


Käyttö- ja asennusohje Mikroaalto-yhdistelmäuuni



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

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Pidä huolta ympäristöstäsi	14
Laitteen osat	15
Käyttövalitsimet	16
Virtakytkin	17
Näyttöruutu	17
Hipaisupainikkeet	17
Symbolit	19
Käyttöperiaate	20
Valikon kohdan valinta	20
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa	20
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla	20
Toimintatavan tai toiminnon valinta	21
Numerojen syöttäminen	21
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön	21
Varusteet	22
Arvokilpi	22
Pakkauksen sisältö	22
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet	22
Turvatoiminnot	24
PerfectClean-pinnoitetut pinnat	25
Ensimmäinen käyttökerta	26
Miele@home	26
Perusasetukset	27
Uunin ensimmäinen kuumennus	28
Asetukset	29
Asetukset	29
Asetukset-valikon haku esiin	31
Kieli 	31
Kellonaika	31
Valaistus	31
Näyttö	32
Äänenvoimakkuus	32
Yksiköt	32
Pika Mikroaalto	32
Popcorn	33
Booster	33
Suosituslämpötilat	33
Suositustehot	33
Puhaltimen jälkikäynti	33
Turvallisuus	34
Miele@home	34
Etäpäivitys	35

Etäkäyttö.....	36
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön.....	36
Ohjelmaversio.....	36
Myymälä.....	36
Tehdasasetukset.....	36
Käyttötunnit.....	36
Hälytyskello.....	37
Päävalikko ja alavalikot.....	38
Mikroaaltokäyttö.....	39
Toimintaperiaate.....	39
Astianvalintaohjeita.....	39
Soveltuvat astiat.....	40
Epäsopivat valmistusastiat.....	41
Astiatesti.....	42
Mikrokupu.....	43
Käyttö.....	44
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen.....	44
Lämpötilan muuttaminen.....	44
Mikroaaltotehon muuttaminen.....	45
Kestoaikojen asettaminen.....	45
Asetettujen kestoaikojen muuttaminen.....	45
Asetettujen kestoaikojen poistaminen.....	46
Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto.....	46
Valmistustoiminnon lopettaminen.....	47
Uunin esilämmitys.....	47
Booster.....	47
Pika Mikroaalto ja Popcorn.....	48
Automaattiohjelmat.....	49
Ryhmät.....	49
Automaattiohjelmien käyttö.....	49
Ohjeita käyttöön.....	49
Muita käyttötapoja.....	50
Sulatus.....	50
Kuivattaminen.....	52
Kuumennus.....	52
Kypsennys.....	55
Umpioiminen.....	57
Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	59
Astioiden lämmitys.....	59
Leivonta.....	60
Vinkkejä leivonnaisten paistoon.....	60
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan.....	60
Vinkkejä toimintatavan valintaan.....	60

Sisältö

Lihan paistaminen	62
Neuvoja paistamiseen	62
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	62
Vinkejä toimintatavan valintaan	63
Grillaus	64
Vinkejä grillaukseen	64
Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	64
Vinkejä toimintatavan valintaan	65
Puhdistus ja hoito	66
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet	66
Normaalien likaantumien poisto	67
Pinttyneen lian poisto	67
Grillivastuksen laskeminen alas.....	68
Vianetsintä	69
Huolto	73
Yhteydenotto häiriötilanteissa	73
Takuu	73
Asennus	74
Sijoitusmitat	74
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	74
Näkymä sivulta.....	75
Liitännät ja ilmankierto	76
Uunin asennus	77
Sähköliitântä.....	77
Paistotaulukot	79
Kakkutaikina	79
Murotaikina	80
Hiivataikina	81
Rahka-öljy-taikina	81
Sokerikakkutaikina	82
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....	82
Suolaiset piirakat ja paistokset.....	83
Naudanliha	84
Vasikanliha	85
Porsaanliha	85
Lammas, riista.....	86
Linnut, kala.....	87
Tietoja vertailutestejä varten	88
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia	88
Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto )	89
Tekniset tiedot	90
Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	90
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli.....	90

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

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

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

► Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

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

► Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.

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

Älä siksi käytä uunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

► Uuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja tärinänkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.

► Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan F kuuluva valonlähte.

Jos kotonasi on lapsia

► Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään höyryuunia päälle.

► Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla uunista, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

► Yli 8-vuotiaat saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

► Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa uunia ilman valvontaa.

► Valvo lapsia, kun he oleskelevat uunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.

► Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin.

Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

► Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Kun käytät uunia, uuniluukun pinta, ohjaustaulu ja uunitilan höyrypoistoaukot kuumenevat.

Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen, kun se on käytössä.

- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Laitteen luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.



Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, vara-voimajärjestelmien) 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.
- ▶ Vaurioitunut uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia käyttöön.
- ▶ Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle. Älä käytä uunia, jos:
 - Luukku on vääntynyt.
 - Luukun saranat ovat irti.
 - Laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.
- ▶ Uunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitännä 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.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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



Asianmukainen käyttö

- ▶ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä uuniluukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä uunin toiminta kytkemällä se pois päältä ja irrottamalla pistotulppa pistorasiasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hävynnyt.
- ▶ Kuumen uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.
- ▶ Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvaan öljyyn tai rasvaan, älä poistu uunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke uuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.
- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Ota huomioon, että kypsennys-, kuumennus- ja sulatusajat ovat mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja käytettäessä usein huomattavasti lyhyempiä kuin toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja. Kun käytät grillaustoimintoja, noudata suositeltuja kestoajoja. Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto  kukkien, yrttien, leivän tai sämpylöiden kuivaamiseen. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  ja valvo ehdottomasti uunin toimintaa koko ajan!
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

► Uunitilan pohjan ylikuumentuminen voi vahingoittaa uunia. Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.

Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma  tai Booster-toimintoa.

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


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

► Uuni ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen ja desinfiointiin, koska lämpötila voisi tällöin nousta liian korkeaksi. Voisit saada palovammoja ottaessasi tällaisia esineitä uunista.

► On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea.

Sekoita tai käännä ruokaa kypsennyksen, lämmityksen tai sulatuksen aikana, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan, ja noudata ilmoitettuja tasausaikoja.

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

► Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto , neste voi kuumentua kiehuvaaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehautamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään.

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastias- tiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

► Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran. Elintarvikkeita lämmitettäessä lämpö muodostuu ruoassa ja astia pysyy kylmempänä (poikkeus: uuninkestävä kivitavara). Astia lämpenee vain ruoasta siirtyvän lämmön vaikutuksesta.

Kun otat ruoan uunista, tarkista että se on sopivan lämmintä. Älä kiinnitä huomiota astian lämpötilaan! **Tämä on erityisen tärkeää muistaa, kun lämmität vauvanruokia!** Sekoita tai ravistele vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei se pääse polttamaan vauvan suuta.


► Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdys.

Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

► Jos kypsennät munia ilman kuorta, keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen.

Riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä.

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

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

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

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






► Elohopea- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti.

Keskeytä uunin toiminta ruoan lämpötilan mittaamisen ajaksi. Käytä ruoan lämpötilan mittaamiseen vain siihen tarkoitettua erikoislämpömittaria.

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

Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdyksen tavoin (paitsi, jos ontton tilan ilmanvaihto on riittävä). Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , älä käytä onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.
- ▶ Mikroaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vaurioittaa uunia, jos käytät niitä toimintatavalla Mikroaalto  tai muilla mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla. Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestäättömiä muoviastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantaisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Mikroaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
- ▶ Kuumuutta kestäättömät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä astioita, kun käytät muita kuin mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaarann. Muovisten kertakäyttöastioiden on oltava ominaisuuksiltaan kappaleessa Mikroaltokäyttö – Astianvalintaohjeita kerrotun kaltaisia. Älä jätä uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.
- ▶ Lämpimänäpito-pakkauksissa on yleensä ohut alumiinifoliokerros, joka heijastaa mikroaaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi tällöin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan. Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla lämpimänäpito-pakkauksissa, esim. grillattua broileria pussissaan.
- ▶ Uuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääränlaisia varusteita tai käynnistät sen tyhjänä käyttäessäsi Mikroaalto  -toimintatapaa tai muita mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja. Käytä lasista uunipannua **aina**, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , myös pienempien vuokien laskutilana. Älä käytä mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja astioiden lämmittämiseen tai yrttien kuivaamiseen. Käytä niiden sijaan toimintatapaa Kiertoilma Plus .

