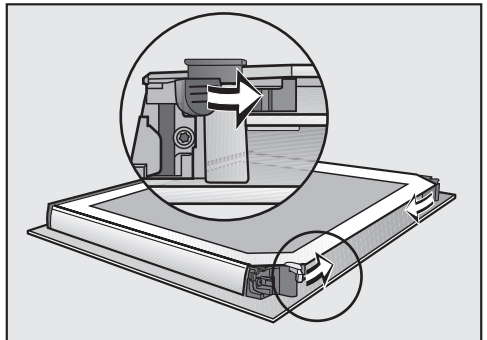
Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:



- 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 lukitus-ten väliin.

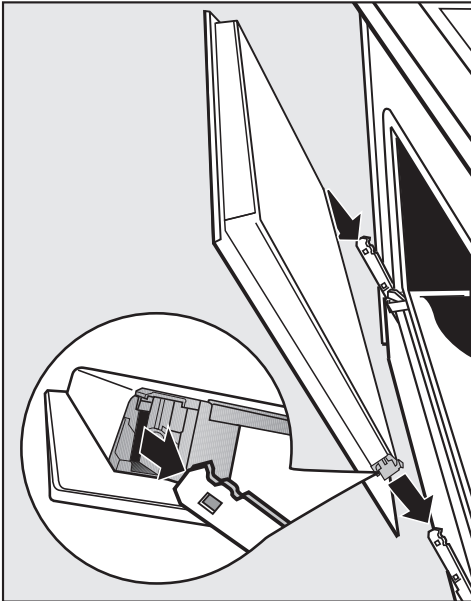


## Puhdistus ja hoito

- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä sisäänpäin.

Luukku on nyt valmis.

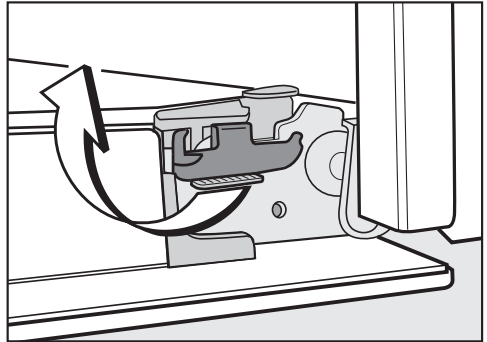
### Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

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

Muista ehdottomasti lukita lukitus-sangat.



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteeseen saakka vaaka-asentoon.

## Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

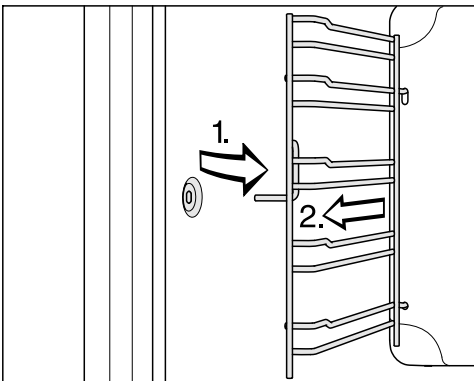
Voit irrottaa peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä) yhtä aikaa.

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



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

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna osat huolellisesti takaisin paikalleen.

## Takaseinän irrotus

Takaseinän voi irrottaa puhdistusta varten.

⚠ 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 takaseinän irrotusta.

⚠ Puhaltimen siipipyörä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Varo, ettet loukkaa sormiasi puhaltimen siipipyörään.

Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.

- Kytke uuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota uunin sulake sulaketaulusta.
- Irrota peltien kannattimet.
- Irrota takaseinän neljä kiinnitysruuvia ja ota takaseinä pois paikaltaan.
- Puhdista takaseinä (ks. kappale Katalyyttisellä emalilla pinnoitetun takaseinän likaantumat).

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna takaseinä huolellisesti takaisin paikalleen.

Varmista, että takaseinän aukot tulevat kappaleessa Kaluste-uunin osat kuvattuihin kohtiin.

- Asenna peltien kannattimet takaisin.

## Puhdistus ja hoito

- Liitä uuni takaisin sähköverkkoon.

### Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

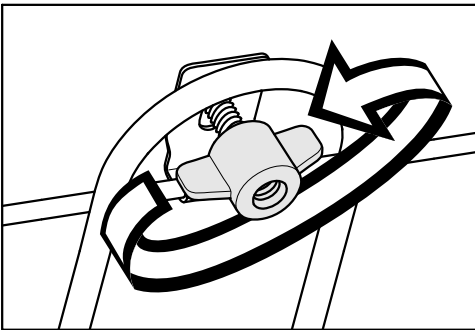
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjan emalipinnoitetta.

Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyyyhe uunitilan pohjalle.

- Irrota peltien kannattimet.



- Irrota siipimutterit.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakkein alas.

- Laske ylälämpö-/grillivastus varovasti alas.

Nyt voit puhdistaa uunitilan katon.


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

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

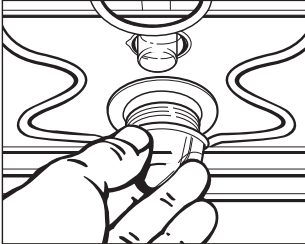

Seuraavien taulukoiden tarkoituksena on auttaa sinua löytämään häiriön tai vian mahdollinen syy.

| Ongelma  | Syy ja toimenpide   |
|--|---|
| <b>Näyttöruutu pysyy pimeänä.</b>  | Uuni ei saa virtaa.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista ettei laitteen sulake ole lauennut. Ota tarvittaessa yhteyttä sähköasentajaan tai Miele-huoltoon.</li> </ul>   |
| <b>Uuni ei kuumene.</b>  | Käytönesto  on kytketty päälle.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke käytönesto pois päältä (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).</li> </ul>                                  |
|  | Laite ei saa virtaa.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele-huolto paikalle.</li> </ul>   |
| <b>12:00 vilkkuu näyttöruudussa.</b>   | Huoneistossa on ollut sähkökatko.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aseta kellonaika uudelleen (ks. kappale Käyttöön-otto).</li> </ul> <p>Myös valmistustoimintojen ajat on annettava uudelleen.</p>  |
| <b>Näyttöruutuun ilmestyy yhtäkkiä 0:00 ja samanaikaisesti symboli  vilkkuu. Lisäksi laitteesta voi kuulua merkkiäänäni.</b> | Uunin ylikuumenemissuoja on kytkeytynyt päälle, kun uuni on ollut päällä epätavallisen pitkän ajan yhtäjaksoisesti.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kierrä toimintatavan valitsin asentoon <b>0</b>. Uuni on tämän jälkeen taas käyttövalmis.</li> </ul>                    |
| <b>Näytössä näkyy F XX.</b>  | Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>   |
| <b>Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.</b>  | Merkkiäänät on otettu pois käytöstä.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ota merkkiäänät käyttöön (ks. kappale Liesikello – Asetusten muuttaminen).</li> </ul>  |
| <b>Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.</b>  | Kun kytket uunin pois päältä, kylmäilmapuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin.<br><p>Kylmäilmapuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua.</p> |

# Vianetsintä

| Ongelma   | Syy ja toimenpide   |
|---|---|
| <b>Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.</b>      | <p>Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jolle käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta takaisin päälle.</li> </ul>  |
| <b>Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.</b> | <p>Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.</li> </ul> <p>Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai muniä, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoaajan.</li> </ul>   |
| <b>Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.</b>                      | <p>Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.</li> </ul> <p>Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämääsi uunin toimintatapaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia.</li> </ul> |
| <b>Katalyyttisillä emalipinnoilla näkyy ruostevärisiä tahroja.</b>  | <p>Katalyyttinen puhdistus ei poista mauste-, sokeri- yms. tahroja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Irrota katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat ja poista niistä lika lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla (ks. kappale Katalyyttisellä emalilla pinnoitetun takaseinän likaantumiset).</li> </ul>  |
| <b>FlexiClip-teleskooppikiskot liukuvat huonosti.</b>               | <p>FlexiClip-teleskooppikiskojen kuulalaakereissa ei ole tarpeeksi rasvaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voitele kuulalaakerit Mielen erikoisrasvalla. Se on kehitetty uunin korkeita lämpötiloja varten. Muut rasvat voivat hartsintua kuumentessaan ja tehdä FlexiClip-teleskooppikiskot tahmeiksi. Voit hankkia Mielen erikoisrasvaa Miele-kauppiaaltsi tai Miele-huollosta.</li> </ul>   |



| Ongelma  | Syy ja toimenpide   |
|--|---|
| <p><b>Ylempi uunitilan valaisin ei kytkeydy päälle.</b></p>  | <p>Halogeenilamppu on palanut.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><b>⚠ Palovamman vaara!</b><br/>Lämpövastukset eivät saa olla päällä. Uunitilan on oltava jäähtynyt.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota uunin sulake sulaketaulusta.</li> <li>■ Löysää lampunsuojusta kiertämällä sitä neljänneskierros vasemmalle, ja vedä se tiivisterenkaineen alaspäin irti valaisinpesästä.</li> <li>■ Vaihda halogeenilamppu uuteen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, kanta G9).</li> <li>■ Aseta lampunsuojus tiivisterenkaineen takaisin valaisinpesään ja kiristä suojuus kiertämällä sitä oikealle.</li> <li>■ Liitä uuni takaisin sähköverkkoon.</li> </ul> <p>Olet toimintatavan Eco-Kiertoilma . Tässä toimintatavassa uunitilan valaisin ei kytkeydy päälle.</p> |

# Huolto

---

## Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta [www.miele.fi/huolto](http://www.miele.fi/huolto).

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

## Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

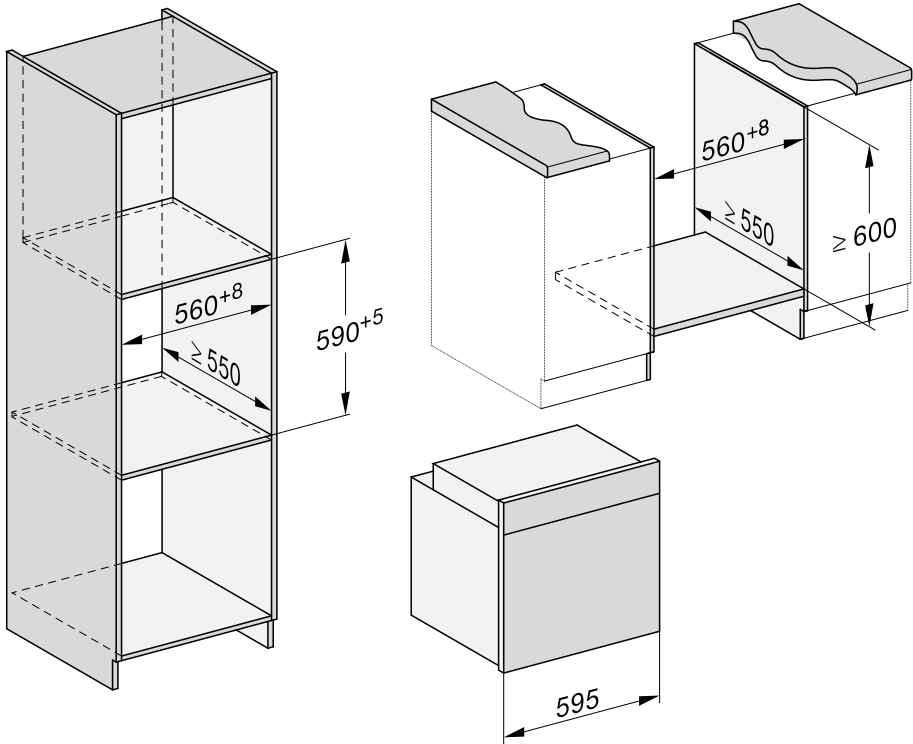
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

## Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

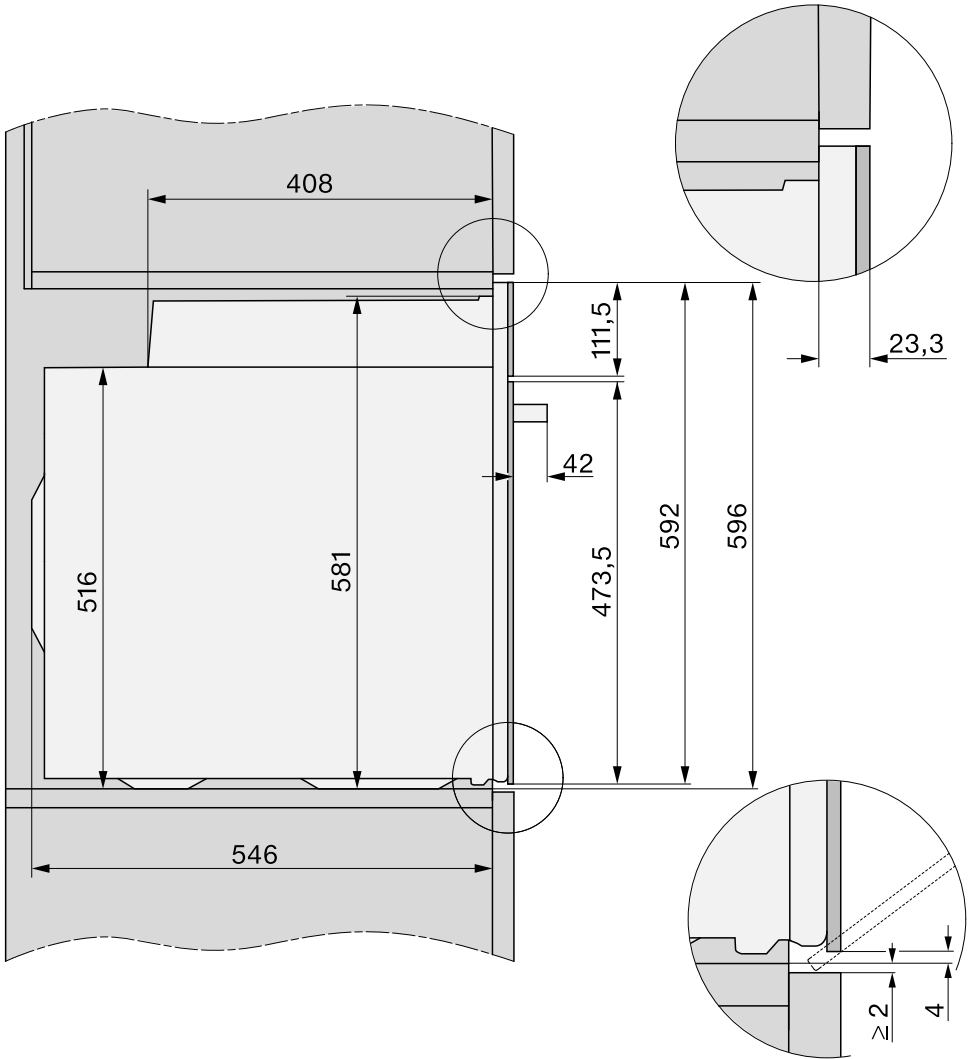
### Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