- ▶ Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukku auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

Teräksiset pinnat:

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

Puhdistus ja hoito

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

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.

Pidä huolta ympäristöstäsi

Pakkauksen hävittäminen

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

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

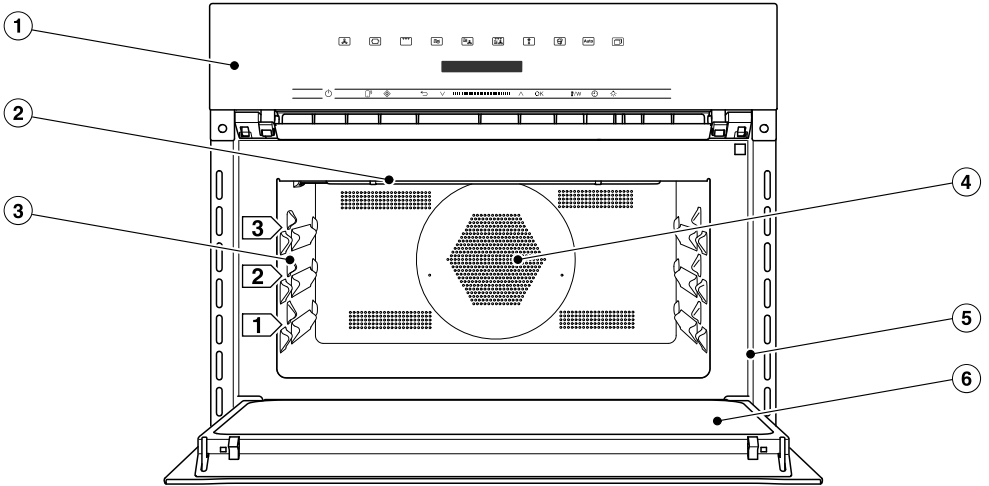
Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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



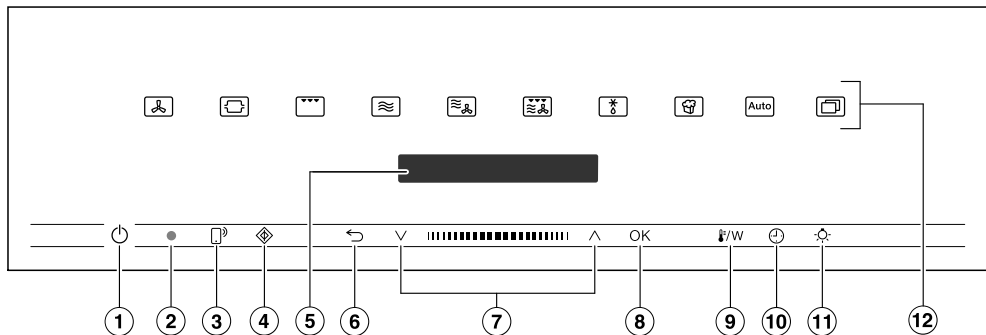
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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










Uuni




- ① Käyttövalitsimet
- ② Grillivastus
- ③ 3 kannatintasoa ritilää ja lasista uunipannua varten
- ④ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpövastus
- ⑤ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑥ Luukku

Käyttövalitsimet



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


Virtakytkin

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


Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja
pois päältä.

Näyttöruutu

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

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

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kos-
ketukseen. Laite kuittaa jokaisen koske-
tuksen merkkiäänellä. Voit ottaa tämän
painikeäänen pois käytöstä kohdassa
Muut ohjelmat  | Asetukset | Äänenvoi-
makkuus | Painikeääni.





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




Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

Käyttövalitsimet






Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

Hipaisupainike	Toiminto
	<p>Uunin ohjaaminen mobiililaitteella edellyttää, että käytössä on Miele@home-järjestelmä. Lisäksi sinun on otettava asetus Etäkäyttö käyttöön ja kosketettava tätä hipaisupainiketta. Hipaisupainike syttyy ja MobileStart-etäohjaustoiminto on käytettävissä.</p> <p>Voit ohjata uuniasi mobiililaitteella, kun tämä hipaisupainike palaa (ks. kappale Asetukset – Miele@home).</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Pika Mikroaalto. Uuni toimii suurimmalla mikroaaltoteholla (1000 W) 1 minuutin ajan (ks. kappale Pika Mikroaalto). Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kestoaikaa asteittain.</p> <p>Tätä toimintoa voit käyttää vain, kun käynnissä ei ole mitään muuta valmistustoimintoa.</p>
	<p>Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit.</p> <p>Kun uuni on toiminnassa, voit keskeyttää toiminnan tätä hipaisupainiketta painamalla.</p>
	<p>Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.</p> <p>Voit muuttaa arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.</p>
<i>OK</i>	<p>Heti kun näyttöön tulee arvo, ohje tai asetus, jonka voit vahvistaa, hipaisupainike <i>OK</i> muuttuu oranssiksi.</p> <p>Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja, kuten hälytyskellon, tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia tai kuitata näyttöön tulevia ilmoituksia.</p> <p>Hipaisupainikkeella <i>OK</i> voit myös käynnistää tai keskeyttää mikroaaltoja käyttävän valmistuksen tai jatkaa sitä.</p>

Hipaisupainike	Toiminto
	Tällä hipaisupainikkeella voit muuttaa lämpötilaa tai mikroaaltotehoa lämmitysvaiheen ja valmistuksen aikana. Kun valmistustoimintoon ei kuulu mikroaaltoja, voit muuttaa vain lämpötilaa. Mikroaaltotoimintatapoja käyttäessäsi voit muuttaa mikroaaltotehoa.
	Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten). Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.
	Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä. Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

Käyttöperiaate

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

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

Valikon kohdan valinta

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta **||||** oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Valittuna olevan asetuksen tunnustat väkäsestä \checkmark .

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

Jotkin asetukset näkyvät segmenttipalkkina **||||** \square \square . Kun kaikki segmentit näkyvät tummina, suurin asetusarvo on valittuna.


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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.


Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

- Toimintatavat ja toiminnot: Aseta arvot, kuten lämpötila.
- Kohta Muut ohjelmat : Selaa valintaluetteloja, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Toimintatavan vaihtaminen


Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.


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


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

- Vahvasta valitsemalla OK.


Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Varusteet

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

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

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

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

Pakkauksen sisältö

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

Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

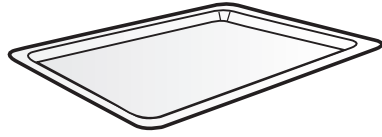
Uunin mukana toimitetaan lasinen uunipannu ja ritalä.

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

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

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


Lasinen uunipannu



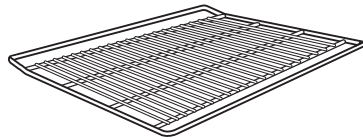
Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikilla toimintatavoilla.


Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.

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


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

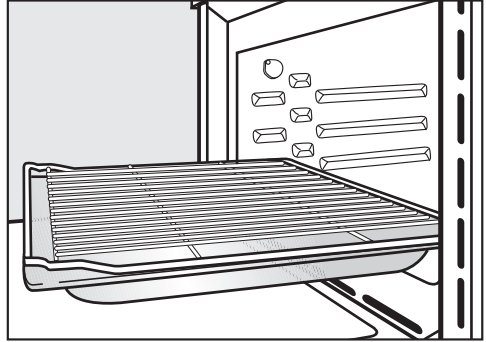
Ritalä, jossa rajoitin



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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Ritilä tulee valmistustoimintojen aikana kuumaksi.
Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työntät kätesi kuumaan uunitilaan.

Kipinäointi voi vaurioittaa uunia ja ritilää.
Älä käytä ritilää, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .
Älä koskaan laita ritilää uunitilan pohjalle vaan aina jollekin kannatintasolle.

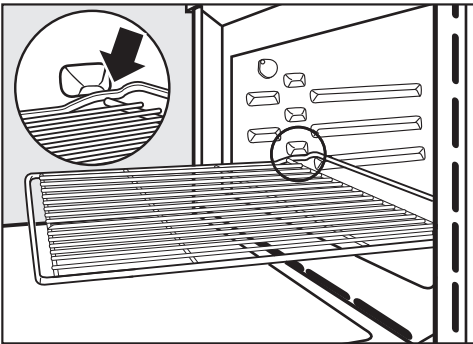


- Tiettyjä toimintoja käyttäessäsi (esim. paistaessasi lihaa ritilällä) sinun kannattaa työntää ritilä uuniin yhdessä lasisen uunipannun kanssa. Tällöin ritilä asetetaan niin päin, että rajoitin jää uunin etuosaan.
- Ritilä kestää enintään 8 kg:n painon.