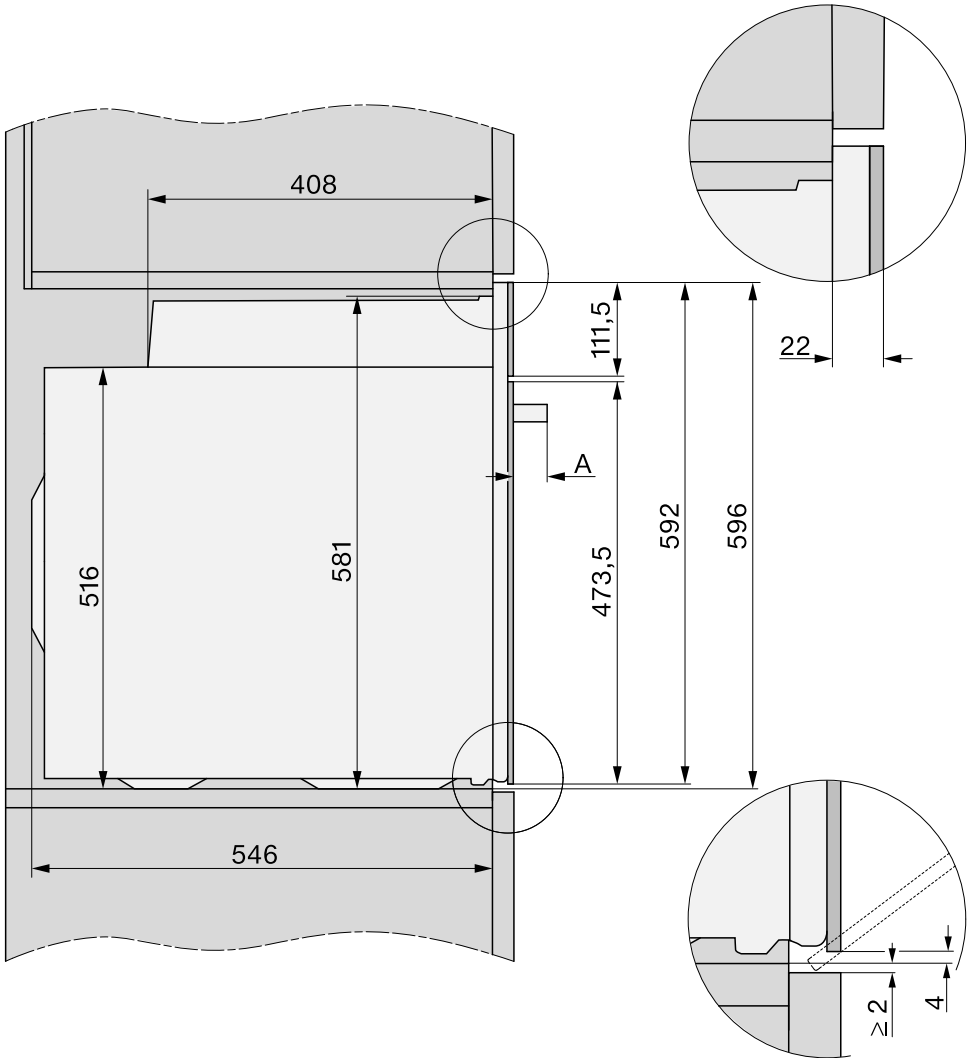


# Asennus

## Näkymä sivulta H 22xx



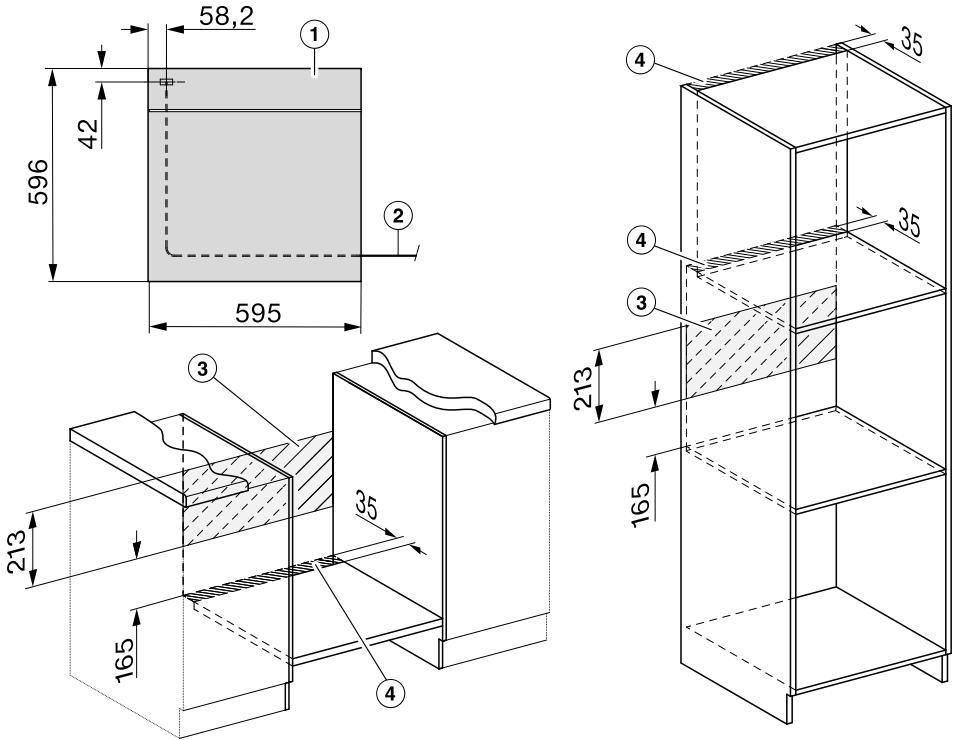
## Näkymä sivulta H 25xx, H 27xx, H 28xx



- A** H 25xx, H 27xx: 43 mm  
 H 28xx: 47 mm

# Asennus

## Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 1 500 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm<sup>2</sup>

## Uunin asennus

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

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

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

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

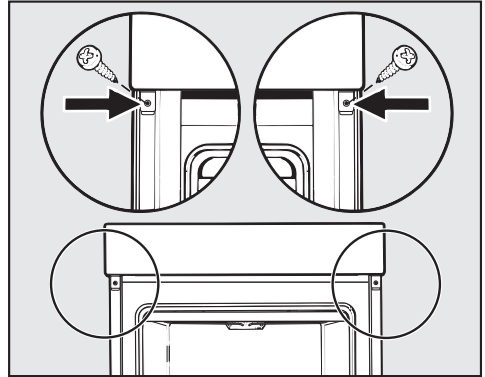
- Liitä uuni sähköverkkoon.