Ritilän käyttö






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

Jos työntät ritilän uuniin väärin päin, rajoitin ei toimi.
Työnnä ritilä uuniin aina rajoitinpäädellä.



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

Pyöreät vuokat

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



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

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

Varusteet

Molempien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

Mikroaallot voivat vahingoittaa Gourmet-yleispannua ja sen kantta. Metallit heijastaa mikroaalloja, mikä voi aiheuttaa kipinöintiä, ja mikroaallot eivät pääse imeytymään ruokaan. Käytä yleispannuja ja niiden kansia vain sellaisten toimintatapojen kanssa, jotka **eivät** käytä mikroaalloja. Työnnä ritilä kannatistasolle 1 ja aseta Gourmet-yleispannu ritilälle.

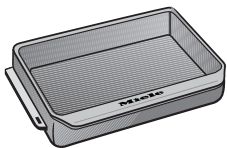
Gourmet-yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella ja pannut sopivat myös induktiokeittotasolle.

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

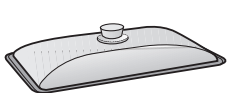
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

HUB 62-22

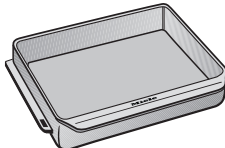


HBD 60-22

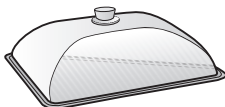


Syvyys: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




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

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

PerfectClean-käsiteltyjä pintoja tulee käsitellä kuten lasipintoja.

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

- Uunitila
- Ritiä
- Pyöreä paisto- ja AirFry-vuoka, rei'itetty
- Pyöreä paistovuoka

Ensimmäinen käyttökerta

Miele@home

Uunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

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

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.


Miele-sovellus

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



Perusasetukset

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.


Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi.

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

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

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

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

Kellonajan asettaminen

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

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.


Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Ensimmäinen käyttökerta

Uunin ensimmäinen kuumennus

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

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

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

Valitse toimintatapa tulee näkyviin.


- Valitse Kiertoilma Plus .

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.


Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

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

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.






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

Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen puhdistusta.

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

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli 	... deutsch english ... Sijainti
Kellonaika	Näyttö Päällä* Pois päältä Virta pois yöaikaan Ajan näyttötapa 12 h 24 h* Aseta
Valaistus	Päällä "Päällä" 15 s ajan* Pois päältä
Näyttö	Kirkkaus  QuickTouch Päällä Pois päältä*
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet Melodiat*  Solo-Ton  Painikeääni  Melodiat Päällä* Pois päältä
Yksiköt	Paino g* lb/oz lb Lämpötila °C* °F
Pika Mikroaalto	Teho Kesto
Popcorn	Kesto
Booster	Päällä* Pois päältä
Suosituslämpötilat	
Suositustehot	


* Tehdasasetus



Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Puhaltimen jälkikäynti	Lämpötilaohjattu* Aikaohjattu
Turvallisuus	Painikelukitus Päällä Pois päältä* Käytönestotoiminto  Päällä Pois päältä*
Miele@home	Ota käyttöön Pois käytöstä Yhteyden tila Asenna uudelleen Palauta Asenna
Etäkäyttö	Päällä* Pois päältä
Etäpäivitys	Päällä* Pois päältä
Ohjelmaversio	
Myymälä	Messuasetus Päällä Pois päältä*
Tehdasasetukset	Laiteasetukset Suositustehot Suosituslämpötilat

* Tehdasasetus

Asetukset-valikon haku esiin

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

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




Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

Kellonaika

Näyttö

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

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

- Pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virta pois yöaikaan
Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä.

Ajan näyttötapa

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



Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

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

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

Valaistus

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

Asetukset

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■
kirkkain
- ■■■■■■■■
himmein

QuickTouch

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

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

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet

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

Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan. Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■■
suurin äänenvoimakkuus

- □□□□□□
melodia ei ole käytössä

Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■
korkein ääni
- □□□□□□□□□□□□
matalin ääni

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Melodiat

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

Yksiköt

Paino

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

Lämpötila

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

Pika Mikroaalto

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 1000 W ja kestoaika 1 minuutti.

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

Popcorn

Tehdasasetuksena popcorn-toiminnon mikroaaltotehoksi on asetettu 850 W ja kestoajaksi 2:50 minuuttia. Se vastaa useimpien mikroaaltopopcornvalmistajien ohjeita.

Voit asettaa kestoksi enintään neljä minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

Suosituslämpötilat

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


Kun olet hakenut tämän valikon kohdan esiin, näyttöön tulee valintaluettelo toimintatavoista suosituslämpötilooneen.

- Valitse haluamasi toimintatapa.
- Muuta suosituslämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla OK.

Suosituslämpötilan muutos vaikuttaa samalla myös vastaavaan mikroaaltoja käyttävään toimintatapaan.

Suositustehot

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

Voit muuttaa Mikroaalto  -toimintatavan ja yhdistettyjen toimintatapojen suositustehoja.

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

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

Puhaltimen jälkikäynti

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

Asetukset

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


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

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

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

Turvallisuus

Painikelukitus

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

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

Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää hälytyskellotoimintoa ja MobileStart-etäohjausta.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

Miele@home

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

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

- Ota käyttöön
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- Pois käytöstä
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön. Kone pysyy yhdistettynä Miele@home-järjestelmään, WLAN-toiminto menee pois käytöstä.
- Yhteyden tila
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on otettu käyttöön.

Näyttöön tulee tietoja, kuten WLAN-vastaanoton laatu, verkon nimi ja IP-osoite.

- Asenna uudelleen

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. Verkkoasetukset nollautuvat ja pääset heti muodostamaan uuden verkkoyhteyden.

- Palauta

Tämä asetus on näkyvissä vain, kun yhteys WLAN-verkkoon on muodostettu. WLAN-toiminto kytkeytyy pois käytöstä ja WLAN-yhteyden tehdasasetukset palautuvat. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

Palauta verkkoasetusten tehdasasetukset ennen kuin viet uunin kierrätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn uunin. Vain näin voit varmistaa, että poistat uunista kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

- Asenna

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

Etäpäivitys

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

Voit päivittää uunisi ohjelmiston etäpäivitystoiminnolla. Kun uuniasi varten julkaistaan päivitys, se latautuu automaattisesti.

Päivitys ei kuitenkaan asennu automaattisesti, vaan se on käynnistettävä manuaalisesti.

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

Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

- Saat aina ilmoituksen saatavilla olevista päivityksistä, ts. päivityksiä ei ole saatavilla, jos mitään ilmoituksia ei ole tullut.
- Asennettua päivitystä ei voi enää kumota.

Asetukset


- Älä kytke uunin virtaa pois päältä kesken päivityksen asennuksen. Virran katkaisu keskeyttää päivityksen ja päivitys jää asentamatta.
- Jotkin ohjelmistopäivitykset voi tehdä vain Miele-huolto.


Etäkäyttö

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


Verkkovalmiustilassa kaluste-uunin virrankulutus on enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike  palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike  palaa.

Ohjelmaversio

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

Myymälä

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

Messuasetus


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

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


Tehdasasetukset

- Laitteasetukset
Kaikki muutetut asetukset palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Suositustehot
Muuttamasi mikroaaltotehot palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Suosituslämpötilat
Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

Käyttötunnit

Valitsemalla Muut ohjelmat  | Käyttötunnit saat näkyviin uunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa  ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.


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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

Hälytyskellon asettaminen

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


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


- Kosketa hipaisupainiketta .
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.

Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.

- Aseta navigointialueen avulla ajaksi 06:20.
- Vahvasta valitsemalla OK.


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.


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

Jos käynnissä on samanaikaisesti valmistustoiminto, johon ei ole asetettu kestoaikaa,  ja kuluva hälytysaika tulevat näyttöön heti, kun uunin valittu lämpötila on saavutettu.

Jos käynnissä on samanaikaisesti valmistustoiminto, johon on asetettu kesto aika, kuluva hälytysaika ei tule näyttöön vaan hälytyskello käy taustalla, koska valittu valmistustoiminnon kesto aika näkyy näytössä.


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK.


Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

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












Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen

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

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot

Valikko	Suositusarvo	Säätöalue
Toimintatavat		
Kiertoilma Plus 	160 °C	30–250 °C
Paistoautomaatiikka 	160 °C	100–230 °C
Grilli 	3	1–3
Mikroaalto 	1000 W	80–1000 W
MA + Kiertoilma Plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MA + Kiertoilmagrilli 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Sulatus 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automaattiohjelmat 		
Muut ohjelmat 		
Eco-Kiertoilma	190 °C	100–230 °C
Kiertoilmagrilli	200 °C	100–220 °C
Mikroaalto + Grilli	300 W 3	80–300 W 1–3
MA + Paistoautomaatiikka	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Asetukset 		
Käyttötunnit		


Toimintaperiaate


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

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

Mikroaaltotoimintojen edut


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

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

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

Astianvalintaohjeita


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

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdyksen.

Älä koskaan lämmitä kiinteitä tai nestemäisiä elintarvikkeita tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa.

Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

 Vääränlaisien astioiden käyttö mikroaaltotoimintatapojen kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa uunia.


Käytä mikroaalloja käyttävien toimintatapojen kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat kuumennus- ja kypsennysaikoihin.

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

Mikroaaltokäyttö

Soveltuvat astiat


 Palavat materiaalit aiheuttavat tulipalovaaran.

Muovista, paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa uunia.


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

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:


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

 Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.

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


- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto 

Vinkki: Ympäristösyistä kertakäyttöisiä muoviastioita tulisi välttää.

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

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


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

 Metalliosat aiheuttavat tulipalovaaran.

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

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

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

- Laitteen **mukana toimitettu** ritilä sopii käytettäväksi vain toimintatapojen MA + Paistoautomaattikka , MA + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sekä kaikkien mikroaaltoja käyttämättömien toimintatapojen kanssa (jollekin kannatintasolle työnnettynä).
- Metalliset leivontavuoat leivonnaisten paistoon toimintatavoilla MA + Paistoautomaattikka , MA + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sekä toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja
- Kannettomat alumiinivuoat valmisruokien sulatukseen ja lämmittämiseen Elintarvikkeet lämpenevät tällöin vain

ylhäältäpäin. Kun siirrät valmisruoat mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan, lämpö jakautuu tasaisemmin.

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheuttaa rätinää ja kipinöintiä.

Älä siksi aseta alumiinivuookia ja -foliota ritilälle vaan lasiseen uunivuokaan.

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


- Metalliset vartaat ja -tikut
Lihan on oltava huomattavasti suurempi kuin käytettävien metallivartaiden tai -tikkujen.

Epäsopivat valmistusastiat

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

Älä käytä kypsennykseen onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

Älä käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

- Metalliset ritilät (laitteen mukana toimitettu ritilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto  kanssa.
- Metalliaastiat
- Alumiinifolio
Poikkeus: Kun sulatat, lämmität tai kypsennät esim. broileria tai muuta lihaa, jossa on eripaksuisia kohtia, voit peittää ohuimmat osat toiminnon loppuvaiheessa pienillä alumiinifolion palasilla. Näin ruoka sulaa/kypsyy tasaisesti.

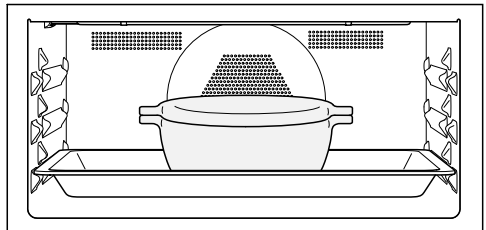
Mikroaaltokäyttö


- Metalliset pussinsulkimet, muoviset ja paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka
- Muoviastiat, joissa on jäljellä osia alumiinisesta kannesta
- Kristallilasi
- Välineet ja astiat, joissa on metallipinnoitetta (kuten kultareunus tai kobolttinsininen koriste)
- Astiat, joissa on onttoja kahvoja tai nuppeja
- Melamiinastiat
Melamiini imee lämpöä ja kuumenee. Tarkista jo ostaessasi, mistä materiaalista muoviasia on valmistettu.
- Puuastiat
Puun sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin puu kuivuu ja voi halkeilla.

Astiatesti

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

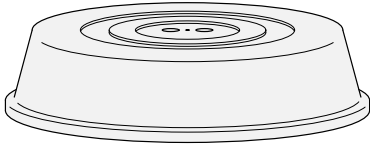
Tällä testillä et kuitenkaan pysty selvittämään, ovatko astioiden kahvat tai nupit onttoja vai eivät.



- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta tyhjä astia keskelle uunipannua.
- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa Mikroaalto .
- Valitse täysi teho (1000 W) ja aseta kestoksi 30 sekuntia.
- Käynnistä toiminto.
- Tarkkaile uunia koko astiatestin ajan.
- Avaa luukku välittömästi, jos havaitset kipinöintiä tai rätinää.


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

Mikrokupu






Vinkki: Mikrokupuja saa ostaa hyvinvarustetuista kaupoista.

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

- Käytä toimintatavan Mikroaalto  kanssa mikroaaltouunin kestävästä lasista tai muovista kupua.

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





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

Käytä mikrokupua vain toimintatavan Mikroaalto  kanssa.


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


Käytä riittävän suuria astioita.

- Älä käytä kupua seuraavia elintarvikkeita lämmittäessäsi:

- Paneroidut tuotteet
- Elintarvikkeet, joihin haluat rapean pinnan, esimerkiksi lämpimät voileivät
- Elintarvikkeet, jotka aiot lämmittää toimintatavalla MA + Paistoautomaattika , MA + Kiertoilma Plus , Mikroaalto + Grilli  tai MA + Kiertoilmagrilli 

Käyttö

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

Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , työnnä lasinen uunipannu kantatintasolle 1 ja aseta kypsennysastia **aina** lasisen uunipannun päälle.

- Kytke uunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Valitsemasi toimintatapa tulee näkyviin. Valitun toimintatavan mukaan näyttöön tulevat peräjälkeen suosituslämpötila, suositusteho ja kesto aika.

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kesto aika tarvittaessa.

Voit muuttaa lämpötilaa jälkikäteen navigointialueen avulla, mikroaalto tehoa hipaisupainikkeella /W ja kesto aikaa hipaisupainikkeella .

- Vahvista jokainen tekemäsi muutos valitsemalla OK. Toimintatavat, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, käynnistyvät, kun hyväksyt lämpötilan.

Mikroaaltoja **käyttävissä** toimintatavoissa näyttöön tulevat asetettu mikroaalto teho ja kesto aika.

- Käynnistä valmistustoiminnot, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella OK.

Toiminto käynnistyy.

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

Mikroaaltojen tuotto pysähtyy heti, kun keskeytät valmistustoiminnon tai avaat laitteen luukun. Voit jatkaa valmistustoimintoa hipaisupainikkeella OK.

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



Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen


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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

- Lämpötila
- Teho
- Kesto
- Valmis klo
- Alkaa klo

Lämpötilan muuttaminen

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

- Kosketa nuolipainiketta \wedge tai \vee tai pyyhkäise aluetta  oikealle tai vasemmalle.

Suosituslämpötila tulee näyttöön.


- Muuta suosituslämpötilaa navigointialueen avulla.



Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla OK.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi suosituslämpötilalla.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Voit muuttaa mikroaaltotehoa, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto  tai muita mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Voit muuttaa suositustehon pysyvästi omia tarpeitasi vastaavaksi valitsemalla Muut ohjelmat  | Asetukset  | Suositustehot.

■ Kosketa hipaisupainiketta  W.

Asetettu mikroaaltoteho tulee näyttöön.

■ Muuta mikroaaltotehoa navigointialueen avulla.

Valittavanasi ovat seuraavat mikroaaltotehot: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

■ Vahvasta valitsemalla OK.


Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.

Kestoajkojen asettaminen

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

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

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

■ Kosketa hipaisupainiketta .

■ Aseta haluamasi ajat.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

■ Hipaisupainikkeella  pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

■ Kosketa hipaisupainiketta .

■ Kosketa haluamaasi aikaa.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

■ Valitse Muuta.

Tämä valikon kohta ei näy, jos haluat muuttaa kesto-aikaa mikroaaltoja **käytävissä** toimintatavoissa, koska niissä täytyy aina asettaa kesto-aikaa.

Aika näkyy vaalealla pohjalla.


■ Muuta asetettua aikaa.

■ Vahvasta valitsemalla OK.

Käyttö


- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.
- Jatka valmistustoimintoja, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella *OK*.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Vinkki: Toimintatavassa Mikroaalto  voit muuttaa kestoaikaa myös navigointialueen avulla.

Asetettujen kestoajkojen poistaminen


Mikroaaltoja **käyttävissä** toimintatavoissa voit poistaa vain asetetut Valmis klo- ja Alkaa klo -ajat. Kesto-aika on aina oltava asetettuna.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Valitse Poista.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ↵ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Jos poistat Kesto-ajan toimintatavoissa, jotka **eivät** käytä mikroaaltoja, asettamasi Valmis klo- ja Alkaa klo -aika poistuvat samalla.

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto

Voit toimintatapaa Mikroaalto  käytettäessä keskeyttää valmistustoiminnon ja pysäyttää kestoajan kulumisen.

Kestoajan kuluessa näytössä näkyy *OK*.

- Valitse *OK*.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kesto-aika pysähtyy.

Hipaisupainike *OK* palaa.

- Valitse *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.

Valmistustoiminnon lopettaminen

- Kosketa valittuna olevan toimintatavan hipaisupainiketta tai hipaisupainiketta ↵.
- Kun Lopeta toiminto tulee näyttöön, vahvista se valitsemalla OK.


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

Päävalikko tulee näkyviin.

Uunin esilämmitys



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



Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

- Useimmat ruoat voit asettaa suoraan kylmään uuniin. Tällöin voit hyödyntää jo uunin kuumenemisen aikana syntyvän lämmön.
- Kun aiot paistaa tummaa leipää tai paahtopaistia ja fileetä, esilämmitä uuni toimintatavalla **Kiertoilma Plus** .

Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 
- Paistoautomaattikka 

Jos olet valinnut yli 100 °C:n lämpötilan ja toiminto **Booster** on käytössä, uuni lämpenee lämmitysvaiheessa nopeasti asettamaasi lämpötilaan. Grillivastus, rengasmaainen lämpövastus ja kiertoilmahuuhallin ovat päällä samanaikaisesti.

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

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

Booster-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

- Valitse asetetus **Booster** | **Pois päältä** ennen toimintatavan valitsemista.

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


Kun taas haluat taas käyttää **Booster**-toimintoa, ota se käyttöön valitsemalla asetetus **Booster** | **Päällä**.

Pika Mikroalto ja Popcorn

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


Käytä aina lasista uunipannua.

Pika Mikroalto


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

Tehdasasetuksena teho on 1000 W ja kesto aika 1 minuutti.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin, voit lisätä kesto aikaa.

Kuluva aika näkyy näytössä.


Voit keskeyttää valmistustoiminnon ja jatkaa sitä milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta *OK* tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla .

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee *Valmis* ja laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Päävalikko tulee näkyviin.

Popcorn


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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

Kuluva aika näkyy näytössä.

Voit keskeyttää valmistustoiminnon ja jatkaa sitä milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta *OK* tai lopettaa sen kokonaan koskettamalla .

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

Älä poistu uunin luota valmistustoiminnon aikana ja noudata pakkauksen ohjeita.

Kun valmistustoiminto päättyy, näyttöön tulee *Valmis* ja laitteesta kuuluu merkkiääni.

- Kosketa hipaisupainiketta .

Päävalikko tulee näkyviin.

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmissa saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

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

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat **Auto**.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissä.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmisttaessasi ruokaa automaattiohjelmissä. Luonnollisesti voit valmistaa kullakin automaattiohjelmalla myös resepteistä poikkeavan määrän vastaavaa ruokaa.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Joissakin automaattiohjelmissä uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin kellonaikaan.
- Joissakin automaattiohjelmissä ruokiin täytyy jonkin ajan kuluttua lisätä nestettä. Tällöin näyttö ilmoittaa sinulle, mitä sinun on tehtävä ja mihin milloin (esim. lisätä nestettä).
- Automaattiohjelmien kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidetä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.

Muita käyttötapoja


Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötapoista:


- Sulatus
- Kuivattaminen
- Kuumennus
- Kypsennys
- Umpioiminen
- Pakastetuotteet/Valmisruoat

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

■ Käytä jotain seuraavista toimintatavoista:

- Toimintatapa Sulatus .
Aseta sulatuslämpötila.
- Toimintatapa Mikroaalto .
Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.

 Bakterien 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.


Vinkejä

- Anna pakasteiden sulaa ilman pakkausta suoraan lasisella uunipannulla.
- Käytä lintujen sulatukseen lasista uunipannua, jonka päälle olet asettanut ritilän. Näin sulatettava tuote ei seiso sulamisnesteessään.

- Lihan, lintujen ja kalan ei tarvitse sulaa kokonaan ennen kypsentämistä. Riittää, kun tuotteiden pinta sulaa. Pinta on tällöin sen verran pehmentynyt, että mausteet imeytyvät siihen.


Sulatus-toimintatavan käyttö

Tämä toimintatapa on kehitetty pakasteiden hellävaraista sulatusta varten.

- Valitse Sulatus .
- Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.


Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.

Mikroaalto-toimintatavan käyttö




Voit käyttää sulatukseen myös toimintatapaa Mikroaalto . Aseta mikroaalto-teho ja sulatusaika.




Tarvittava aika vaihtelee ruoan koostumuksen, määrän ja alkulämpötilan mukaan. Huomioi myös tasausajat.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

- Valitse Mikroaalto .
- Aseta sulatettavalle elintarvikkeelle sopiva mikroaaltoteho ja sulatusaika, noudata taulukon ohjeita.
- Yleensä kannattaa valita ensiksi aika, joka on ilmoitettujen aikojen keskivälissä.
- Laita elintarvike lasisessa uunipannussa uunitilaan kannatintasolle 1.

Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

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

 mikroaaltoteho,  sulatusaika,  tasausaika


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

Muita käyttötapoja





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 rutilälle tai lasiselle uunipannulle niin, etteivät ne mene päällekkäin.
- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti. Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+2. Jos käytät rutilää ja lasista uunipannua, aseta uunipannu rutilän alapuolelle.
- Valitse Kiertoilma Plus .
- Muuta suosituslämpötilaa ja aseta kuivausaika.
- Kääntelee lasisessa uunipannussa kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.


Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.

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

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🕒 kuivausaika,  Kiertoilma Plus

- 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.

Kuumennus


Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

 Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Lämmitä vauvan- ja lastenruokia vain 30–60 sekuntia 450 W:n teholla.


Sekoita tai ravistele ruokia, erityisesti vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei vauva polta suutaan.

 Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdyksen.

Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä tiiviisti suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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


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

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta.

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

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

Mikroaalto-toimintatavan käyttö


Mikroaalto  -toimintatapa sopii erinomaisesti ruokien kuumentamiseen.


Tarvittava aika vaihtelee ruoan koostumuksen, määrän ja alkulämpötilan mukaan. Esimerkiksi suoraan jääkaapista

otettu ruoka vaatii kuumentuakseen pitemmän ajan kuin huoneenlämpötilassa ollut. Huomioi myös tasausajat.

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

Käytä aina kantta, paitsi kun kuumennat paneroituja ruokia.

- Aseta lämmitettävä ruoka peitettynä lasiseen uunipannuun.
- Työnnä lasinen uunipannu uuniin kannatintasolle 1.
- Valitse Mikroaalto .
- Valitse mikroaaltoteho ja kesto aika ruoan mukaan. Taulukosta löydät joillekin ruoille sopivat arvot.
- Käännä tai sekoita ruokaa useita kertoja tai riko sen rakennetta. Sekoita ruokaa reunoilta keskusta päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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




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

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

Muita käyttötapoja

Lämmitys toimintavalla Mikroaalto

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

 mikroaaltoteho /  kesto aika /  tasausaika

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

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

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


Kypsennys

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.



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


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

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

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





Vinkkejä

- Käännä tai sekoita ruokaa useita kertoja tai riko sen rakennetta. Sekoita ruokaa reunoilta keskustaan päin, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.
- Kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja, käytä vain mikroaaltouunin- ja uuninkestäviä astioita.
- Käytä ruoanvalmistukseen mahdollisuuksien mukaan automaattiohjelmia.
- Kun valmistat ruokaa toimintatavoilla MA + Kiertoilmagrilli  ja Mikroaalto + Grilli , älä peitä ruokaa kannella, koska silloin se ei ruskistu.

- Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto , valitse kiehausvaiheen ajaksi 850 W mikroaaltoteho ja jatka kypsentämistä 450 W:n teholla. Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoissa annettuja tietoja.

Muita käyttötapoja


Kypsennys toimintatavalla Mikroaalto

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

 paino,  kesto,  tasausaika


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

Umpioiminen

 Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

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

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

 Umpinasiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukaantumisvaara.



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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.


Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

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


Käytä vain nimenomaan umpioimiseen tarkoitettuja tölkkejä:

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

- Käytä vain täysin ehjiä tölkkejä ja kuumirenkaita.
- Huuhtelee tölkit ennen umpiointia kuumalla vedellä ja täytä ne enintään 2 cm päähän reunasta.

- Puhdista tölkkien reuna täytön jälkeen puhtaalla liinalla ja kuumalla vedellä.
- Sulje tölkit vain läpinäkyvällä teipillä. Älä käytä metallisia sulkimia, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto .
- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja nosta tölkit uunipannun päälle.

Kiertoilma Plus -toimintatavan käyttö

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.



Hedelmien ja kurkkujen umpiointi


- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valitse taulukossa annettu 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.


Muita käyttötapoja

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

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

/⌚ Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

Mikroaalto -toimintatavan käyttö

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



Alenna mikroaaltotehoa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

Vihannesten umpiointi


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

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

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

 jälkikuumentusaika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastavien tuotteiden paistoon

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

Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

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

Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus .

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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

 Palovamman vaara!

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

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

- Aseta kestoaja. Leivonnaisten kypsennystä ei kannata siirtää kovin pitkän ajan päähän. Taikina voi kuivua ja kohotusaineen teho heiketä.
- 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.
- Kun paistat ranskanperunoita, peruna-kuorukoita tai vastaavia, vuoraa lasinen paistovuoka leivinpaperilla.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alhaisin annettu lämpötila. Korkeammassa lämpötilassa kestoaja 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 paistoaajan jälkeen. Tee se työntämällä puutikku taikinaan.

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

- 1 kannatintaso: Aseta kakkuvuoka kannatintasolle 1.
- 1 kannatintaso: Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.
- 2 kannatintaso: Aseta tuote korkeuden mukaan kannatintasoille 1+3 tai 2+3.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö


Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

Käytä tätä toimintatapaa laatikkoruokien ja paistosten kypsentämiseen, kun haluat ruokiin rapean pinnan.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut tai laatikkoruokat kannatintasolle 1.
- Aseta ohuet leivonnaiset (kuten pikkuleivät, piirakat) kannatintasolle 2.

MA + Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat mikroaaltouunin ja kuumuutta kestävät leivontavuokat (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita), kuten lämmönkestävät lasiset tai keräämiset vuokat, koska mikroaallot läpäisevät tällaisia materiaaleja.

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

Tämän toimintatavan käyttö lyhentää kestoaikaa.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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

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

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileettä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pusipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniivipaleita 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 paistoaajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.
- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoaajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

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

Keston valinta

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

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

Vinkejä

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

Vinkejä toimintatavan valintaan


Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus - tai Paistoautomaattiikka -toiminnon käyttö


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


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

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

MA + Kiertoilma Plus - tai MA + Paistoautomaattiikka -toiminnon käyttö

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

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

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

Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen



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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan valinta

Toimintatavoissa Kiertoilmagrilli  ja MA + Kiertoilmagrilli  sinun täytyy valita lämpötila.

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

Grillaustehon valinta

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

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

Keston ☺ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Grillaa paksumpia tuotteita n. 7–9 minuuttia kummaltakin puolelta.
- Grillaa kylkirullaa n. 10 minuuttia halkaisijan cm:ä kohti.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- **Tarkista kypsyyssaste** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
- **verinen/rosé**
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
- **medium**
Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
- **kypsä**
Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Kesto aika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata grillaustaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

Kiertoilmagrilli ☺☺ - tai MA + Kiertoilmagrilli ☺☺ -toiminnon käyttö

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

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


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

Grilli ☺☺ - tai Mikroaalto + Grilli ☺☺ -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat ohuiden tuotteiden grillaukseen ja gratinointiin.

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

Puhdistus ja hoito

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa uunia.

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

Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle.

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

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)
- ihmiesieniä (taikasieniä)
- teräviä metallikaapimia
- teräsvillaa
- pistemäistä puhdistamista mekaanisilla puhdistusvälineillä
- uuninpuhdistusaineita *
- teräslankapalloja

* Käyttö sallittu vain vaikean lian poistamiseen PerfectClean-emalipinnoilla

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.

Vain lasinen uunipannu kestää pesun astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

Normaalien likaantumien poisto

Uunin sisäosiin päässyt neste vahingoittaa laitteen toimintaa.

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

Normaalien likaantumien poisto

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

- Kuivaa lopuksi pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

Pinttyneen lian poisto

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

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

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

Uunipuhdistusaineiden käyttö

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

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

Älä siksi suihkuta uunipuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uunipuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

- Anna uunipuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.


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

Puhdistus ja hoito

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

Grillivastuksen laskeminen alas

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

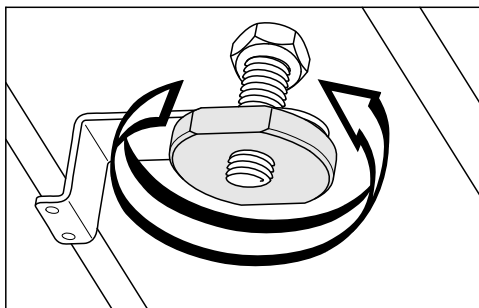
 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjaa.

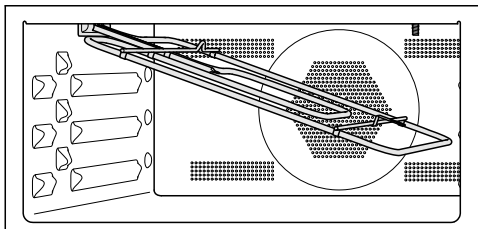
Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyyhke uunitilan pohjalle.



- Avaa mutteri.

Grillivastus voi vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa grillivastusta voimakkein alas.



- Laske grillivastus varovasti alas.

Uunitilan katto voi vahingoittua.

Älä käytä uunitilan katon puhdistukseen astianpesusienen karkeaa puolta.

Uunitilan led-valaisin voi vahingoittua.

Vältä sen turhaa puhdistamista.

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





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


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

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



Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö pysyy pimeänä.	<p>Olet valinnut asetuksen Kellonaika Näyttö Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytkettynä pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetus Kellonaika Näyttö Päällä.
	<p>Laite ei saa virtaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle.
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	<p>Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus Merkkiäänet.
Uuni ei kuumene.	<p>Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä Messuasetus Pois päältä.
Valmistustoiminnon käynnistäminen ei onnistu.	<p>Uuniluukku voi olla auki, jolloin mikroaaltoja käyttävät toiminnot eivät käynnisty.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että luukku on kunnolla kiinni.
	<p>Et ole valinnut mikroaaltotehoa tai kestoaikaa käyttäessäsi mikroaaltotoimintoa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon ja valmistusajan.
	<p>Et ole valinnut kaikkia tarvittavia asetuksia, kun olet valinnut toimintatavan, jossa mikroaallot on yhdistetty johonkin muuhun toimintatapaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon, keston ja lämpötilan.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Hipaisupainikkeet eivät reagoi.	<p>Olet valinnut asetuksen Näyttö QuickTouch Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetukset Näyttö QuickTouch Päällä. <p>Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle. <p>Ohjausjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.
Käytönestotoiminto  tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.	<p>Käytönesto  on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vahvasta valitsemalla OK. <p>Paina "OK" 6 s ajan tulee näkyviin.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke käytönesto pois päältä yhtä valmistuskertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta OK vähintään kuuden sekunnin ajan.■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetukset Turvallisuus Käytönestotoiminto  Pois päältä.
Näytössä näkyy Sähkökatko.	<p>Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle.■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.
Näytössä näkyy 12:00.	<p>Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.
Näytössä näkyy Käyttöaika saavutettu.	<p>Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vahvasta valitsemalla OK. <p>Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.</p>
Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitseman virhekoodi tulevat näyttöön.	<p>Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto , uunista ei kuulu käyntiääntä.	Kyseessä ei ole häiriö! Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto  , luukun turvakytkin kytkee mikroaallot pois päältä ja kylmäilmapuhaltimen pienemmälle kierrosnopeudelle.
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päättynyt.	Kun uunin toiminta on päättynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
Kun käytät mikroaaltotoimintoja, uunista kuuluu epätavallisia ääniä.	Olet käyttänyt metallia sisältäviä astioita mikroaaltotoimintojen kanssa. <ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, ettei uunissa ole metallia sisältäviä astioita, jotka aiheuttavat kipinäntiä (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
	Olet peittänyt elintarvikkeen alumiinifoliolla käyttäessäsi mikroaaltotoimintoja. <ul style="list-style-type: none"> ■ Poista alumiinifolio uunista.
	Olet käyttänyt ritilää mikroaaltotoimintojen kanssa. <ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä mikroaaltotoimintojen kanssa ainoastaan lasista uunipannua.
Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jolle käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke uunin virta takaisin päälle.
Leivonnaiset eivät kypsytetty ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. <ul style="list-style-type: none"> ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.
	Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. <ul style="list-style-type: none"> ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai muniä, taikina on kostempi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.