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

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

Uuniluukku kannattaa irrottaa kalusteisiin sijoittamisen ajaksi (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun irrotus). 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 (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun asennus).

# Asennus

## Sähköliitäntä



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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

**Liitäntää pistorasiaan** (VDE 0701:n mukainen) suositellaan, koska se helpottaa laitteen irrottamista sähköverkosta 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 **sähköliitännätiedot** löytyvät arvokilvestä, joka sijaitsee uunitilan etupuolella. Varmista, että arvokilven tiedot vastaavat käytettäviä sulakkeita ja sähköverkon jännitettä.

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

- Tyyppinumero
- Valmistusnumero

- Sähköliitännätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitännäteho)

Jos muutat laitteen liitännätapaa 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 energiasäätelöjärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiasäätelöjärjestelmä 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 liitântäjohdolla, jossa on sukopistotulppa. Sen voi liittää suoraan 50 Hz, 230 V vaihtovirtaan.





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

Enimmäisliitântätehon näet arvokilvestä.

# Paistotaulukot


## Kakkutaikina

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


















 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toimintatapa Plus,  Ylä-/alalämpö

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

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

- Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

## Murotaikina

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)  |    |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |                  | <br>[min] |                    |
|--|---|---|------------------|---|--------------------|
|  |   | +HFC  | -HFC             |   |                    |
| Pikkuleivät (1 pelti)  |    | 140–150   | 1                | 2   | 20–30              |
|  |    | 150–160   | 1                | 2   | 25–35              |
| Pikkuleivät (2 peltiä)   |    | 140–150   | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3   | 20–30 <sup>4</sup> |
| Pursotetut pikkuleivät* (1 pelti)  |    | 140   | 1                | 2   | 35–45              |
|  |    | 160 <sup>2</sup>  | 2                | 3   | 20–30              |
| Pursotetut pikkuleivät* (2 peltiä)   |    | 140   | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3   | 40–50 <sup>4</sup> |
| Tortupohja (ritilä, tortturuoka, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                       |    | 150–160   | 1                | 2   | 35–45              |
|  |    | 170–180 <sup>2</sup>  | 1                | 2   | 20–30              |
| Juustokakku (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                   |    | 170–180   | 1                | 2   | 80–90              |
|  |    | 150–160   | 1                | 2   | 80–90              |
| Amerikkalainen Apple Pie (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 20 cm) <sup>1</sup>      |    | 160   | 1                | 2   | 80–100             |
|  |    | 180   | 1                | 1   | 75–95              |
| Omenakakku taikinakuorella (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>    |    | 180–190 <sup>2</sup>  | 1                | 2   | 60–70              |
|  |    | 160–170   | 1                | 2   | 60–70              |
| Rahkatäytteinen marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 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 <sup>2</sup>  | –                | 1   | 55–65              |
|  |  | 180–190   | –                | 1   | 35–45              |

 toimintatapa,  lämpötila, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kier-toilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto

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

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

1 Käytä himmeää, 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.

# Paistotaulukot

## Hiivataikina

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

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika, Kierroilma Plus, Ylä-/alalämpö

- 1 Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- 2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster
- 3 Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- 4 Aseta ritilä uunitilan pohjalle ja kulho sen päälle. Tarvittaessa voit poistaa peltien kannattimet, jos kulho ei muuten mahdu uunitilaan.
- 5 Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

## Rahka-öljy-taikina

| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)     | <input type="checkbox"/> | 🌡️<br>[°C] | 📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|-------------------------------------|--------------------------|------------|-----------------------------|------|--------------------|
|                                     |                          |            | +HFC                        | -HFC |                    |
| Marjapiirakka (1 pelti)             | <input type="checkbox"/> | 160–170    | 1                           | 2    | 40–50              |
|                                     | <input type="checkbox"/> | 170–180    | 2                           | 3    | 50–60              |
| Omenataskut/kierrepullat (1 pelti)  | <input type="checkbox"/> | 160–170    | 2                           | 3    | 25–35              |
| Omenataskut/kierrepullat (2 peltiä) | <input type="checkbox"/> | 150–160    | 1+3 <sup>1</sup>            | 1+3  | 25–35 <sup>2</sup> |

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö

- 1 Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- 2 Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