Vianetsintä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.	<p>Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason. <p>Käyttämäsi vuolan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämäsi uunin toimintatapaan. Vaaleat, kiiltävät, ohutseinämäiset vuokat eivät sovellu kovin hyvin. Ne heijastavat uunin säteilemää lämpöä. Tällöin lämpö pääsee leivonnaiseen huonommin, minkä vuoksi se ruskistuu epätasaisesti tai huonosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Käytä himmeitä, tummia vuokia.
Kun käytät toimintatappaa Mikroaalto , ruoka ei ole valitsemasi ajan kuluttua vielä tarpeeksi lämmintä tai kypsää.	<p>Olet keskeyttänyt mikroaaltotoiminnon, mutta et ole jatkanut sitä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä. <p>Olet valinnut mikroaaltoja käyttäessäsi liian lyhyen kestoajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltotehoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä pitempi kesto aika.
Elintarvike jäähtyy liian nopeasti, kun olet lämmittänyt tai kypsäntänyt sen mikroaaltotoiminnolla.	<p>Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin elintarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos lämmität elintarviketta suurella mikroaaltoteholla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta olla keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tasausaikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista, esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lautasella.
Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.	<p>Olet valinnut asetuksen Valaistus "Päällä" 15 s ajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetetus Valaistus Päällä.
Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkedy päälle.	<p>Olet valinnut asetuksen Valaistus Pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi. ■ Valitse halutessasi asetetus Valaistus Päällä tai "Päällä" 15 s ajan. <p>Uunivalaisin on rikki.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

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

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

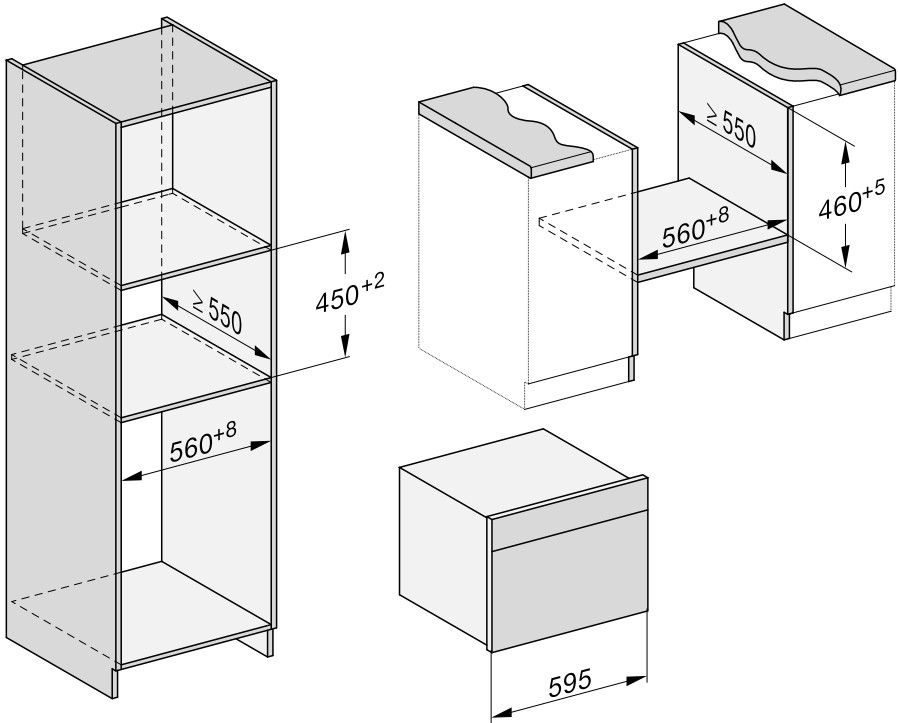
Asennus

Sijoitusmitat

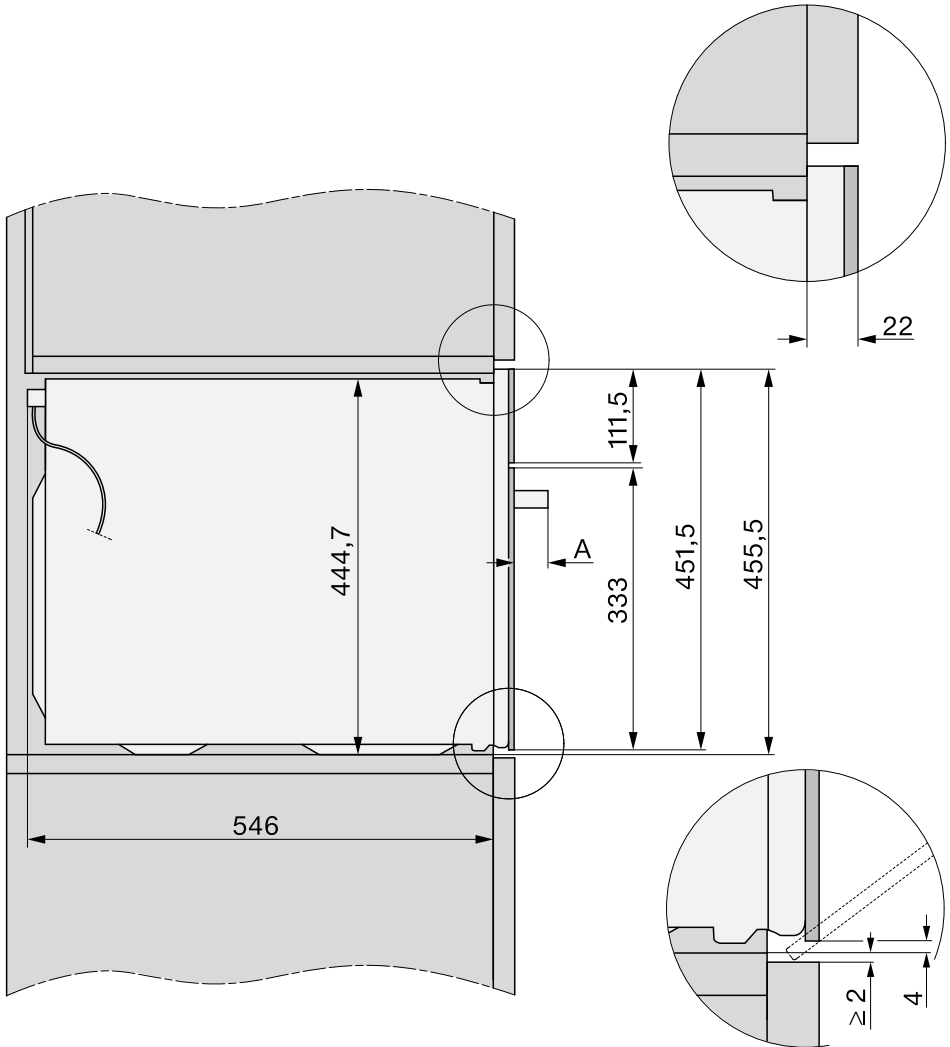
Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