## Sokerikakkutaikina










| Leivonnaiset/kakut<br>(varuste)  | <input type="checkbox"/> | 🌡️<br>[°C]           | 📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min] |
|--|--------------------------|----------------------|-----------------------------|------|------------|
|  |                          |                      | +HFC                        | -HFC |            |
| Sokerikakkupohja (2 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   | <input type="checkbox"/> | 160–170 <sup>2</sup> | 1                           | 2    | 15–25      |
| Sokerikakkupohja (4–6 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup> | <input type="checkbox"/> | 150–160 <sup>2</sup> | 1                           | 2    | 30–40      |
| Sienikakkupohja (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) <sup>1</sup>               | <input type="checkbox"/> | 180                  | 1                           | 2    | 25–35      |
|  | <input type="checkbox"/> | 150–170 <sup>2</sup> | 1                           | 2    | 25–45      |
| Sokerikakkulevy (1 pelti)  | <input type="checkbox"/> | 180–190 <sup>2</sup> | 1                           | 2    | 15–25      |




toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö

- \* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60350-1 mukaisia.  
Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- 1 Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
  - 2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster

# Paistotaulukot

















## Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset











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

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toilma Plus



- 1 Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle.
- 2 Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.

## Suolaiset piirakat ja paistokset

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


















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








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

- 1 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- 2 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- 3 Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.



# Paistotaulukot

## Naudanliha

| Tuote<br>(varuste)  |               |  [°C] |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|---|--|--|--|---|---|
| Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)   |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | --  |
|   |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | --  |
|   |  <sup>2</sup> | 180–190  | 2 <sup>6</sup>   | 160–180 <sup>8</sup>  | --  |
| Naudan sisäfilee, n. 1 kg (yleispelti)  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 25–60   | 45–75   |
| Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 70–80   | 45–48   |
| Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 54–57   |
| Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>   | 110–130   | 63–66   |
| Paahtopaisti, n. 1 kg (yleispelti)  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 35–65   | 45–75   |
| Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 45–48   |
| Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>   | 110–120   | 54–57   |
| Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>   | 130–140   | 63–66   |
| Hampurilaispihvit, lihapullat <sup>†</sup> (ritilä kannatintasolla 4 ja yleispelti kannatintasolla 1) |  <sup>2</sup> | 250 <sup>5</sup>   | 4  | 15–25 <sup>9</sup>  | --  |















 toimintatapa,  lämpötila, <sup>5</sup> kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja








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


- Käytä ritilää ja yleispeltiä.
- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.
- Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.



## Vasikanliha


















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






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


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

# Paistotaulukot












## Porsaanliha







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


 toimintatapa,  lämpötila, <sup>5</sup> kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja

- Käytä ritalää ja yleispeltiä.
- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 100 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.
- Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Lammas, riista















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





 toimintatapa,  lämpötila, <sup>5</sup> 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 käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

# Paistotaulukot














## Linnut, kala






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



 toimintatapa,  lämpötila, <sup>5</sup> 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 paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.
- 5 Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.
- 6 Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.
- 7 Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

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

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, <sup>5 6</sup> kannatintaso (+HFC FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Grilli laaja

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


# Tietoja vertailutestejä varten

## Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

- Suorita mittaukset toimintatavalla Eco-Kiertoilma .
- Mittausten aikana uunitilassa ovat vain mittaukseen tarvittavat varusteet. Poista uunista muut mahdolliset lisävarusteet, kuten FlexiClip-teleskooppikiskot ja katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat, kuten sivuseinät tai kattolevy.
- Energiatehokkuusluokan mittauksen aikana uunin luukun on ehdottomasti oltava tiiviisti kiinni.

Mittalaitteet voivat vaikuttaa luukun tiivisteiden toimintaan. Tämä puolestaan heikentää mittaustulosta.

Tätä vaikutusta voidaan vähentää painamalla luukua kiinni. Joskus myös sopivat tekniset apuvälineet saattavat olla tarpeen. Tätä haittaa ei esiinny uunin normaalissa käytössä.

## Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

|   |  |
|---|--|
| <b>MIELE</b>  |  |
| <b>Mallitunniste/-merkki</b>  | H 2265-1 B, H 2267-1 B,<br>H 2266-1 B, H 2760 B,<br>H 2860 B |
| Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI <sub>cavity</sub> )                 | 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  |

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

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

H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2266-1 B, H 2760 B, H 2860 B