Sijoitus komero- tai alakaappiin

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



Näkymä sivulta

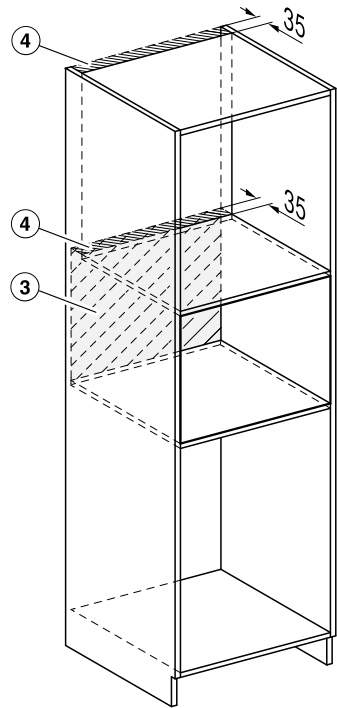
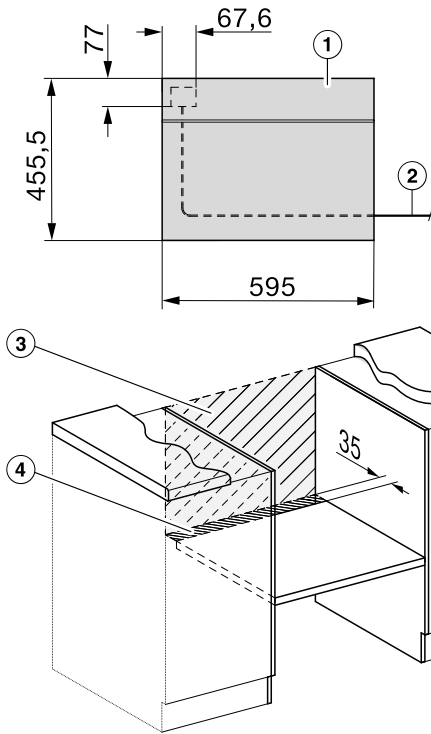


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Asennus

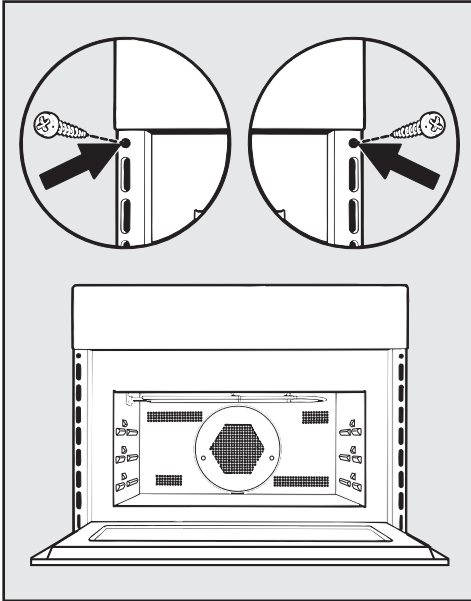
Liitännät ja ilmankierto



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

Uunin asennus

- Liitä uuni sähköverkkoon.
- Työnnä uuni sijoituskaappiin ja suorista se.



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

Sähköliitäntä

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

Pistorasia on suojattava vähintään 16 A sulakkeella.

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

Laitte on sijoitettava siten, että pistorasian on helppo päästä käsiksi.

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

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

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

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

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

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

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

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

Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

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

Asennus

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

Kakkutaikina

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

toimintatapa, lämpötila, mikroaaltoteho, Booster, ³ kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, MA + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois
















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







¹ Aseta leivontavuoka lasisen uunipannun keskelle.

² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Paistotaulukot

Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Pikkuleivät (1 lasinen uunipannu)		140–150	✓	2	20–30
Pursotetut pikkuleivät (1 lasinen uunipannu)*		140	–	2	40–50
Pursotetut pikkuleivät (2 lasista uunipannua)*		140	–	2+3	45–55 ²
Torttupohja (torttuvuoka, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Juustokakku (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Amerikkalainen Apple Pie (irtopohjavuoka, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Omenakakku taikinakuorella (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Rahkatäytteinen marjapiirakka (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Hedelmä-rahkapiirakka (1 lasinen uunipannu)		150–160	✓	2	55–65
Makea murotaikinapiirakka (1 lasinen uunipannu)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³₁ kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Hiivataikina

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, MA + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

Rahka-öljy-taikina

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, MA + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

Paistotaulukot

Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🌡️↕️ Booster	<input type="checkbox"/> ³ ₁	🕒 [min]
Sokerikakkupohja (2 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 ¹	–	1	15–25
Sokerikakkupohja (4 munaa, irtopohjavuoka, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 ¹	–	1	30–40
Sienikakkupohja (irtopohjavuoka, Ø 26 cm)*	<input checked="" type="checkbox"/>	190	–	2	20–30
Sokerikakkulevy (1 lasinen uunipannu)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 ¹	–	2	12–22

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🌡️↕️ Booster, ³₁ kannatintaso, 🕒 aika, Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

¹ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

Leivonnaiset/kakut (varuste)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🌡️↕️ Booster	<input type="checkbox"/> ³ ₁	🕒 [min]
Tuulihatut (1 lasinen uunipannu)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	2	30–40
Lehtitaikinataskut (1 lasinen uunipannu)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180	✓	2	25–35
Macaronit (1 lasinen uunipannu)	<input checked="" type="checkbox"/>	120–130	✓	2	35–45
Marengit (1 lasinen uunipannu, 6 kpl à Ø 6 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	80–100	–	2	120–150

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, 🌡️↕️ Booster, ³₁ kannatintaso, 🕒 aika, Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

Suolaiset piirakat ja paistokset

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, Kiertoilma Plus, MA + Kiertoilma Plus, Grilli laaja, Kiertoilmagrilli, ✓ päällä, – pois

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

¹ Valitse ilmoitettu grillausteho.












² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.









³ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Paistotaulukot

Naudanliha

Tuote (varuste)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	 ⁸ [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Naudan sisäfilee, noin 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Paahtopaisti, n. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Hampurilaispihvit ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Lihapyörykät ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³₁ kannatintaso,  aika, ⁸ sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

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

¹ Käytä ritilää ja lasista uunipannua.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

³ Valitse ilmoitettu grillausteho.

⁴ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

⁵ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

⁸ Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Vasikanliha

Tuote (varuste)		+ [°C] + [W]		³	[min]	³ [°C]
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		160–170	✓	1	120–130 ²	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Vasikanfilee, n. 1 kg (lasinen uunipannu)		150–160	✓	1	20–50	45–75

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, sisälämpötila, Kiertoilma Plus, MA + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

- Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 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.

Porsaanliha

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, sisälämpötila, MA + Paistoautomaattika, MA + Kiertoilma Plus, Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

- Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.
- Valitse ilmoitettu grillausteho.
- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- Lisää n. 0,5 l nestettä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.
- Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Paistotaulukot

Lammas, riista

Tuote (varuste)		+ [°C] + [W]		³	[min]	⁴ [°C]
Lampaanviulu luineen, n. 1,5 kg (yleispannu ja kansi)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Lampaanselykset ilman luita (ri-tilä lasisen uunipannun päällä)	¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Saksanhirviseläke ilman luita (yleispannu)	¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Kauriin seläke ilman luita (lasi-nen uunipannu)	¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Villisian kinkku ilman luita, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, ⁴ sisälämpötila, MA + Paistoautomaatiikka, Kiertoilma Plus, Paistoautomaatiikka, ✓ päällä, – pois

- ¹ Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- ² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ³ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 60 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- ⁴ Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Linnut, kala

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

toimintatapa, lämpötila, Booster, ³ kannatintaso, aika, sisälämpötila, Paistoautomaatti, MA + Paistoautomaatti, Kiertoilmagrilli, MA + Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60705 mukaisia.

¹ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.














² Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.









³ Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.

⁴ Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Tietoja vertailutestejä varten












Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia








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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, ³ kannatintaso,  aika,  Kiertoilma Plus,  Grilli laaja,  ✓ päällä, – pois

- ¹ Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.
- ² Käytä himmeää, tummaa irtopohjavuokaa. Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.
- ³ Valitse ilmoitettu grillausteho.
- ⁴ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- ⁵ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei kestoajaka olisikaan vielä kulunut loppuun.
- ⁶ Käännä kypsennettävä tuote kun se on riittävästi ruskistunut (1: grillausaika puoli 1, 2: grillausaika puoli 2).

Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto)

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

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

¹ Käännä kypsennettävä/sulatettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

² Anna ruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

³ Työnnä lasinen uunipannu kannattintasolle 1 ja nosta astia keskelle uunipannua.

Tekniset tiedot

Vaatumustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

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

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

Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli

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

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

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

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

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

fi-FI

M.-Nr. 11 195 430 / 15